



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 |
| Кружевные блинчики с лососевой икрой Красная икра, блины, сметана, сливочное масло | 230 | 650 |
| Тарелка итальянских колбас Салями наполи, чоризо, прошутто, оливки, зелень | 150/50 | 1000 |
| Рыбная тарелка Слабосоленый лосось, подкопченная масляная рыба, копченый угорь, красная икра, лимон, каперсы, листья салата | 225 | 1100 |
| Карпаччо из маринованной свеклы Свекла, сливочный сыр, чеснок, растительное масло | 100 | 150 |
| Слабосоленый лосось с салатом из сельдерея в ремуладе с горчицей Слабосоленый лосось, корень сельдерея, каперсы, зернистая горчица, оливковое масло, лимон | 170 | 650 |
| Овощная тарелка Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, листья салата | 220 | 200 |
| Сырная тарелка Козий сыр, пармезан, дорблю, камамбер, виноград, кедровый орех, мед | 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 руколой 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 | 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 2020 года



Банкетное меню

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

| | | |
|---|-----------|------|
| 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 | 100/15/30 | 700 |
| Холодец с горчицей (от 10 порций) Говядина, свинина, горчица, сливочный хрен | 100/20 | 200 |
| Тарелка маринованных овощей Корнишоны, маринованный чеснок, капуста по-грузински, маринованные томаты черри, маринованный болгарский перец, 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 | 490 |
| Профитроли с куриным паштетом Заварное тесто, куриный паштет, редис, 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 сыром и грецкими орехами Баклажаны, сливочный сыр, грецкий орех, чеснок, томаты, маслины | 150/30 | 280 |
| Рулетки из баклажанов с овощами и беконом Баклажаны, бекон, цукини, лук, болгарский перец, морковь, сыр, чеснок, листья салата, томаты черри, зерна граната | 150/30 | 300 |
| Фруктовая тарелка Яблоки, груши, апельсины, киви, виноград | 500 | 520 |
| Фруктово-ягодная тарелка Яблоки, груши, апельсины, киви, виноград, свежие ягоды | 1000 | 1500 |
| Гигантские маслины | 100 | 180 |
| Гигантские оливки | 100 | 180 |

Салаты в мартинках или банках

| | Выход, гр | Ст-сть, руб |
|---|-----------|-------------|
| Салат из соленого лосося с томатами и щучьей икрой Слабосоленый лосось, щучья икра, редис, лук, томаты, заправка с перцем чили | 160 | 450 |
| Салат из раковых шеек с авокадо Раковые шейки, авокадо, икра тобико, мед, японский майонез, сок апельсина, сок грейпфрута, лимон, васаби | 160 | 500 |
| Салат из ростбифа с битыми огурцами и кинзой Ростбиф, огурцы, лук, орех кешью, перец чили, кинза, устрично-бальзамическая заправка | 160 | 450 |

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 2020 года



Банкетное меню

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

Салаты

| | Выход, гр | Ст-сть, руб |
|--|-----------|-------------|
| Салат с руколой, пармой и сыром буррата Сыр буррата, рукола, пармская ветчина, томаты черри, оливковое масло, бальзамический уксус, кедровый орех | 150 | 650 |
| Салат со свеклой и апельсинами Свекла, апельсины, листья салата, сыр пармезан, сыр дорблю, медово-горчичная заправка | 130 | 250 |
| Салат со слабосоленым лососем, перепелиным яйцом в горчичной заправке Слабосоленый лосось, картофель, листья салата, томаты черри, перепелиное яйцо, горчичная заправка | 200 | 390 |
| Салат с осьминогом, руколой и вялеными томатами черри Осьминог, картофель, томаты черри, лук, маслины, оливки, листья салата, оливково-лимонная заправка | 210 | 900 |
| Салат с подкопченной форелью, стручками зеленого горошка в оливково-цитрусовой заправке Подкопченная форель, стручки зеленого горошка, томаты черри, маслины, апельсин, грейпфрут, листья салата, оливковое масло, мед, соус табаско | 180 | 480 |
| Салат с пряными кальмарами и зеленой фасолью Кальмары, шампиньоны, зеленая фасоль, томаты черри, листья салата, яблоко, медово-соевая заправка | 170 | 380 |
| Теплый салат с морепродуктами Подкопченный лосось, кальмары, тигровые креветки, помидоры конкассе, листья салата, кедровый орех, сыр пармезан, имбирная заправка | 180 | 800 |
| Салат с куриной грудкой и хрустящими баклажанами Баклажаны, куриное филе, редис, томаты черри, листья салата, оливковое масло, сок апельсина, соус табаско, кунжут | 180 | 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 | 290 |
| Оливье с говядиной, перепелиным яйцом и красной икрой Говядина, красная икра, огурцы, зеленый горошек, картофель, морковь, яйцо, томаты черри, майонез, соус бальзамико | 160 | 240 |
| Салат с жареной говядиной и мини моцареллой в сливочной заправке Говяжья вырезка, микс салата, сыр моцарелла, томаты черри, красный лук, корнишоны, сметана, соус ворчестер, подкопченная паприка | 200 | 520 |
| Салат с ростбифом и вялеными томатами Говяжья вырезка, микс салата, вяленые томаты, томаты черри, перец чили, салатный лук, сыр пармезан, листья салата, сок лимона, чеснок, оливковое масло | 170 | 550 |
| Мужской каприз Говядина, копченая куриная грудка, консервированные огурцы, сыр, листья салата, соус прованс, бабочки из слоеного теста, мак | 130 | 230 |
| Салат с бужениной Буженина, оята, болгарский перец, консервированные огурцы, листья салата, оливково-соевая заправка | 130 | 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 2020 года



Банкетное меню

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

| | | |
|---|-----|-----|
| Салат с телячьим языком в сливочно-имбирном соусе Говяжий язык, томаты черри, перепелиное яйцо, листья салата, имбирь, соевый соус, майонез, чеснок | 190 | 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 | 450 |
| Салат с кроликом в хрустящей корзиночке Филе кролика, томаты черри, чернослив, лук, листья салата, кедровые орехи, имбирно-соевая заправка, корзинка из спринг-теста | 170 | 420 |
| Салат с копченой курицей и яичными блинчиками Куриная копченая грудка, яичные блины, огурцы, чеснок, майонез | 160 | 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 и перепелиным яйцом Говяжий язык, цукини, соленые грузди, перепелиное яйцо, лук, томаты черри, листья салата, горчишно-имбирная заправка | 170 | 450 |
| Цезарь с куриным филе Куриное филе, листья салата, сыр пармезан, томаты черри, соус цезарь, гренки | 170 | 370 |
| Греческий салат Огурцы, помидоры, болгарский перец, сыр фета, маслины, листья салата, лук, растительное масло, соевый соус, сок лимона, бальзамический уксус | 170 | 300 |
| Салат с копченой утиной грудкой, медовой грушей и авокадо Подкопченая утиная грудка, груша, мед, авокадо, листья салата, брусничные соус, сливочный соус, оливковое масло | 150 | 320 |
| Салат из индейки и чернослива в имбирном соусе Филе индейки, лук, листья салата, чернослив, томаты черри, кедровый орех, чеснок, имбирно-соевая заправка | 175 | 350 |
| 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 | 160 | 550 |
| Горячая мятная моцарелла в хрустящем тесте фило с соусом из крыжовника Сыр моцарелла, спринг тесто, мята, крыжовник, сахар | 80/40 | 250 |
| Сыр сулугуни, обжаренный в беконе Сыр сулугуни, бекон, соус сацебели, томаты черри | 180/60 | 480 |
| Утиная грудка с конфитюром из лука и пюре тыквы Утиная грудка, тыква, сельдерей, сливочное масло, лук, сахар, красное вино, ягодный соус | 70/120 | 600 |

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 2020 года



Банкетное меню

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

| | | |
|--|-----------|------|
| Темпура из норвежской семги с медово-горчичным соусом и овощным жульеном Лосось, кляр, морковь, дайкон, огурцы, горчично-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 |
| Шашлык из свинины с маринованным луком и соусом неаполь Свинина, маринованный лук, томатный соус | 100/20/15 | 260 |
| Штрудель из лосося с креветками в имбирном соусе Тесто фило, лосось, креветки, соус песто, сливочно-имбирный соус | 130/40 | 550 |
| 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 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, лук, 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 | 2000 |
| Гусь с яблоками (от 3 кг) Гусь, маринованные яблоки, розмарин | 1000 | 2300 |
| 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, цуккини, оливковое масло, сок лимона, сок апельсина | 280/115/30 | 980 |

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 2020 года



Банкетное меню

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

| | | |
|--|------------|-----|
| Филе жареной дорады с теплым салатом и лимонным дрессингом Филе дорады, листья салата, томаты черри, маслины, цукини, оливковое масло, сок лимона, сок апельсина | 140/115/30 | 980 |
| Запеченный судак с вялеными томатами в грибном жульене Филе судака, томаты, шампиньоны, морковь, лук, чеснок, сливки | 100/120 | 550 |
| Филе форели под соусом верж с ризотто и спаржей Филе форели, маслины, каперсы, репчатый лук, сок лимона, рис арборио, сыр пармезан, сливочное масло, спаржа | 90/150/30 | 980 |
| Филе сибаса с картофелем беби, спаржей, соусом биск и соусом бермонте Филе сибаса, 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 |

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 |
| Свинная корейка с запеченными овощами под сыром с соусом дорблю Свинина корейка, баклажаны, помидоры, майонез, сыр, чеснок, сливки | 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 |
| Утиная грудка с фруктовым рататуем и клюквенным соусом Утиная грудка, ананас, яблоко, груша, соус клюквенный | 110/100 | 650 |
| Медальоны из цыпленка в сметанном соусе с картофельным гратеном Куриное филе, сметана, чеснок, сок лимона, картофель, сливки, сыр, сливочное масло, томатный соус, цитрусовый соус | 140/150/50 | 450 |
| 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, мини морковь, цукини, болгарский перец, соевый соус, крем-соус из петрушки, соус из болгарского перца | 160/130/20 | 460 |
| Утиная ножка с овощами гриль и яблочным соусом Утиная ножка, баклажаны, цукини, болгарский перец, томаты черри, лук, мед, соевый соус, яблочный соус, горчица | 180/130/40 | 600 |

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 2020 года



Банкетное меню

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

Горячие блюда на компанию

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

Выход, гр

2000

Ст-сть, руб

2500

Рыбное плато

Филе лосося, филе судака, кальмары, мидии, тигровые креветки, красная икра, брокколи, цукини, болгарский перец, листья салата, соевый соус, соус бешамель

1300

3000

Хлебобулочные изделия

Ржаная булочка

Выход, гр

30

Ст-сть, руб

20

Пшеничная булочка

30

20

Каравай

1000

200

Безалкогольные напитки

Брусничный морс

Выход, мл

1000

Ст-сть, руб

160

Сок в ассортименте

1000

300

Бон Аква газированная/негазированная

500

80

Вегетарианское меню

Салаты

Освежающий салат из овощей с апельсинами и орехами

Апельсины, авокадо, миндаль, томаты, лук, листья салата, оливковое масло, мед, сок лимона, сок апельсина, соус табаско

Выход, гр

200

Ст-сть, руб

350

Овощной салат с кунжутом

Огурцы, морковь, болгарский перец, листья салата, растительное масло, соевый соус, чеснок, кунжут

150

250

Салат с гранатом в горчичной заправке

Гранат, кокос, огурцы, томаты, грейпфрут, киноа, листья салата, горчица, мед, соевый соус, растительное масло, яблочный уксус, соус табаско

230

380

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

250

Томаты с соусом гуакамоле и каперсами

Томаты, лук, оливковое масло, авокадо, каперсы, болгарский перец

170

360

Овощной салат с хумусом под медово-горчичной заправкой

Хумус, томаты черри, баклажаны, огурцы, листья салата, зернистая горчица, дижонская горчица, оливковое масло, чеснок, сок лимона

240

320

Салат из овощей с киноа

Киноа, огурцы, томаты, болгарский перец, авокадо, лук, листья салата, лимонная заправка

150

250

Салат с руколой, белыми грибами и помидорами черри

Белые грибы, листья салата, томаты черри, авокадо, оливковое масло, бальзамический уксус

150

470

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 2020 года



Банкетное меню

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

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, тесто фило, кедровый орех | 200 | 200 |

Горячие блюда

| | Выход, гр | Ст-сть, руб |
|---|-----------|-------------|
| Паста с грибами в сливочном соусе на кокосовом молоке Паста, вешенки, опята, лук, чеснок, орех кешью, кокосовое молоко | 260 | 420 |

| | | |
|---|-----|-----|
| 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, помидоры, маринованный перец, шампиньоны, спаржа, томатный соус | 300 | 260 |
|---|-----|-----|

| | | |
|---|-----|-----|
| Жареный тофу в соусе терияки с запеченными овощами Сыр тофу, болгарский перец, томаты черри, чеснок, соус терияки, оливковое масло | 300 | 260 |
|---|-----|-----|

| | | |
|--|-----|-----|
| Картофельное пюре с соусом песто и жареными грибами Картофель, белые грибы, шампиньоны, опята, соус песто | 210 | 420 |
|--|-----|-----|

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 | 1900 |

| | | |
|--|------|------|
| 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 | 2300 |
|--|------|------|

| | | |
|---|------|------|
| Яблочно-ореховый Ореховый бисквит, яблочное пюре, сливки, сливочное масло, сироп глюкозы, фундук | 1000 | 2300 |
|---|------|------|

| | | |
|--|------|------|
| 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 |
|--|------|------|

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 2020 года



Банкетное меню

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

| | | |
|---|------|------|
| 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 | 1500 |
| Шоколадно-черничный Шоколадный бисквит, сахарный сироп, черничная начинка (черника, желатин) | 1000 | 1200 |
| Йогуртово-клубничный Бисквит, сливочно-йогуртовый крем (йогурт клубничный, желатин, сахар, сливки) | 1000 | 1200 |

Дополнительное оформление торта

Цена указана за 1 кг декора. Рассчитывается отдельно

| | Выход, гр | Ст-сть, руб |
|---|-----------|-------------|
| Мастика фигуры Ориентировочный расход 300 - 600 гр 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 |

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, подкопченая куриная грудка, 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 |

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 2020 года



Банкетное меню

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

Горячие блюда

Мясные пельмешки со сметаной

Пельменное тесто, свинина, говядина, лук, сметана

Выход, гр

250/50

Ст-сть, руб

300

Мясные шарики с картофельным пюре

Фарш из говядины и свинины, лук, молоко, картофельное пюре, кетчуп

100/100/30

230

Блинчики, фаршированные мясом и сметаной

Блины, говядина, свинина, лук, сметана

200/50

230

Куриные наггетсы с картофельными смайликами

Куриные наггетсы, картофель фри «смайлики», кетчуп

90/100/30

240

Паста карбонара

Паста, сливки, бекон, сыр пармезан, томаты черри

250

280

Шашлычок из свинины с картофелем фри

Свинина, лук, картофель, кетчуп

100/100/30

260

Десерты

Мороженое с шоколадом

Мороженое, шоколадный топпинг

Выход, гр

100/20

Ст-сть, руб

150

Фруктовый тар-тар с мороженым

Виноград, киви, апельсины, апельсиновый сок, мороженое, консервированные персики

150

150

Молочные коктейли

Апельсиновый

Молоко, мороженое, апельсиновый сок, апельсиновый сироп

Выход, мл

300

Ст-сть, руб

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 2020 года