



Парк-отель «Волжский прибор»

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

Перечень блюд на свадьбы, банкеты, корпоративы, выпускные.

Выход, гр	Наименование блюд	Стоимость руб.
	Холодные закуски канапе	
20/10/10	Канапе с красной икрой	110=00
1/30	Канапе с сёмгой	80=00
1/35	Канапе с сельдью и киви	35=00
1/50	Канапе сырное Рафаэлло	50=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	80=00
100	Канапе из домашних солений	50=00
1/90	Сырный каламбур (канапе с разными сортами сыра)	120=00
	Холодные закуски	
1/75	Тарталетка с муссом из куриной печени	65=00
1/75	Тарталетка с муссом из творожного сыра и авокадо	85=00
1/80	Закуска из нежной печени трески на свежем огурчике	100=00
1/40	Закуска из сельди, зелени и перепелиным яйцом	55=00
1/50	Язык с хреном	130=00
30/30/30	Мясная лавка (колбаса с/к, шейка, пастрома)	163=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)	250=00
1/75	Плато из даров моря (семга с/с, горбуша хол. Копчения, рыба масляная)	230=00
1/100/30	Овощное букет (огурцы свежие, помидоры свежие, перец, зелень, соус Песто)	90=00
100/10	Овощное поурри (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 рулетиков из лаваша с грибами и ветчиной, с копчёной курой	100=00

Выход, гр	Наименование и состав блюд	Стоимость руб
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)	100=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, зел. 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

Выход, гр	Наименование и состав блюд	Стоимость руб
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 соусе)	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 чудо-печки)	30=00