



Парк-Отель «Волжский прибой»
Банкетное и свадебное меню 2018 г.

8 (4942) 466-901; info@priboj.ru

| Выход, гр. | Наименование блюд | Стоимость руб. |
|--------------------------------|--|----------------|
| Холодные закуски канапе | | |
| 20/10/10 | Канапе с красной икрой | 110=00 |
| 1/30 | Канапе с сёмгой | 75=00 |
| 1/35 | Канапе с сельдью и киви | 30=00 |
| 1/50 | Канапе сырное Рафаэлло | 45=00 |
| 1/20/30 | Канапе на тосте с грибной икрой | 50=00 |
| 1/120 | Ассорти из канапе (с беконом и огурцом свежим, с сыром и виноградом, колбаса с/к и огурец, с сёмгой) | 200=00 |
| 1/100 | Канапе «Греческое на шпажках» | 120=00 |
| 100 | Фруктово-ягодное канапе | 60=00 |
| 100 | Канапе из домашних солений | 40=00 |
| 1/90 | Сырный каламбур (канапе с разными сортами сыра) | 110=00 |
| Холодные закуски | | |
| 1/75 | Тарталетка с муссом из куриной печени | 55=00 |
| 1/75 | Тарталетка с муссом из творожного сыра и авокадо | 75=00 |
| 1/80 | Закуска из нежной печени трески на свежем огурчике | 90=00 |
| 1/40 | Закуска из сельди, зелени и перепелиным яйцом | 45=00 |
| 1/50 | Язык с хреном | 110=00 |
| 30/30/30 | Мясная лавка (колбаса с/к, шейка, пастрома) | 160=00 |
| 1/110 | Ассорти из рулетов (пикантный, банкетный, рулет из печени) | 160=00 |
| 1/100 | Сырное плато из Костромских сыров (сыр Костромской, рулет Апраксинский, хинкали сырные с творогом) | 230=00 |
| 1/75 | Плато из даров моря (семга с/с, горбуша хол. Копчения, рыба масленая) | 210=00 |
| 1/100/30 | Овощное букет (огурцы свежие, помидоры свежие, перец, зелень, соус Песто) | 90=00 |
| 100/10 | Овощное попурри (огурцы малосольные с чесноком и укропом, помидоры черри, фаршированные сыром, зелень) | 105=00 |
| 1/50 | Рулетики из баклажан с сыром | 70=00 |
| 1/50 | Рулетики из сёмги с маслом | 110=00 |
| 1/100 | Ассорти рулетов из лаваша с грибами и ветчиной, с копчёной курой | 100=00 |

Салаты в тарталетках

| | | |
|------|--|--------|
| 1/30 | Тарталетка с творожно-сырным салатом и креветкой | 95=00 |
| 1/40 | Тарталетка салат из сёмги | 110=00 |
| 1/50 | Тарталетка салат «Амурный» (из кури, чернослива и апельсина) | 75=00 |
| 1/50 | Тарталетка салат «Прага» (свинина жареная, бекон, яблоко, майонез) | 94=00 |
| 1/50 | Тарталетка салат «Каприз» (копчёная кури, фасоль стручковая, сыр, майонез) | 70=00 |
| 1/40 | Тарталетка с кальмарами | 95=00 |

Салаты

| | | |
|-------|--|--------|
| 1/100 | «Радость» (капуста пекинская, кури, огурец свежий, сыр, лук жареный, соус Цезарь) | 120=00 |
| 1/130 | «Тиффани» (сельдерей, курица, виноград, фисташки) | 175=00 |
| 1/75 | «Лагуна» (кальмары, крабовое мясо, свежий огурец, маслины, майонез) | 90=00 |
| 1/150 | Мясной с говядиной | 160=00 |
| 1/150 | «Валенсия» (нежный салат в сочетании китайского салата с креветками и помидором) | 280=00 |
| 1/120 | Овощной салат по-французски с соусом Винегрет | 150=00 |
| 1/160 | Микс из овощей и зелени с брынзой, черносливом и маслинами фаршированными красной икрой под соусом оливковым | 190=00 |
| 1/90 | «Ярославна» (язык, шампиньоны, огурец, яйцо, зеленый горошек, орехи грецкие) | 160=00 |
| 1/240 | Тёплый салат со свиной (свинина, апельсины, листья салата, лук красный, черри, соус из трав) | 280=00 |

Горячие закуски

| | | |
|------|--|--------|
| 1/95 | Жульен «Чикен гриб» (курица с шампиньонами в сметанно-сливочном соусе) | 130=00 |
| 1/90 | Шампиньоны, запечённые с беконом | 160=00 |
| 1/85 | Треска, запечённая в фольге с помидорами | 110=00 |
| 1/85 | Горбуша, запечённая с шампиньонами и свежим перцем под сырной корочкой | 140=00 |
| 1/95 | «Каприз жениха» (мешочек из слоёного теста с рубленой свиной и грибами) | 140=00 |
| 1/95 | Тарталетка слоёная с жульеном из морепродуктов | 180=00 |
| 1/90 | Закуска «Старая башня» (баклажаны, цуккини, помидоры, перец с беконом и сыром) | 80=00 |

Горячие блюда

| | | |
|-------|---|--------|
| 1/130 | Рулетики из курицы с беконом и орешками | 195=00 |
|-------|---|--------|

| | | |
|----------------|---|-----------|
| 1/140 | Филе куриное «Лапоток» (филе, запечённое с перцем и сыром в сочном соусе) | 195=00 |
| 1/125/30 | Стейк из свинины с брусничным соусом | 280=00 |
| 1/150 | Рулетики из свинины с копчёной грудинкой | 280=00 |
| 1/200 | «Золотая рыбка» (судак, запечённый с помидорами) | 340=00 |
| 1/150 | «Морская шкатулка» (рулет из форели морской с кедровыми орешками) | 450=00 |
| 1/300 | Костромская Ладья (В ладье из фольги запечённая свиная вырезка с картофелем грибами и луком под сырно-сливочным соусом) | 300=00 |
| Гарниры | | |
| 150/30/30 | Картофель, запечённый целиком по оригинальной технологии наших поваров со сметанно-укропным соусом | 55=00 |
| 150/40 | Запечённый картофель под сырной «шубой», свежие овощи | 65=00 |
| 1/150 | Картофель по-Таскански | 45=00 |
| 1/100 | Овощи гриль | 90=00 |
| Десерты | | |
| 1/180 | Фирменное мороженое | От 110=00 |
| 150/60 | Фруктово-десертная горка (из фруктов, ягод и мини пирожных) | 150=00 |
| 100/50 | Штрудель с яблоками и мороженым | 130=00 |
| 1/50 | Пирожное в ассортименте (наполеон, наслаждение, бисквитное, корзиночки с кремом и фруктами, трубочки, профитроли) | 60=00 |
| 1/50 | Ассорти из печенье ручной работы «Чайный стол» | 35=00 |
| 1/360 | Пирожковая корзина (6 пирожков в ассортименте) | 150=00 |
| Напитки | | |
| 1/200 | Морс (клюквенный, брусничный, из свежих ягод) | 35=00 |
| 1/200 | Чай (черный, зелёный) | 20=00 |
| Хлеб | | |
| 50/50 | Хлебная корзина (булочки пшеничные и ржаные из нашей чудопечки) | 30=00 |