

Пансионат «Соколова Пустынь»

Меню для банкета

Традиционные закуски

Маслины, оливки	70 гр.	100 - 00
Грибочки маринованные	100 гр.	120 - 00
Огурчики под водочку	100 гр.	100 - 00
Лимоны с сахаром	50 гр.	80 - 00

Овощные холодные закуски

Овощное ассорти «Дары лета» огурцы, помидоры, перец сладкий, салат, зелень	150 гр.	220 - 00
Помидорчики фаршированные сыром и чесноком	135 гр.	180 - 00
Помидоры фаршированные печенью трески и зеленым луком	150 гр.	180 - 00
Помидоры фаршированные курицей с грецкими орешками, майонез	150 гр.	180 - 00

Рыбные холодные закуски

Рыбное ассорти семга с/с, форель х/к, масляная	100 гр.	400 - 00
Заливное из судака	100 гр.	250 - 00
Сельдь в горчичном соусе с луком	80/10/30 гр.	180 - 00
Рыба в кляре	150 гр.	250 - 00
Сельдь под шубой	250 гр.	220 - 00
Канане с красной икрой	15/2/30 гр.	200 - 00

Мясные холодные закуски

Мясное ассорти язык отварной, колбаса с/к, шейка, карбонад	120 гр.	400 - 00
Говядина шпигованная	100 гр.	280 - 00
Буженина	100 гр.	280 - 00

<i>Заливное из языка</i>	<i>100 гр.</i>	<i>250 - 00</i>
<i>Корнеттики из ветчины (карбонат фаршированный сыром, чесноком, зеленью)</i>	<i>150 гр.</i>	<i>230 - 00</i>

Салаты рыбные

<i>Салат «Лидия»</i>	<i>150 гр.</i>	<i>350 - 00</i>
<i>Салат «Старорусский»</i>	<i>150 гр.</i>	<i>320 - 00</i>
<i>Салат-коктейль «Экзотика» морепродукты с красной икрой под нежным соусом</i>	<i>150 гр.</i>	<i>350 - 00</i>
<i>Салат «Гурман» форель, фасоль, курица, майонез</i>	<i>150 гр.</i>	<i>320 - 00</i>
<i>Салат «Каприз» крабы, раки, икра красная, сливки</i>	<i>150 гр.</i>	<i>350 - 00</i>
<i>Кальмары с перцем сладкий перец, майонез, лук, зелень</i>	<i>150 гр.</i>	<i>320 - 00</i>

Салаты мясные

<i>Салат «Оливье»</i>	<i>150 гр.</i>	<i>300 - 00</i>
<i>Салат «Столичный» курица, картофель, огурцы</i>	<i>150 гр.</i>	<i>300 - 00</i>
<i>Салат-коктейль с ветчиной огурцы, яйцо, ветчина, сыр</i>	<i>150 гр.</i>	<i>300 - 00</i>
<i>Салат «Гуляш» язык, салат, морковь</i>	<i>150 гр.</i>	<i>320 - 00</i>
<i>Салат куриный мясо птицы с фруктами, грецкими орехами</i>	<i>150 гр.</i>	<i>300 - 00</i>
<i>Горячие закуски</i>		
<i>Баклажаны фаршированные</i>	<i>150 гр.</i>	<i>300 - 00</i>
<i>Кокіль из морепродуктов</i>	<i>150 гр.</i>	<i>320 - 00</i>
<i>Жульен с грибами жареные грибочки в сметанном соусе</i>	<i>150 гр.</i>	<i>300 - 00</i>

Горячие блюда

<i>Рулетик «Праздничный»</i>	<i>150 гр.</i>	<i>350 - 00</i>
<i>Мясо по-французски свинина с грибами под сырным соусом</i>	<i>150 гр.</i>	<i>400 - 00</i>
<i>Семга под соусом</i>	<i>150/30 гр.</i>	<i>450 - 00</i>
<i>Стейк с сыром корейка свиная</i>	<i>120 гр.</i>	<i>340 - 00</i>
<i>Цыплята табака</i>	<i>400 гр.</i>	<i>390 - 00</i>

<i>Куриные грудки с печеными яблоками</i>	<i>200 гр.</i>	<i>300 - 00</i>
<i>Свинина отбивная</i>	<i>125 гр.</i>	<i>300 - 00</i>

Гарниры

<i>Картофель отварной с маслом и зеленью</i>	<i>200 гр.</i>	<i>150 - 00</i>
<i>Цветная капуста в кляре</i>	<i>200 гр.</i>	<i>180 - 00</i>
<i>Картофель «Фри»</i>	<i>200 гр.</i>	<i>150 - 00</i>
<i>Фрукты</i>		
<i>Виноград</i>	<i>100 гр.</i>	<i>30 - 00</i>
<i>Яблоки</i>	<i>100 гр.</i>	<i>20 - 00</i>
<i>Мандарины</i>	<i>50 гр.</i>	<i>15 - 00</i>
<i>Апельсины</i>	<i>50 гр.</i>	<i>15 - 00</i>
<i>Бананы</i>	<i>100 гр.</i>	<i>20 - 00</i>

Напитки

<i>Минеральная вода «Нарзан»</i>	<i>0,5 л.</i>	<i>60 - 00</i>
<i>Газированная вода «Кола», «Спрайт»</i>	<i>0,5 л.</i>	<i>60 - 00</i>
<i>Кофе</i>		<i>30 - 00</i>
<i>Чай</i>		<i>30 - 00</i>
<i>Хлеб 2кус. черного, 1 кус. белого</i>		<i>10 - 00</i>

Стоимость банкетного меню от 2 200 рублей на человека.