

Банкетное Меню

для сборных корпоративов 26, 27 декабря 2024 г.

Холодные закуски

Блюдо	Выход	
Мясное плато (Куриный рулет, буженина запеченная, язык отварной, хрен, горчица)	400/25/25/30 гр.	1950 руб.
Плато колбас из собственной копильни (Колбаски: куриные, говяжьи, пикантные, подкопченный брискет, битые огурцы, аджика домашняя, горчица)	350/100/100/60/50 гр.	1850 руб.
Холодец по- домашнему с горчицей (от 10 порций)	300/30 гр.	460 руб.
Ассорти сала сибирского (Сало копченое, сало соленое, сало крученое, гренки чесночные, горчица домашняя, зелень)	300 гр.	510 руб.
Рыбное ассорти благородных сортов (Форель спец. посола, форель х/к, масляная рыба х/к)	300/100гр.	2150 руб.
Семга шеф-посола с печеным картофелем и лимоном	90/150/100 гр.	950 руб.
Рулетики из семги с творожным сыром	140/60 гр.	950 руб.
Плато закусок из рыб (Скумбрия с/с, скумбрия х/к, кета х/к, лимон, маслины)	400/50гр.	1450 руб.
Ассорти под водку (Сельдь, сало соленое, капуста маринованная, огурцы маринованные, картофель печеный, гренки чесночные, горчица домашняя)	800 гр.	1350 руб.
Сырное ассорти (Пармезан, Бри, сыр с голубой плесенью, Гауда, грецкие орехи, виноград, крекер и мед)	400 гр.	1790 руб.
Сет брускетт (с ростбифом, баклажанами, чоризо, лососем)	400 гр.	1120 руб.
Ассорти тарталеток 12 шт. (с креветкой, с языком, с форелью, с цыпленком)	400 гр.	1150 руб.
Восточный бриз (Ассорти корейских закусок)	400 гр.	690 руб.
Грузди соленые со сметаной и луком	100/50/30 гр.	650 руб.

Овощное ассорти (Огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, лук красный, зелень)	500 гр.	680 руб.
Фруктовое ассорти (Яблоко, груша, апельсин, виноград, киви)	1000 гр.	1200 руб.
Ассорти Баклажан (Рулетики из баклажан с сырной начинкой и ореховой)	240 гр.	650 руб.
Рулетики из цуккини с творожным сыром, перцем и зеленью	250 гр.	580 руб.
Рулетики из хмельных блинов с ветчиной и сыром	200 гр.	390 руб.
Блинные рулетики с масляной рыбой х\к и творожным сыром	220 гр.	490 руб.
Блинные рулетики с лососем слабой соли творожным сыром	200 гр.	610 руб.
Салаты		
Оливье с подкопченной бужениной	150 гр.	390 руб.
Сельдь под шубой	200 гр.	370 руб.
Греческий (Помидоры, огурец, перец болгарский, маслины, оливки, сыр Фета, лист салата, бальзамическая заправка)	220 гр.	490 руб.
Мимоза с лососем	180 гр.	370 руб.
Салат с языком и имбирной заправкой (Язык говяжий, яйцо перепелиное, черри, жареные грибы, микс салата, имбирная заправка)	150 гр.	540 руб.
Цезарь классический (Куриное филе, микс салата, пекинская капуста, соус цезарь, сыр пармезан, чесночные крутоны, томаты)	170 гр.	480 руб.
Цезарь с Креветками (креветки, микс салата, пекинская капуста, соус цезарь, сыр пармезан, чесночные крутоны, томаты)	170 гр.	610 руб.
Салат с ростбифом (ростбиф маринованный, картофель печеный, лук маринованный, черри, микс салата, имбирная заправка)	150 гр.	590 руб.
Салат с Лососем слабой соли (томаты, огурцы, сыр страчателла и азиатская заправка)	160 гр.	580 руб.

<i>Салат с цыпленком и яичными блинами (с болгарским перцем, грецким орехом и ореховой заправкой на основе домашнего майонеза)</i>	170 гр.	410 руб.
Горячие закуски		
Мини-шашлычки		
<i>- из курицы</i>	100 гр.	290 руб.
<i>- люля-кебаб из говядины</i>	100 гр.	340 руб.
<i>- из свинины</i>	100 гр.	350 руб.
<i>- из креветок</i>	100 гр.	690 руб.
Жульен по-русски: (подается в корзинке из слоеного теста)		
<i>- с курицей</i>	150 гр.	360 руб.
<i>- с мясными деликатесами</i>	150 гр.	390 руб.
<i>- с языком</i>	150 гр.	450 руб.
Горячие блюда		
<i>Антрекот свиной на кости с соусом лечо</i>	300 гр.	630 руб.
<i>Мясо по-французски Нежное филе говядины, запечённое под пышной шапкой из грибов, томатов и золотистого лука</i>	200/50/30 гр.	750 руб.
<i>Куриная грудка, запеченная с овощами под сыром (баклажан, цуккини, болгарский перец, томаты)</i>	250 гр.	590 руб.
<i>Филе сибирского судака (с картофельными дольками и стручковой фасолью)</i>	100/150/50 гр.	690 руб.
<i>Стейк из форели (под икорным соусом с лимоном и салатом из свежих овощей)</i>	100/100 гр.	1150 руб.
Банкетные блюда		
<i>Ассорти "ЦАРСКИЙ ДВОР" (Ассорти мяса на гриле: свинина, курица, баранина, говядина. люля-кебаб куриный/говяжий/баранина. Подается с запеченными овощами на гриле: томаты, цуккини, картофелем, соусом и зеленью)</i>	1800/1000/100 гр.	5950 руб.
<i>Ассорти шашлычков (шашлык куриный, люля-кебаб из говядины/курицы, шашлык из свинины, шашлык из баранины, печеный картофель на гриле, соус, зелень)</i>	800/500/100 гр.	3100 руб.

<i>Форель запеченная (с хрустящими листьями салата и сливочно-икорным соусом) от 1 кг</i>	<i>100 гр.</i>	680 руб.
Гарниры		
<i>Овощи гриль</i>	<i>150 гр.</i>	290 руб.
<i>Картофель фри</i>	<i>150 гр.</i>	250 руб.
<i>Рис с овощами</i>	<i>150 гр.</i>	180 руб.
<i>Картофельные дольки с ароматными травами</i>	<i>150 гр.</i>	220 руб.
Напитки		
<i>Морс ягодный</i>	<i>1000 мл.</i>	450 руб.
<i>Морс облепиховый</i>	<i>1000 мл.</i>	450 руб.
<i>Бон-аква с/з, б/з</i>	<i>500 мл.</i>	180 руб.
Выпечка		
<i>Хлебная корзинка (булочки пшеничные 6 шт.)</i>	<i>240 гр.</i>	200 руб.

Уважаемые гости условия для проведения сборных корпоративов!

По условиям нашего ресторана Вы заказываете по банкетному меню блюда (также, при желании можно внести напитки) на 3600 рублей/1чел. (минимальный чек по банкетному меню) + 10% сервисный сбор от общей суммы заказа и 700 рублей за программу/1чел.

По расчету: после составления меню вносится 50% предоплата от общей суммы (наличными), окончательный расчет- за день до мероприятия, либо в день мероприятия перед началом банкета. Сервисный сбор и оплата за программу- только наличным расчетом.

На этих условиях Вы можете принести свои: алкоголь, б/а напитки и фрукты (которые не нуждаются в нарезке).

Напитки и фрукты приносятся за день до мероприятия (в коробках или пакетах с наименованием организации на каждой коробке или пакете)

Крайняя корректировка по количеству гостей/меню за 7 дней до начала мероприятия.

По меню: из предложенных вариантов в меню Вы можете выбрать не более 2х видов салатов и не более 2х видов горячих порционных блюд.

Горячие блюда подаются в первые 2 часа с начала программы. С 18:00 до 20:00.

Второе горячее подается в последующие два часа с 20:00 до 22:30.

Сбор гостей с 17:30 до 18:00 далее Новогодняя программа до 22-30

и зажигательная дискотека до 00:00. После окончания мы прощаемся с гостями.

С уважением Администрация ресторана «Царский Двор»

