



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.
<b>Банкетные блюда от шеф-повара</b>		
Поросенок, запеченный целиком	3000	8000
Стерлядь, запеченная целиком с креветками	2000	7000
Судак, фаршированный	1500	5500
<b>Холодные закуски</b>		
Погребок соления-черри, корнишоны, капуста квашеная, чеснок маринов., зелень	100	160
Букет из свежих овощей: огурцы св., томаты св., перец сл., зелень в ассорт.	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: семрюга 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
<b>Салаты</b>		
"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 горчиная	100	150
Салат "Креветочный коктейль" рукколо, креветки, томаты, сыр, кунжут, заправка салатная	100	150
Салат "Милано" салат микс, филе кур, соус, сыр	100	150
<b>Горячие закуски</b>		
Блинчики по-русски с икрой лос.	100/20	150
Рулетики из семги (семга, нори, сыр, соус сливочный с икрой лос.)	60/20	200
Рулетики 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
<b>Горячие блюда</b>		
Стейк из сёмги классический стейк на углях ,подаётся 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
<b>Гарниры</b>		
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
<b>Десерты</b>		
Фруктовая ваза сезонные фрукты 4 вида	200	250
"Ягоды на снегу" черника или клубника, сливки, мята	200	150
<b>Кондитерские изделия</b>		
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
<b>Напитки</b>		
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.