



Банкетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Холодные закуски

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Фаршированные блинчики с красной икрой Красная икра, блины, сливочное масло	160	650
Тарелка итальянских колбас Салями alto concetto, сырокопченая колбаса casademont salchichon montana extra, сыровяленое прошутто alto concetto, оливки, зелень	150/50	1000
Рыбная тарелка Слабосоленый лосось, подкопченная масляная рыба, копченый угорь, красная икра, лимон, каперсы, листья салата	225	1100
Лосось малого посола с каперсами, маринованным имбирем, маслинами Слабосоленый лосось, маринованный имбирь, каперсы, лимон	170	700
Овощная тарелка Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, листья салата	220	180
Сырная тарелка Козий сыр, пармезан, дорблю, камамбер, виноград кедровый орех, мед, ягоды	180/45	700
Сырная тарелка Тильзитер, маасдам, мраморный сыр, дорблю, виноград, кедровый орех, мед	170/40	480
Мясное ассорти Буженина, ростбиф, говяжий язык, куриный рулет, томаты черри, хрен, горчица	280/30	900
Мясное ассорти Буженина, куриный рулет, карбонат, сервелат, томаты черри, хрен, горчица	250/30	500
Язык со сливочным хреном и рукколой Говяжий язык, томаты черри, перепелиное яйцо, листья салата, каперсы, сливочный хрен	170	550
Капрезе из томатов с моцареллой Помидоры, моцарелла, соус бальзамико	210	380
Пряная сельдь с теплым картофелем и маринованным луком Филе слабосоленой сельди, лук, картофель	250	250
Блинные рулетики с горбушей и сливочным сыром Блины, слабосоленая горбуша, сливочный сыр, каперсы	170	220
Блинные рулетики с лососем Блины, слабосоленый лосось, сливочный сыр, каперсы	170	500
Ветчинные рулетики с сыром и томатами Ветчина, сыр, помидоры, майонез, чеснок, яйцо, листья салата	170	220
Ростбиф с микс салатом, сливочным хреном и зернистой горчицей Говяжья вырезка, болгарский перец, чеснок, красный лук, листья салата, зернистая горчица, сливочный хрен, соевый соус, соус бальзамико	100/40	580
Холодец с горчицей Говядина, свинина, горчица, сливочный хрен	100/20	230

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 01 января 2019 года



Банкетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Заливное из языка с горчицей Говяжий язык, куриный бульон, желатин, соус бальзамико, малиновая заправка, горчица	100/20	260
Тарелка маринованных овощей Корнишоны, маринованный чеснок, капуста по-грузински, маринованные томаты черри, маринованные опята	230	330
Ассорти домашнего сала Соленое сало, подкопченное сало, ржаной хлеб, лук, горчица, маринованные огурцы	180	210
Грузди со сметаной Соленые грузди, лук, сметана	130	440
Профитроли с куриным паштетом Заварное тесто, куриный паштет, томаты черри	200	280
Профитроли с муссом из тунца Заварное тесто, тунец, сливки, сливочный сыр, редис, маслины	200	300
Сырные шарики в крабовой стружке Сыр, яйцо, майонез, чеснок, крабовые палочки, листья салата	150	210
Рулетки из баклажанов с грибами и сыром Баклажаны, шампиньоны, лук, сыр, листья салата, томаты черри, зерна граната	130/50	230
Рулетки из баклажанов с сыром и грецкими орехами Баклажаны, сливочный сыр, орех грецкий, чеснок, томаты, маслины	180	230
Рулетки из баклажанов с овощами и беконом Баклажаны, бекон, цукини, лук, болгарский перец, морковь, сыр, чеснок, листья салата, томаты черри, зерна граната	130/50	230
Фруктовая тарелка Яблоки, груши, апельсины, киви, виноград	500	520
Фруктово-ягодная тарелка Яблоки, груши, апельсины, киви, виноград, свежие ягоды	1000	1500
Гигантские маслины Маслины	100	180
Гигантские оливки Оливки	100	180

Салаты в мартинках

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Салат из соленого лосося с томатами и щучьей икрой Слабосоленый лосось, лук, щучья икра, редис, томаты, заправка с перцем чили	160	400
Салат из раковых шеек с авокадо Раковые шейки, авокадо, икра тобико, сок апельсина, грейпфрут, японский майонез, мед, васаби, чили	160	400
Салат из ростбифа с битыми огурцами и кинзой Ростбиф, огурцы, лук, орех кешью, устрично-бальзамическая заправка	160	350

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 01 января 2019 года



Банкетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Салаты

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Салат по рецепту Люсьена Оливье Утина грудка, раковые шейки, огурцы, яйцо, консервированные огурцы, зеленый горошек, японский майонез	180	330
Салат со слабосоленым лососем, перепелиным яйцом в горчичной заправке Слабосоленый лосось, картофель, листья салата, томаты черри, перепелиное яйцо, горчичная заправка	150	380
Салат с осьминогом, рукколой и вялеными томатами черри Осьминог, картофель, томаты черри, лук, маслины, оливки, листья салата, оливково-лимонная заправка	210	850
Салат с копченым лососем, анчоусами и тостом из черного хлеба Подкопченный лосось, анчоусы, томаты черри, маслины, оливки, листья салата, яйцо, растительное масло, зернистая горчица, хлеб	120	350
Салат с пряными кальмарами и зеленой фасолью Кальмары, шампиньоны, зеленая фасоль, томаты черри, листья салата, яблоко, медово-соевая заправка	170	300
Теплый салат с морепродуктами Подкопченный лосось, кальмары, тигровые креветки, помидоры конкассе, лист салата, кедровый орех, сыр пармезан, имбирная заправка	180	800
Салат с хрустящими баклажанами, черри, редисом, куриной грудкой и кунжутом Баклажаны, куриное филе, редис, томаты черри, листья салата, оливковое масло, сок апельсина, соус табаско, кунжут	200	350
Оливье с телячьим языком, перепелиным яйцом и красной икрой Говяжий язык, красная икра, огурцы, зеленый горошек, картофель, морковь, яйцо, томаты черри, майонез, соус бальзамико	160	280
Салат Оливье с говядиной, перепелиным яйцом и красной икрой Говядина, красная икра, огурцы, зеленый горошек, картофель, морковь, яйцо, томаты черри, майонез, соус бальзамико	160	240
Мужской каприз Говядина, копченая куриная грудка, консервированные огурцы, сыр, листья салата, соус прованс, бабочки из слоеного теста, мак	130	230
Салат с бужениной Буженина, опята, болгарский перец, консервированные огурцы, листья салата, оливково-соевая заправка	120	230
Салат с телячьим языком в сливочно-имбирном соусе Говяжий язык, томаты черри, перепелиное яйцо, листья салата, имбирь, соевый соус, майонез, чеснок	170	450
Салат с телячьим языком и жареными опятами Говяжий язык, опята, консервированные огурцы, болгарский перец, листья салата, томаты черри, оливковое масло, соевый соус, чеснок, кедровые орехи	160	400
Салат с кроликом в хрустящей корзиночке Филе кролика, томаты черри, чернослив, лук, листья салата, кедровые орехи, имбирно-соевая заправка, корзинка из спринг-теста	170	380

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 01 января 2019 года



Банкетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Салат с копченой курицей и яичными блинчиками Куриная копченая грудка, яичные блины, огурцы, чеснок, майонез	150	180
Салат с зеленым яблоком, сельдереем и сочной куриной грудкой Куриная грудка, яблоко, сельдерей, листья салата, лук, дижонская горчица, яблочный уксус, сок лимона	150	240
Салат с языком, солеными груздями, паприкой и перепелиным яйцом Говяжий язык, цукини, соленые грузди, перепелиное яйцо, лук, томаты черри, листья салата, горчишно-имбирная заправка	170	360
Салат «Цезарь» с куриным филе Куриное филе, листья салата, сыр пармезан, томаты черри, соус цезарь, гренки	170	300
Греческий салат Огурцы, помидоры, болгарский перец, сыр фета, маслины, листья салата, лук, растительное масло, соевый соус, сок лимона, бальзамический уксус, соус бальзамико	170	300
Салат с копченой утиной грудкой, медовой грушей и авокадо Подкопченая утиная грудка, груша, мед, авокадо, листья салата, брусничный соус, сливочный соус, оливковое масло	150	300
Салат с подкопченной утиной грудкой и томленными в вине ранетками Утиная копченая грудка, листья салата, груша, яблоки, мед, оливково-цитрусовый соус	160	320
Салат из индейки и чернослива в имбирном соусе Филе индейки, лук, листья салата, чернослив, томаты черри, кедровый орех, чеснок, имбирно-соевая заправка	175	290
Салат с прошутто и грушей фламбе в манговом соусе Прошутто, груша, сахар, сливочное масло, листья салата, сыр камамбер, соус манго, соус бальзамико	150	490

Горячие закуски

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Кальмары в соусе хойсин Кальмары, соус хойсин, крахмал, столовое вино, чеснок, имбирь	130/30	550
Горячая мятная моцарелла в хрустящем тесте фило с соусом из крыжовника Сыр моцарелла, спринг тесто, мята, крыжовник, сахар	110	250
Утиная грудка с конфитюром из лука и пюре тыквы Утиная грудка, тыква, сельдерей, сливочное масло, лук, сахар, красное вино, ягодный соус	70/120	600
Темпура из норвежской семги с медово-горчичным соусом и овощным жульеном Лосось, кляр, морковь, дайкон, огурцы, горчишно-медовый соус	50/50/40	420
Блинные мешочки с морепродуктами Блины, креветки, лосось, тилапия, кальмар, сливки, голландский соус	180	550
Блинные мешочки с курицей Блины, куриное филе, лук, сливки	180	230
Блинные мешочки с грибами Блины, шампиньоны, лук, сливки	180	230

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 01 января 2019 года



Банкетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Шашлык из свинины с маринованным луком и соусом неаполь Свинина, маринованный лук, томатный соус	100/20/15	260
Свинина с овощами в тесте фило Свинина, цукини, болгарский перец, лук, тесто фило, соус из болгарского перца	130	210
Штрудель с цыпленком и соусом терияки Куриная грудка, лук, соевый соус, тесто фило, соус терияки, томаты черри	160/30	300
Шашлык из куриного филе с и соусом кимчи Куриное филе, маринованный лук, соус кимчи	100/20/10	210
Жульен из цыпленка (подается в хрустящем воловане) Куриная грудка, шампиньоны, болгарский перец, лук, сливки, сыр, волован из слоеного теста	130	200
Жульен с грибами (подается в хрустящем воловане) Белые грибы, опята, шампиньоны, сливки, сыр, волован из слоеного теста	130	320
Осетрина, фаршированная лососем (от 1,5кг) Осетрина, лосось, сливки, лук, маслины	1000	5700
Щука, фаршированная лососем (холодная или горячая) (от 1,5кг) Щука, лосось, сливки, сливочное масло, лук	1000	3000
Утка с карамелизованными яблоками (от 2 кг) Утка, яблоки, тимьян, розмарин, виноград	1000	3700
Гусь с яблоками (от 3 кг) Гусь, маринованные яблоки, розмарин	1000	3500
Молочный поросенок, фаршированный томленой гречей и куриными потрошками (от 3 кг) Поросенок, гречка, бекон, куриная печень, томаты черри, консервированные огурцы, ягоды	1000	2000

Горячие блюда

Блюда из рыбы

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Жареная дорада с теплым салатом и лимонным дрессингом Дорада (целая), листья салата, томаты черри, маслины, цукини, оливковое масло, сок лимона, сок апельсина	280/115/30	980
Филе сибаса на рататуте из фенхеля с зеленой фасолью и белыми грибами Сибас, фенхель, фасоль заморозка, белые грибы, вяленые томаты, сивки, семена аниса	100/110/40	950
Филе сибаса с картофелем беби, спаржей, соусом биск и соусом бермонте Сибас, картофель, сливочное масло, чеснок, спаржа, томатно-овощной соус, сливочный соус	70/150	650
Лосось в бамбуковом листе с ароматным рисом жасмин и соусом из кокосового молока с чили Филе лосося, маринованный лист бамбука, рис жасмин, кокосовое молоко, перец чили, соус из сладкого перца чили	110/100/40	880

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 01 января 2019 года



Банкетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Блюда из мяса

	Выход	Ст-сть, руб
Турнедо из говядины с обжаренным мини картофелем и соусом ред вайн Говяжья вырезка, картофель, чеснок, сливочное масло, соус деми-глас, красное вино, зернистая горчица	170/160/30	950
Медальоны из говядины с овощами гриль и соусом розмарин-гранат Говяжья вырезка, цукини, баклажаны, сельдерей, сладкий картофель, болгарский перец, спаржа, томаты черри, соус деми-глас, красное вино, соус наршараб, розмарин	160/120/30	670
Свиная корейка, с запеченными овощами под сыром с соусом дорблю Свинина корейка, баклажаны, помидоры, майонез, сыр, чеснок, сливки, сыр дорблю	160/100/30	620
Отбивные из свиной вырезки в беконе с запеченным картофелем и сливочно-грибным соусом Свинина, бекон, картофель, помидоры, сливочно-грибной соус, крем-соус из петрушки	130/150/60	500
«Пьяный» цыпленок с трюфельным картофелем и грибным соусом Филе куриного бедра, чеснок, столовое вино, картофель, лук, сливочное масло, молоко, трюфельная паста, опята	120/150/40	480
Индейка на гриле в медовой глазури с миндалем и зелеными овощами Филе индейки, соевый соус, мед, спаржа, зеленая фасоль, брокколи, шпинат, сливочное масло, миндаль, соус терияки	130/100/50	550
Террин из куриного филе в беконе с овощами Куриное филе, лук, бекон, морковь, цукини, болгарский перец, соевый соус, крем-соус из петрушки, соус из болгарского перца	160/130/20	460
Утиная ножка с овощами гриль, с яблочным соусом Утиная ножка, баклажаны, цукини, болгарский перец, томаты черри, лук, мед, соевый соус, яблочный соус, горчица	180/130/40	600

Горячие блюда на компанию

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Мясное плато Плескавица, медальоны из говяжьей вырезки, куриный рулет, шашлычки из свинины, люля-кебаб из баранины, запеченный картофель, корейская морковь, капуста по-грузински, маринованный лук, редис, чеснок, цукини, гранат, домашняя аджика, соус из красного вина	2000	2500
Рыбное плато Жареное филе лосося, жареное филе судака, жареное филе ледяной рыбы, тигровые креветки, мидии в створках запеченные с сыром, красная икра, брокколи, цукини, болгарский перец, листья салата, соевый соус, соус бешамель	1300	3500

Хлебобулочные изделия

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Ржаная булочка	30	20
Пшеничная булочка	30	20
Каравай	1000	200

Безалкогольные напитки

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Брусничный морс	1000	160
Сок в ассортименте	1000	300
БонАква газированная/негазированная	500	80

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 01 января 2019 года



Банкетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Вегетарианское меню

Салаты

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Салат с финиками, апельсинами и кедровыми орешками Финики, апельсины, листья салата, кедровые орехи, оливковое масло, сок лимона	150	280
Салат с водорослями чука и корейской морковью Салат чука, томаты черри, листья салата, корейская морковь, чеснок, маринованный имбирь, устричный соус, соевый соус, соус табаско, кедровые орехи	150	230
Томаты с соусом гуакамоле и каперсами Томаты, лук, оливковое масло, авокадо, болгарский перец	170	360
Салат из овощей с киноа Киноа, огурцы, томаты, болгарский перец, авокадо, лук, листья салата, лимонная заправка	150	250
Салат с рукколой, белыми грибами и помидорами черри Белые грибы, листья салата, томаты черри, авокадо, оливковое масло, бальзамический уксус	150	470
Зеленый салат с виноградом и подкопченными баклажанами Виноград, рулетики из баклажанов с ореховой начинкой, листья салата, тыквенные семечки, томаты черри, крем-соус из петрушки	160	230

Горячие закуски

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Спринг-ролл с овощами, киви и виноградом, томленным в вине Морковь, лук, болгарский перец, киви, виноград, столовое вино, кедровый орех	200	180

Горячие блюда

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Баклажаны на гриле с томатной сальсой и сыром моцарелла Баклажаны, томаты, авокадо, лук, чеснок, томатный сок, оливковое масло, сыр моцарелла, соус песто, соус бальзамико	250	450
Булгур с овощами, орехом кешью и ароматом кунжутного масла Булгур, баклажаны, цукини, болгарский перец, шампиньоны, орех кешью, томаты черри, чеснок, соевый соус, кунжутное масло	250	340
Рис «Южная ночь» с фаршированными грибами Рис, баклажаны, цукини, болгарский перец, соевый соус, чеснок, шампиньоны, соус песто, орех кешью, томаты черри, кунжутное масло	190	380
Жареный картофель с грибами Картофель, белые грибы, шампиньоны, лук, чеснок, томаты черри	310	250
Фузилли с овощами Паста фузилли, помидоры, маринованный перец, шампиньоны, спаржа, томатный соус	300	260
Вареники с цветной капустой, тыквенным маслом и кедровыми орехами Пельменное тесто, начинка из цветной капусты, тыквенное масло, соевый соус, кедровый орех	250/30	370
Картофельное пюре с соусом песто и жареными грибами Картофель, белые грибы, шампиньоны, опята, соус песто	210	420

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 01 января 2019 года



Банкетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Торты

В стоимость тортов включено оформление растительными сливками или мастикой (обтяжка и минимальный декор)

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Фиалковый Бисквит с фиалковым сиропом, черносмородиновый крем, гляссаж	1000	1800
Трюфельный Шоколадный бисквит, шоколадный крем, желе маракуйи, шоколадный гляссаж	1000	1800
Фисташковый Яркий насыщенный вкус фисташкового крема в сочетании с желе малины на фисташковом масляном бисквите с гляссажем на основе малинового пюре	1000	2000
Яблочно-ореховый Ореховый бисквит, яблочное пюре, сливки, сливочное масло, сироп глюкозы, фундук	1000	2500
Медовый Медовый бисквит (мед, сахар, масло сливочное, яйцо), сливочно-сметанный крем (сметана, сливки, мед)	1000	1200
Шоколадно-банановый» Шоколадный бисквит (сметана, маргарин, яйцо, сахар, мука, ванилин, какао-порошок), сироп, сливочный крем на сгущенном молоке с бананом (сливки, молоко сгущенное, бананы)	1000	1200
Эстерхази Нежный ореховый бисквит, сливочно-ореховый крем с пастой пралине (молоко, сахар, фундук, масло сливочное, паста пралине)	1000	2300
Тирамису Бисквит, сироп (сахар, кофе, ликер амаретто), печенье савоярди, сливочно-сырный крем (сыр маскарпоне, яйцо, сливки, желатин)	1000	2300
Бисквитный с фруктами Бисквит, сахарный сироп, сливочно-фруктовый крем (сливки, фруктовый джем, консервированные фрукты)	1000	1200
Шоколадно-черничный Шоколадный бисквит, сахарный сироп, черничная начинка (мука, маргарин, сахар, яйцо, какао-порошок, черника, желатин)	1000	1200
Йогуртово-клубничный Бисквит, сливочно-йогуртовый крем (йогурт клубничный, желатин, сахар, сливки)	1000	1200

Дополнительное оформление торта (рассчитывается отдельно)

Цена указана за 1 кг декора, используемого на оформление торта. Рассчитывается отдельно

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Мастика фигуры Ориентировочный расход 300-600гр на 1 кг торта, зависит от объема и сложности фигур, оценивается кондитером и согласовывается заранее	100	150
Фрукты Виноград, киви, яблоки, груши, апельсины	100	50
Свежие ягоды В ассортименте по сезонам	100	350

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 01 января 2019 года



Банкетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Детское меню

Холодные закуски и салаты

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Овощное ассорти «Витаминка» Огурцы, помидоры, редис, сладкий болгарский перец	150	80
Салат «Божья коровка» Ветчина, яйцо, картофель, морковь, зеленый горошек, свежие огурцы, майонез	100	80
Салат «Крабик» Крабовые палочки, свежие огурцы, кукуруза, яйцо, майонез, маслины, листья салата	100	80

Пицца

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Пицца с копченой грудкой и шампиньонами Тесто, шампиньоны, куриная грудка к/в, помидоры, сыр моцарелла, томатный соус	660	650
Маргарита Тесто, сыр пармезан, помидоры, сыр моцарелла, базилик, томатный соус	660	650
Греческая Тесто, сыр фета, бекон, помидоры, томатный соус	660	770

Горячие блюда

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Мясные пельмешки со сметаной Пельменное тесто, свинина, говядина, лук, сметана	250/50	300
Мясные шарики с картофельным пюре Фарш из говядины и свинины, лук, молоко, картофельное пюре, кетчуп	100/100/30	230
Куриные наггетсы с картофельными смайликами Куриные наггетсы, картофель фри «смайлики», кетчуп	90/100/30	240
Паста 4 сыра Паста, сливки, молоко, моцарелла, пармезан, голландский сыр, дорблю, томаты черри	200	280
Шашлычок из свинины с картофелем фри Свинина, лук, картофель, кетчуп	100/100/30	260

Десерты

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Мороженое с шоколадом Мороженое, шоколадный топпинг	100/20	150
Фруктовый тартар с мороженым и карамелью Виноград, киви, апельсины, апельсиновый сок, мороженое, молоко, консервированные персики	150	130

Молочные коктейли

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Апельсиновый Молоко, мороженое, апельсиновый сок, апельсиновый сироп	300	250
Шоколадный Молоко, мороженое, какао, шоколадный сироп	300	250
Клубничный Молоко, мороженое, клубничный сироп	300	250

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 01 января 2019 года