

*Банкетное
меню*



Слова шеф-повару



Дорогие гости, меня зовут Сардор.

Уже 10 лет я шеф-повар ресторанного комплекса «Турист». Являюсь победителем кулинарного конкурса “Ложка Мира” среди шефов ресторанов г. Калининграда 2019 г.

Своим главным достижением считаю большое количество благодарных гостей, посетивших наш ресторан. Очень рад, что и Вы остановили свой выбор на нашем ресторане.

Для Вашего приятного и праздничного отдыха я предлагаю новое Банкетное меню.

Я тщательно слежу за тем, чтобы меню было разнообразным и доступным для широкого круга гостей. Именно Вы оцениваете богатство выбора блюд, их авторскую подачу и ту праздничную атмосферу, которая постоянно царит в наших ресторанах.

Сегодня еда - это не только пища, но и источник удовольствий, воплощения оригинальных идей, тонких и чувственных намеков.

Мне нравится готовить, бросать вызов собственным кулинарным предпочтениям, радовать гостей проверенными классическими блюдами и будоражить Ваши вкусы чем-то новым и запоминающимся. За 10 лет своей профессиональной деятельности я научился понимать культуру еды и ее представление. Зная законы композиции ингредиентов, создаю целые вкусовые симфонии и красочно представляю блюда на тарелке.

Хочу пожелать приятного аппетита и потрясающего праздника, всегда Ваш шеф-повар Сардор.

...и помните:

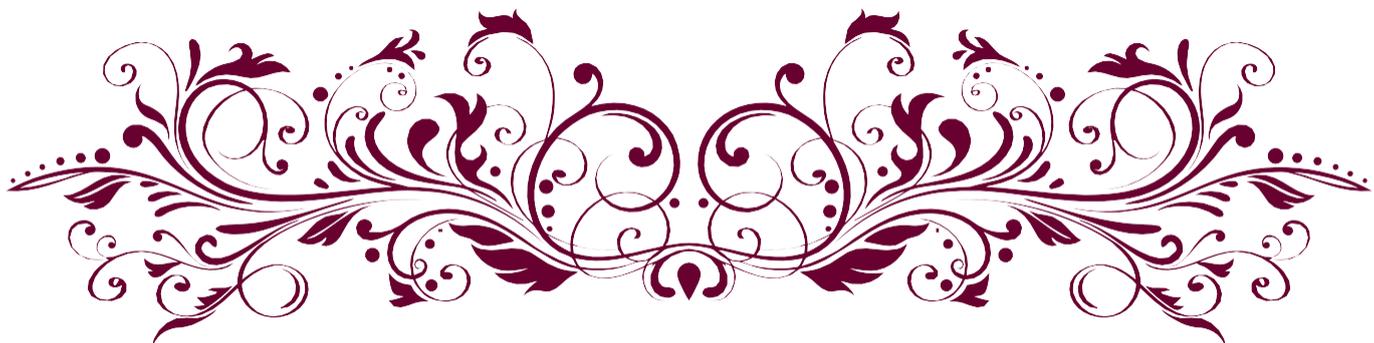
„Жизнь - это маленькая кухня, на которой мы готовим блюда под названием счастье”. (Поль Бокюз)





Банкетные блюда

Филе форели овощами и сыром под соусом тар-тар запеченный под соусом тар-тар минимальный заказ от 2 кг	100	520,00
Судак фаршированный овощами и шпинатом подается холодным; вес готового блюда примерно 1500 гр	100	350,00
Глазированная утка запечённая с яблоками и цитрусовыми минимальный заказ от 1,5 кг	100	210,00
Роанский мясной хлеб дуэт нежной куриной печени и мясного фарша, запеченный в слоеном тесте	100	220,00
Овощной штрудель слоеное тесто, цукини, перец болгарский, морковь, брокколи, лук порей, кунжут, соус из печеных перцев	100	250,00



Буршетные закуски

Веррин с тигровой креветкой	40	220,00
Картофельные шарики с рубленой форелью на подушке из мятного мусса	40	70,00
Гуакамоле с кукурузными чипсами	40	135,00
Канapé с красной икрой на багете	30	200,00
Канapé со слабосоленой форелью и фреш кремом	30	100,00
Канapé с ростбифом и вялеными томатами	30	120,00
Канapé с сырокопченым балыком и сальсой из печеного перца	30	85,00
Канapé с овощной сальсой	40	65,00
Канapé с вялеными томатами и авокадо	30	70,00
Рулéтик из куриного филе с беконом	30	90,00
Рулéтик из блинчика с форелью и творожным сыром	30	100,00
Рулéтик из баклажан с сыром и грецкими орехами	30	80,00
Рулéтик из баклажан с грибами и овощами	30	80,00
Блины с форелью	60	140,00
Волованы с красной икрой	25	200,00
Волованы с куриным паштетом и луковым джемом	25	65,00
Профитроли с форелью и творожным сыром	30	100,00
Профитроли с муссом из тунца	30	65,00
Сулугуни с помидорами Черри	30	90,00
Пармезан с виноградом	20	80,00
Камамбер с фруктами	20	80,00
Бри с гелем из облепихи	20	80,00
Сырно творожный трюфель в панировке из орехов и печенья	30	80,00
Конфеты Рафаэлло на шпажке	30	80,00
Профитроли с вишней и шоколадом	30	70,00
Фруктовая шпажка (из сезонных фруктов)	70	80,00





Ассорти

Тарелка рыбных деликатесов угорь г/к, мидии в створках, форель с/с, масляная рыба х/к, тосты пшеничные, масло сливочное, букет из зелени, лимон	300/100	2200,00
Рыбное ассорти форель с/с, масляная рыба х/к, скумбрия г/к, тосты пшеничные, масло сливочное, букет из зелени, лимон	250/100	1520,00
Тарелка мясных деликатесов язык говяжий, ростбиф, бастурма, бекон, буженина, хрен, горчица, букет из зелени	300/80	1370,00
Мясное ассорти язык говяжий, буженина, рулет из цыпленка, салями, хрен, горчица, букет из зелени	250/80	1080,00
Сырное ассорти Дор Блю, Бри, Маасдам, сыр Джил, мед, виноград, грецкий орех	230/70	1200,00
Букет из свежих овощей и зелени Черри, огурцы свежие, перец болгарский, микс салата, букет из зелени, соус Песто	300/50	510,00
Соленья капуста квашеная с клюквой, огурцы консервированные, помидоры, перец маринованный, чеснок маринованный, грибы, зелень, оливки/маслины	350	510,00





Старты

Хрустящие тигровые креветки с соусом Васаби и хрустящим огурцом	100	410,00
Тар-тар из форели на рисовых чипсах	100	410,00
Рубанина из пеламиды с гренками рекомендуем на небольшие банкеты	100	250,00
Карпаччо из говядины рекомендуем на небольшие банкеты	100	450,00
Говяжий язык с соусом БлюЧиз и свежими овощами	100	340,00
Ростбиф с кремом из балтийской кильки	100	380,00
Форель и сельдь с запеченным картофелем и сырным кремом	100	250,00
Сельдь с теплым картофелем и маринованным луком	100	180,00
Паштет из птицы с вишней в красном вине с тостами	100	180,00
Фермерская брынза с красными томатами, душистой зеленью	100	210,00
Баклажаны с томатами и зеленью баклажан, томаты, чеснок, сыр, микс зелени	100	210,00



Салаты

Теплый стейк-салат мраморная говядина, микс салатов, помидоры Черри, помидоры свежие, огурцы свежие, соус на основе оливкового масла с бальзамическим уксусом	100	400,00
Теплый салат с глазированной куриной печенью глазированная куриная печень, карамелизированные помидоры Черри, микс салатов, гренки пшеничные, бальзамик	100	280,00
Теплый салат с хрустящими баклажанами и томатами баклажаны, помидоры, микс листьев салата, соус Терияки, кунжут	100	235,00





Салаты

Салат "Цезарь"

салат айсберг, помидоры Черри, гренки пшеничные, сыр Пармезан, соус на основе майонеза, анчоусов, каперсов:

- с тигровой креветкой	100	430,00
- с форелью (обжаренная, в кунжуте)	100	350,00
- с курицей-гриль	100	250,00

Цитрусовый салат с креветкой и авокадо

креветка тигровая, микс салата, филе апельсина, филе грейпфрута, авокадо, орехи, цитрусовый соус

100 280,00

Салат с форелью, шпинатом и яйцом

форель слабой соли, крем из авокадо, перепелиные яйца, пряная заправка на основе манго

100 365,00

Салат "Нисуаз" с розовым тунцом

тунец розовый обожжённый, огурцы, помидоры, листья салата, соус на основе оливкового масла

100 430,00

Классический салат из кальмаров

кальмары, яйца куриные, огурец свежий, майонез

100 240,00

Салат "Лотос"

кальмары, овощи свежие, соус на основе оливкового масла

100 280,00

Салат с говядиной, жареными баклажанами и овощами

говядина отварная, жареные баклажаны, перец болгарский, пекинская капуста, лук красный, соус на основе оливкового масла и соевого соуса

100 280,00





Салаты

Салат картофельный с бужениной и грибами буженина, картофель, огурцы консервированные, зеленый горошек, грибы, заправка на основе майонеза	100	220,00
Салат с говяжьим языком, красной фасолью и грибами язык, красная фасоль, шампиньоны жареные, консервированные огурцы, майонез	100	240,00
Салат с говяжьим языком с соусом Айоли говяжий язык, листья салата, огурец свежий, яйцо отварное, чеснок, соус на основе майонеза	100	240,00
Салат "Оливье" с говяжьим языком картофель отварной, говяжий язык отварной, морковь отварная, яйцо отварное куриное, огурцы маринованные, горошек консервированный, майонез	100	220,00
Салат с уткой, малиновым дрессингом и сливочным сыром филе утки су-вид, лист салата, свекла, груша, сыр Чезария, малиновый дрессинг	100	220,00
Салат с куриной грудкой, свежими огурцами, черносливом и грецкими орехами куриное филе, огурец свежий, яйцо куриное отварное, чернослив, шампиньоны жареные, грецкий орех, майонез	100	220,00
Зеленый салат с киноа и авокадо авокадо, киноа, сельдерей, лист салата, лук порей, редиска, лимонный фреш, масло оливковое	100	240,00
Салат "Греческий" с сыром Фета огурцы свежие, томаты, перец болгарский, листья салата, сыр Фета, оливки/маслины, соус на основе оливкового масла	100	220,00

Торжественные закуски

Тигровые креветки в тэмпуре	100	530,00
Судак в воздушном кляре	100	280,00
Запеченная буженина с кореньями в пряном маринаде	100	280,00
Жульен в корзинке из слоеного теста с языком и грибами	125	350,00
Жульен в корзинке из слоеного теста с курицей и грибами	125	320,00
Жульен в пшеничной булке с грибами и курицей	70	170,00
Глазированная морковь со сливочным сыром и орехами	100	220,00
Запеченные баклажаны с сальсой из томатов под тайским соусом	100	220,00

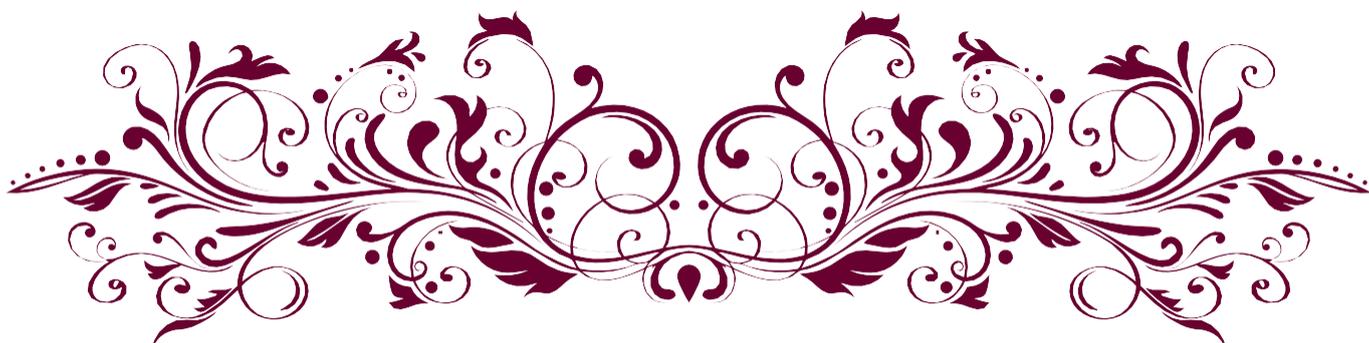




Пирог

(тесто на Ваш выбор: слоеное или дрожжевое)

с форелью, судаком и луком	500	880,00
с мясом и картошкой	500	780,00
с грибами и картошкой	500	770,00
с капустой и яйцом	500	550,00
с яблоком и черникой	500	550,00
с грушей и абрикосовым джемом	500	550,00





Барбекю (шашлыки)

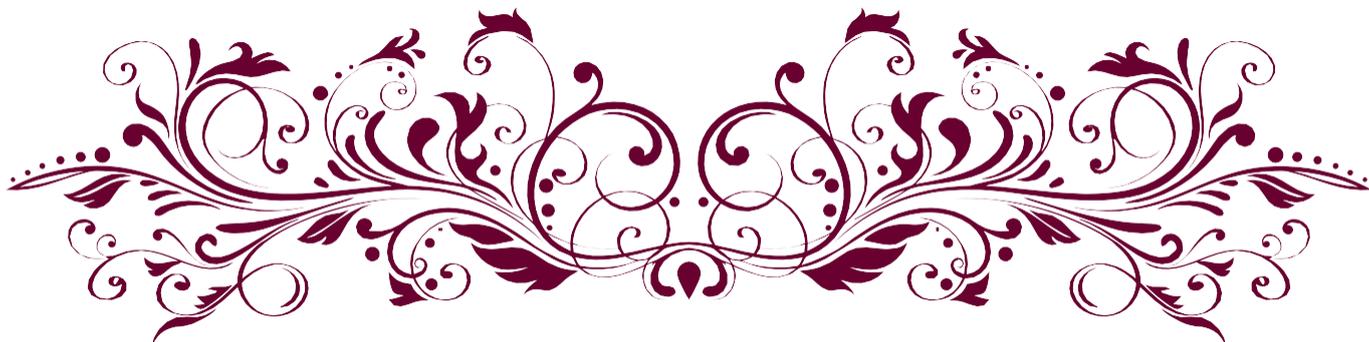
Ассорти гриль рыбное форель, судак, скумбрия, кальмары, соус Тар-тар	800/100/100	3800,00
Ассорти гриль мясное курица, свинина, говядина, соус Аджика, лук маринованный	800/100/100	3600,00
Ассорти гриль овощное баклажаны, цукини, томаты, перец болгарский, шампиньоны	1000	1800,00
из форели	100	510,00
из кальмара	100	420,00
из судака	100	330,00
из свинины	100	330,00
из куриного бедра	100	330,00





Блюда на гриле

Стейк из форели	160	820,00
Стейк из палтуса	160	800,00
Кальмар с соусом Верде	170/30	600,00
Скумбрия-гриль	250	480,00
Стейк из говяжьей вырезки	200	1080,00
Свиной шейный карбонат	180	510,00
Цыпленок табака (половина)	220	510,00
Куриная грудка	140	360,00



Горячие блюда

рекомендуем подавать порционно

Филе форели с овощами на гриле	120/100/50	840,00
Палтус запеченный с картофелем, томатами Черри и луком	120/150	800,00
Филе балтийского судака запечённого с овощами подается в пергаменте	300	700,00
Балтийский судак под грибным соусом с печеным картофелем	150/120/30	750,00
Телятина под перечным соусом с миксом овощей на гриле рекомендуем степень прожарки Medium	150/100/30	900,00
Тальята из говядины с грибным соусом с картофельными дольками рекомендуем степень прожарки Medium	120/150/30	900,00
Телячий язык на гриле с булгуром, овощами и томатным соусом	120/150/30	730,00
Буженина с картофелем Шато и домашней аджикой	150/120/30	650,00
Свиные медальоны с овощами гриль и сырным соусом	140/120/30	650,00
Стейк из свинины с жареным луком, картофельным пюре и с горчичным соусом	150/120/30	650,00

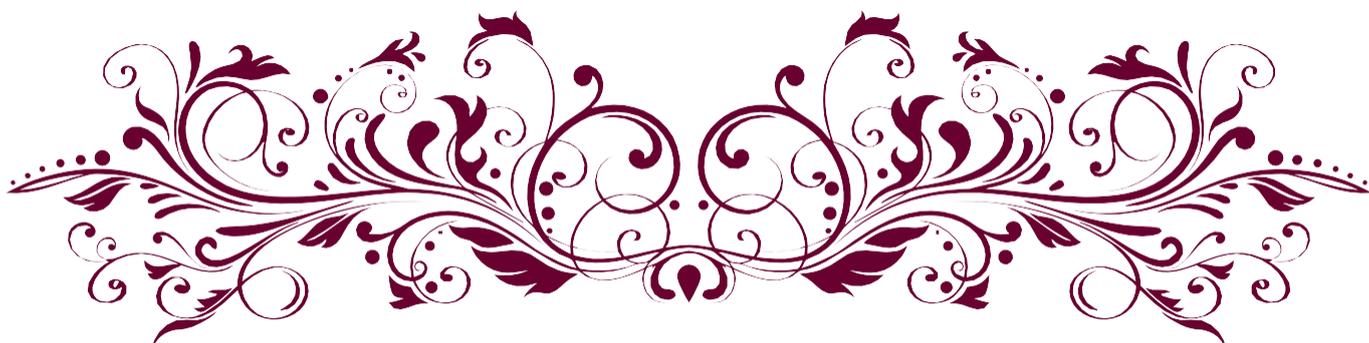




Горячие блюда

рекомендуем подавать порционно

Кебаб из свинины с помидорным салатом и лавашом	200/70/30	500,00
Кебаб из курицы с помидорным салатом и лавашом	200/70/30	480,00
Утиная грудка с печеным картофелем и соусом Демиглас	120/120/30	570,00
Половинка цыпленка без костей с домашней аджикой, картофелем печеным и овощами	220/150/30	650,00
Куриная грудка с овощами в прованских травах цукини, томаты, баклажан, перец болгарский, шампиньоны	300	480,00





Гарниры

Овощи гриль цукини, баклажаны, томаты, перец болгарский	100	180,00
Свежие овощи помидоры, перец болгарский, огурец свежий, листья салата	100	120,00
Булгур с овощами цукини, перец болгарский, морковь, лук	100	120,00
Рис с овощами цукини, перец болгарский, морковь, лук	100	120,00
Картофель фри	100	120,00
Картофельные дольки в специях	100	100,00
Картофельное пюре	100	100,00
Картофель отварной с маслом	100	100,00





Хлебобулочные изделия

Фокачча с Пармезаном и прованскими травами	180	220,00
Фокачча с соусом Песто и томатами	180	220,00
Хлебная булочка с маслом	40/10	70,00
Хлеб ручной работы с маслом чиабатта, ржаной зерновой хлеб	200/20	210,00





Соусы горячие

"Красное вино" с клюквой (рекомендуем к мясу)	50	80,00
Демиглас (рекомендуем к мясу)	50	70,00
Грибной (рекомендуем к птице и мясу)	50	70,00
Сливочно-горчичный (рекомендуем к свинине)	50	70,00
Сливочно-перечный (рекомендуем ко всем блюдам)	50	70,00
Сырный (рекомендуем к белой рыбе и птице)	50	70,00

Соусы холодные

Тар-тар (с корнионами, сметаной и майонезом) (рекомендуем к рыбе)	50	80,00
Соус сальса (томатный) (рекомендуем ко всем блюдам)	50	70,00
Айоли (чесночный) (рекомендуем к мясу и курице)	50	60,00
Аджика (рекомендуем к мясу и птице)	50	60,00
Хрен	50	40,00
Горчица	50	40,00
Майонез	50	40,00
Кетчуп	50	40,00
Сметана	50	40,00





Услуги

Чехлы на стул банкетная юбка в подарок	шт	100,00
Аренда площадки для выездной регистрации		6000,00
Аренда стульев	шт	150,00

Сервисный сбор составляет 10 (Десять) % от общей суммы заказа



Гостям, страдающим пищевой аллергией или соблюдающим диету, следует быть внимательными.

*В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста, уточните состав блюда
и предупредите об этом менеджера ресторана.*

*Данное меню является рекламным материалом, полную информацию о калорийности и составе блюд
спрашивайте у менеджера ресторана или ознакомьтесь с ним в папке потребителя.*

Выход всех блюд указан в граммах. Цены указаны в российских рублях.

НДС не облагается. Упрощенная система налогообложения.

Детское меню

Салаты

"Капитан Врунгель" крабовый салатик в лодочке	100	150,00
"Светофорчик" яркий овощной салатик с заправкой на выбор: сметанка, масло оливковое/подсолнечное	100	150,00
Оливешка с колбасой	100	150,00

Горячие блюда

"Цыпленок Цыпа" куриная котлетка с пюрешкой	230	270,00
"Уютное гнездышко" спагетти с куриными тефтельками	250	270,00
"Осьминожки на волнах" сосиски на гриле со сливочными спагетти	250	220,00
Рыбка Дори	230	380,00

Десерты

"Бабушкины сырники" с фруктами	150	150,00
Медовичок с медовым мороженым	120	150,00
Блинчики с джемом и взбитыми сливками	120	120,00

*Бюджетное
меню*

Ассорти и холодные закуски

Разносолы капуста квашеная, огурцы бочковые и маринованные	220/15	220,00
Селедка с теплым картофелем и маринованным луком	100	180,00
Судак в воздушном кляре	100	280,00
Треска под маринадом	100	300,00
Рулетики из баклажан с сыром и грецкими орехами	30	80,00
Рулетики из баклажан с грибами и овощами	30	80,00

Выпечка

Мини-пирожок слоеный с мясом	25	60,00
Мини пирожок слоёный с беконом и картофелем	25	60,00
Мини-пирожок слоеный с печенью	25	60,00
Пирожок дрожжевой с капустой	70	60,00
Пирожок дрожжевой с картофелем	70	60,00
Пирожок дрожжевой с мясом	70	60,00
Блины с форелью	60	140,00
Блины с маслом	40	35,00

Салаты

Салат "Оливье"

картофель отварной, морковь отварная, яйцо отварное куриное, огурцы маринованные, горошек консервированный, майонез:

- с языком говяжьим

100 **240,00**

- с курицей

100 **150,00**

- классический

100 **150,00**

Салат из кальмаров с курицей и сыром

100 **210,00**

Классический салат из кальмаров

100 **240,00**

кальмары, яйца куриные, огурец свежий, майонез

Салат "Прованс"

100 **160,00**

куриное филе-гриль, шампиньоны, картофель, огурцы, томаты, яйца, майонез

Салат с курицей, брокколи, кабачками и крупой

100 **160,00**

Салат "Днестровский"

100 **120,00**

капуста свежая, салями, горошек консервированный, майонез

Салат "Винегрет"

100 **120,00**

Салат "Панцанелла"

100 **120,00**

огурцы, помидоры, оливки, микс зелени, гренки, соус "Песто"

Теплый салат с хрустящими баклажанами и томатами

100 **240,00**

баклажаны, помидоры, микс листьев салата, соус Терияки, кунжут

Салат "Нисуаз" с консервированным тунцом

100 **240,00**

тунец консервированный, огурцы, помидоры, листья салата, соус на основе оливкового масла

Салат "Греческий" с сыром Фета

100 **220,00**

огурцы свежие, томаты, перец болгарский, листья салата, сыр Фета, оливки/маслины, соус на основе оливкового масла

Первые блюда

"Борщ"	220/30	200,00
Куриный суп с домашней лапшой	220/30	200,00

Горячие блюда

подана в общих блюдах

Ассорти гриль рыбное форель, судак, скумбрия, кальмары, соус Тар-тар	800/100/100	3800,00
Ассорти гриль мясное курица, свинина, говядина, соус Аджика, лук маринованный	800/100/100	3600,00
Ассорти гриль овощное баклажаны, цукини, томаты, перец болгарский, шампиньоны, кукуруза	1000	1800,00
Барбекю из свинины	100	330,00
Барбекю из куриного бедра	100	330,00
Скумбрия-гриль	250	480,00
Мини-котлеты из трески	45	100,00
Мини-котлеты мясные	45	75,00
Мини-котлеты куриные	45	65,00

Горячие блюда

подача порционно

Котлеты мясные с салатом Коул Слоу	120/30	180,00
Котлеты из птицы с салатом Коул Слоу	120/30	180,00
Шницель из куриной грудки с йогуртовым соусом и овощным миксом	120/30/30	280,00
Шницель из свинины с горчичным соусом и овощным миксом	140/50/30	280,00
Куриная грудка гриль с шампиньонами и сливочным соусом	120/80/30	345,00
Картофель тушеный из свинины с грибами с овощным миксом	250/50	345,00
Филе белой рыбы с сливочным соусом и с салатом Коул Слоу	140/30/50	470,00

Гарниры

Рис с медом и изюмом	100	80,00
Овощи гриль (цукини, баклажаны, томаты, перец болгарский)	100	180,00
Рис с овощами (цукини, перец болгарский, морковь, лук)	100	120,00
Картофельные дольки в специях	100	100,00
Картофель отварной с маслом	100	100,00

Хлебобулочные изделия

Хлеб в ассортименте	50	25,00
---------------------	----	--------------

Гостям, страдающим пищевой аллергией или соблюдающим диету, следует быть внимательными.

*В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста, уточните состав блюда
и предупредите об этом менеджера ресторана.*

*Данное меню является рекламным материалом, полную информацию о калорийности и составе блюд
спрашивайте у менеджера ресторана или ознакомьтесь с ним в папке потребителя.*

Выход всех блюд указан в граммах. Цены указаны в российских рублях.

НДС не облагается. Упрощенная система налогообложения.