

УТВЕРЖДАЮ
 ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
 ЗАО «САНАТОРИЙ ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОДОК»

_____ / Тишаков А.Ю.

«__» _____ 20__ г.

МЕНЮ НА ВЫБОР В ЗАО «САНАТОРИЙ ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОДОК»
(в т.ч. НДС 18%)

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Выход блюда, гр. | Стоимость блюда, руб. |
|---|------------------|-----------------------|
| Банкетные блюда от шеф-повара | | |
| Поросенок, запеченный целиком | 3000 | 8000 |
| Стерлядь, запеченная целиком с креветками | 2000 | 7000 |
| Судак, фаршированный | 1500 | 5500 |
| Холодные закуски | | |
| Погребок соления-черри, корнишоны, капуста квашеная, чеснок маринов., зелень | 100 | 160 |
| Букет из свежих овощей: огурцы св., томаты св., перец сл., зелень в ассортименте. | 150 | 150 |
| Мясные явства: ростбиф, буженина, рулет куриный | 100 | 400 |
| Язык отварной с хреном | 75/25 | 200 |
| Сало с чесночными гренками (сало соленое, сало копченое,) | 50/15/10 | 100 |
| Рыбная мозаика: севрюга г/к, семга с/с, масляная х/к, лимон, оливки, зелень | 100 | 800 |
| Семга с/с с маслом, лимоном | 150 | 500 |
| Селёdochка с картофелем и зеленью | 80\20 | 100 |

| | | |
|---|--------|-----|
| Икра красная с маслом и лимоном в тарталетках | 20/20 | 300 |
| Блинчики с икрой: 2шт\порц. | 100/20 | 180 |
| Рулеты из баклажанов с сыром, грецким орехом, чесноком и зеленью | 50 | 100 |
| Сеньор Помидор: помидорчики черри с острой начинкой из брынзы, 2шт\порц. | 60 | 100 |
| Перец , фаршированный овощами | 100 | 150 |
| Закуска "Капрезе" помидоры, сыр "моцарелла",зелень | 100 | 150 |
| Ветчинные рулетики с сыром и майонезом | 100 | 150 |
| Грибное лукошко (грибочки соленые в ассортименте) | 100 | 50 |
| Лимон | 50 | 40 |
| Оливки, маслины | 50 | 80 |
| Салаты | | |
| "Оливье" отв.овощи, курица., св.огурец, горошек конс., майонез | 150 | 120 |
| "Сельдь под шубой" (слоёный) отв.овощи, сельдь с/с, майонез | 150 | 120 |
| "Капри" гриль: баклажаны, цукини, шампиньоны; томаты, перец сл., оливк.масло, лим.сок | 100 | 150 |
| "Пикник" отварная говядина со свежими овощами и маринованным огурцом | 100 | 150 |
| "Цезарь" салат, куриная грудка, гренки, сыр, соус "Цезарь" | 100 | 150 |
| "Мимоза" (слоёный) лосось отв., яйцо отв., сыр, майонез | 150 | 120 |
| "Греческий" огурцы св., томаты св., перец сл., маслины, сыр, масло раст. | 100 | 150 |
| "Белые росы" язык гов., шампиньоны, лук обж., огурцы мар., зелень, майонез | 100 | 150 |
| "Лакомка" (слоёный) семга с/с, сыр, орех гр.,салат листовой, заправка | 100 | 150 |
| "Одиссей" кальмар, огурцы св., помидоры св. ,оливки, соус соевый, масло растит. | 100 | 150 |

| | | |
|--|--------|-----|
| "Лагуна" кальмар, огурец св., шампиньоны-гриль, яйца отв., лимон, майонез | 100 | 150 |
| Салат "Пражский" бужанина, сладкий перец, яблоки, лук-порей, майонез | 100 | 150 |
| "Паутинка" курица запеч., шампиньоны жар., лук жар., салат листовой, сыр, маслины, майонез | 100 | 150 |
| Салат "Канны" язык говяжий, филе кур, сыр, яйца, майонез | 100 | 150 |
| Салат "Премьера" говядина отв., яблоки, сельдерей, огурцы св. | 100 | 150 |
| Салат "Идеал" ветчина, яблоки, ананас, заправка | 100 | 150 |
| Салат "Гран - при" семга с/с, салат микс, креветки, сыр, оливковая заправка | 100 | 150 |
| Салат "Виндзорский" говядина жар., грибы, огурцы сол. и свежие, салат, заправка горчичная | 100 | 150 |
| Салат "Креветочный коктейль" рукколо, креветки, томаты, сыр, кунжут, заправка салатная | 100 | 150 |
| Салат "Милано" салат микс, филе кур, соус, сыр | 100 | 150 |
| Горячие закуски | | |
| Блинчики по-русски с икрой лос. | 100/20 | 150 |
| Рулетки из семги (семга, нори, сыр, соус сливочный с икрой лос.) | 60/20 | 200 |
| Рулетки куриные (филе кур, сыр, нори, соус сливочный с опятами) | 60/20 | 150 |
| Креветки - фри в миндальных лепестках | 100/20 | 250 |
| Жульен грибной шампиньоны, обж.с луком, сыр, слив.-смет. соус | 85 | 100 |
| Жульен куриный в сливочном соусе | 85 | 100 |
| Горячие блюда | | |
| Стейк из сёмги классический стейк на углях ,подается с соевым соусом | 200/30 | 600 |
| Сёмга" Мишель" сёмга в сливочном соусе, икра красн., лимон, зелень | 200/30 | 450 |
| Форель радужная-гриль с соусом икорным | 120/30 | 350 |

| | | |
|--|-----------|-----|
| Судак отварной - соус польский | 100/50 | 350 |
| Сибас запеченный в фольге с томатами и специями | 120/50 | 450 |
| Семга -гриль | 150/50 | 500 |
| Филе куриное запеченное с сыром и ветчиной | 120\30\30 | 350 |
| Куриная грудка запеченная с брусничным соусом | 120/50 | 350 |
| Мясо по-французски свинина с грибами, луком, запеч.под майонезом | 150\20\20 | 550 |
| Свиной окорок запеченный с овощами | 150/50 | 500 |
| Корейка свиная запеченная с помидорами и сыром | 150/50/ | 550 |
| Медальоны из говяжьей вырезки с грибной соусом | 120/50 | 650 |
| Шашлык из свинины с соусом | 200\20 | 550 |
| Шашлык из курицы с соусом | 200/20 | 350 |
| Шашлык из баранины с соусом | 200/20 | 650 |
| Куриные крылья - гриль | 200/20 | 250 |
| Плов из баранины или говядины | 200/50 | 300 |
| Люля-кебаб | 120/50 | 300 |
| Стейк из свинины классический стейк на углях из шейной части, свежие овощи | 200\50 | 550 |
| Окорочка фаршированные ветчиной и сыром | 200 | 350 |
| Гарниры | | |
| Овощи-гриль : кабачки ,баклажаны, перец сладкий | 150 | 200 |
| Картофель отварной с маслом сливочным и зеленью | 150 | 70 |
| Картофель по-деревенски обжар. картофель с зеленью | 100 | 100 |

| | | |
|--|-----------|-----|
| Картофель-фри | 100 | 100 |
| Рис отв. с овощами. + соус соевый (рис дикий, овощи, сыр) | 200 | 50 |
| Соусы (хрен, горчица, аджика) | 20 | 20 |
| Десерты | | |
| Фруктовая ваза сезонные фрукты 4 вида | 200 | 250 |
| "Ягоды на снегу" черника или клубника, сливки, мята | 200 | 150 |
| Кондитерские изделия | | |
| Пирожки в ассортименте (капуста, грибы, зеленый лук с яйцом, сладкие)1/40 | 40/1 | 40 |
| Набор пирожных 3шт\порц. | 120 | 150 |
| хлеб белый, черный классический | 1\2кус | 10 |
| Хлебный стол по-домашнему: корзина свежего хлеба собственного приготовления 1/50 | на 1 чел. | 20 |
| Напитки | | |
| Морс клюквенный | 1 л | 200 |
| Чайный стол кофе, чай, сахар, лимон | на 1 чел. | 50 |
| Сок "Rich" в ассортименте | 1 л | 200 |
| Вода минеральная 1,5л | 1 | 50 |

- * Дополнительно оплачивается банкетное обслуживание, в размере 10% от общего расчета за меню;
- * Стоимость набранного меню должно составлять не менее 1 500 на персону;
- * При проведении банкета в шатре, стоимость набранного меню должно составлять не менее 2 500 на персону;
- * Количество гостей на банкет от 10 человек и более.

Начальник отдела продаж
Главный бухгалтер
Бухгалтер-калькулятор
Начальник службы питания

..... Полетаев О.О.
..... Тарасова В.В.
..... Титова И.Н.
..... Горькова Н.А.