

Банкетное Предложение №1

Холодные закуски

Рыбное ассорти (масленая, лосось с/с, терин)	50гр.
Соленья (соленые огурцы, капуста грузинская, морковь по-корейски, черри маринованные)	100гр.
Ассорти колбас	50гр.
Рулетики из кабачка с сырным муссом	30гр.
Рулетики ветчинные с пикантной закуской	30гр.
Сырная закуска (сулугуни, сулугуни копченый, адыгейский, косичка копченая, мед, гранат, грецкий орех)	50/25гр.

Салаты

Греческий салат (помидоры, огурцы, перец болгарский, микс салата, сыр «Фетаки», лук, оливки, салатная заправка)	100гр.
Оливье с колбаской (колбаса вареная, картофель, морковь, яйцо, огурец, горошек зеленый, майонез)	100гр.
Сельдь под шубой (сельдь филе, картофель, свекла, яйцо морковь, лук, майонез)	100гр.
Салат с копченой грудкой цыпленка и апельсиновой заправкой (кура копченая, огурец, перец болгарский, китайская капуста, апельсиновая заправка)	100гр.

Горячие блюда (на выбор)

Шашлык из куриного бедра (подается с шашлычным соусом и маринованным луком)	165/50гр.
Шашлык из свиной шеи (подается с шашлычным соусом и маринованным луком)	165/50гр.
Филе судака с овощным жульеном и устричным соусом	165/50гр.

Гарнир

Картофель отварной с зеленью	120гр.
-------------------------------------	--------

Хлеб в нарезке

Чай/кофе

Итого: 2000 руб./ с чел.

(возможно индивидуальное составление меню)



Банкетное Предложение №2

Холодные закуски

Селедочка под водочку с молодым картофелем и маринованным луком	100гр.
Свежие овощи (помидор, огурец, перец болгарский, редис, лук зеленый, зелень)	115гр.
Соленья (соленые огурцы, капуста грузинская, морковь по-корейски, черри маринованные)	50гр.
Мясное ассорти (буженина, ростбиф, язык говяжий, хрен)	100/20гр.
Ассорти из трех видов сала с гренками и красным луком	25/20гр.
Сырная закуска (сулугуни, сулугуни копченый, адыгейский, косичка копченая, мед, гранат, грецкий орех)	50/25гр.

Салаты

Салат из мясных деликатесов «Охотничий» (буженина, язык говяжий, ветчина, огурец свежий, шампиньоны жареные, яблоко, розовый соус)	100гр.
Норвежский (лосось с/с, картофель, морковь, яйцо, огурец, майонез)	100гр.

Горячие блюда (на выбор)

Филе судака запеченный с картофелем	300гр.
Большой кусок свинины с жарено-томленным картофелем	190/170гр.

Хлеб в нарезке

Чай/кофе

Итого: 2000 руб./ с чел.

(возможно индивидуальное составление меню)



Банкетное Предложение №3

Холодные закуски

Рыбное ассорти (угорь, лосось с/с, палтус)	100гр.
Свежие овощи (помидор, огурец, перец болгарский, редис, лук зеленый, зелень)	115гр.
Мясное ассорти (буженина, ростбиф, язык говяжий, хрен)	100/20гр.
Ассорти колбас	50гр.
Рулетики из кабачка с сырным муссом	30гр.
Рулетики ветчинные с пикантной закуской	30гр.

Салаты

Салат с копченой грудкой цыпленка и апельсиновой заправкой (кура копченая, огурец, перец болгарский, китайская капуста, апельсиновая заправка)	100гр.
Оливье «Усадебное» с копченой курой и красной икрой (кура копченая, картофель, морковь, яйцо, огурец, горошек зеленый, яйцо перепелиное, икра красная, майонез)	100гр.
Салат с окунем горячего копчения и песто из трав (окунь г/к, картофель отварной, фасоль стручковая, микс салата, песто)	100гр.

Горячие блюда (на выбор)

Шашлык из мякоти барана (подается с шашлычным соусом и маринованным луком)	170/50гр.
Люля-кебаб домашняя свинина/говядина (подается с шашлычным соусом и маринованным луком)	170/50гр.
Филе судака запеченного с картофелем	300гр.

Гарнир

Картофель отварной с зеленью	120гр.
-------------------------------------	--------

Хлеб в нарезке

Чай

Итого: 2500 руб./ с чел.

(возможно индивидуальное составление меню)



Банкетное Предложение №4

Холодные закуски

Рыбное ассорти (масленая, лосось с/с, терин)	50гр.
Селедочка под водочку с молодым картофелем и маринованным луком	100гр.
Свежие овощи (помидор, огурец, перец болгарский, редис, лук зеленый, зелень)	115гр.
Мясное ассорти (буженина, ростбиф, язык говяжий, хрен)	100/20гр.
Сырная закуска (сулугуни, сулугуни копченый, адыгейский, косичка копченая, мед, гранат, грецкий орех)	50/25гр.

Салаты

«Дамский каприз» (лосось с/с, помидоры, огурцы, перец болгарский, сыр «Фетаки», салатная заправка)	100гр.
«Цезарь с цыпленком» (филе куриное, микс салата, гренки, помидоры черри, соус «Цезарь»)	120гр.
Салат с окунем горячего копчения и песто из трав (окунь г/к, картофель отварной, фасоль стручковая, микс салата, песто)	100гр.

Горячая закуска

Шашлычок куриный с маринованным луком и шашлычным соусом	80/30/40гр.
---	-------------

Горячие блюда (на выбор)

Лосось гриль (подается с устричным соусом и картофельными шариками)	140/40/40гр.
Стейк из говядины (подается с мясным соусом)	150/40гр.

Хлеб в нарезке

Чай/кофе

Итого: 3000 руб./ с чел.

(возможно индивидуальное составление меню)



Банкетное Предложение №5

Холодные закуски

Рыбное ассорти (угорь, лосось с/с, палтус)	50гр.
Лосось гравлакс с кремом из сливочного сыра	35гр.
Селедочка под водочку с молодым картофелем и маринованным луком	100гр.
Мясное ассорти (буженина, ростбиф, язык говяжий, хрен)	100/20гр.
Ассорти колбас	50гр.
Сырная закуска (сулугуни, сулугуни копченый, адыгейский, косичка копченая, мед, гранат, грецкий орех)	50/25гр.

Салаты

Греческий салат (помидоры, огурцы, перец болгарский, микс салата, сыр «Фетаки», лук, оливки, салатная заправка)	100гр.
Салат из мясных деликатесов «Охотничий» (буженина, язык говяжий, ветчина, огурец свежий, шампиньоны жареные, яблоко, розовый соус)	100гр.
«Цезарь с лососем» (филе лосося, микс салата, гренки, помидоры черри, соус «Цезарь»)	120гр.

Горячие закуски (на выбор)

Шашлычок из креветок с коньячным соусом	100/40гр.
Шашлычок из лосося с устричным соусом	100/40гр.
Шашлык из шампиньон	250/80гр.

Горячие блюда (на выбор)

Шашлык из куриного бедра (подается с шашлычным соусом и маринованным луком)	165/50гр.
Шашлык свиной на кости (подается с шашлычным соусом и маринованным луком)	260/50гр.
Люля-кебаб из баранины (подается с шашлычным соусом и маринованным луком)	170/50гр.

Гарнир (на выбор)

Овощи гриль	155гр.
Картофель роте с розмарином и чесноком	120гр.

Хлеб в нарезке Чай/кофе

Итого: 3500 руб./ с чел.

(возможно индивидуальное составление меню)



Банкетное Предложение №6

Холодные закуски

Рыбное ассорти (угорь, лосось с/с, палтус)	100гр.
Селедочка под водочку с молодым картофелем и маринованным луком	100гр.
Свежие овощи (помидор, огурец, перец болгарский, редис, лук зеленый, зелень)	115гр.
Соленые грузди со сметаной и луком	50гр.
Соленья (соленые огурцы, капуста грузинская, морковь по-корейски, черри маринованные)	100гр.
Мясное ассорти (буженина, ростбиф, язык говяжий, хрен)	100/20гр.
Рулетики из баклажан с ореховым муссом	30гр.
Рулетики из кабачка с сырным муссом	30гр.
Сырная закуска (пармезан, камамбер, дор блю, сулугуни копченый, мед, физалис, виноград, грецкий орех)	60/40гр.
Оливки, маслины, вяленые томаты	50гр.

Салаты

«Цезарь с тигровыми креветками» (креветки тигровые, микс салата, гренки, помидоры черри, соус «Цезарь»)	120гр.
Салат из мясных деликатесов «Охотничий» (буженина, язык говяжий, ветчина, огурец свежий, шампиньоны жареные, яблоко, розовый соус)	100гр.
Оливье «Усадебное» с копченой курой и красной икрой (кура копченая, картофель, морковь, яйцо, огурец, горошек зеленый, яйцо перепелиное, икра красная, майонез)	100гр.

Горячие закуски (на выбор)

Запеченная французская булочка с жульеном из грудки цыпленка и грибами	100гр.
Мусака из баклажан	100гр.

Горячие блюда (на выбор)

Филе судака запеченного с картофелем	300гр.
Большой кусок свинины с жарено-томленным картофелем	190/170гр.

Хлебная корзина (ассорти из 4-х булочек с маслом)

Чай/кофе

Итого: 4000 руб./ с чел.

(возможно индивидуальное составление меню)



Заказные банкетные блюда и блюда на вынос

Судак фаршированный

блюдо на 10 персон 4700 руб.

Щука фаршированная

блюдо на 10 персон 4700 руб.

Форель горячего копчения

блюдо на 10 персон 6500 руб.

Осетр фаршированный шпинатом, форелью и сыром рикота

блюдо на 10-14 персон 10000 руб.

Барашек на вертеле. Подается с кус-кусом, овощами и соусом

блюдо на 15 персон 20000 руб.

Поросенок фаршированный. Подается с овощами гриль, соусом

блюдо на 20 персон 20000 руб.

Меренговый рулет/тирамису/морковный торт

1,5 кг 3000 руб.

Пирожки домашние с мясом

1 шт. 70 руб.

Пирожки домашние с капустой

1 шт. 50 руб.

Пирожки домашние с картошкой и грибами

1 шт. 50 руб.

Мясное ассорти на фуршет

2 кг 3500 руб.

Сырное ассорти на фуршет

1 кг 2000 руб.

Морс (клюква/облепеха/черная смородина)

1 л 500 руб.



Тематическое оформление праздника - оформление зала, а также развлекательную программу Вы можете заказать с помощью специализированных компаний (наших партнеров)

Студия флористики и декора

Выездная регистрация. Оформление ресторана цветам, тканями.
Букет невесты. Фотозона. Пригласительные. Книга пожеланий.
Свадебные наборы.

923-24-61 Галина

Горка шампанского. Коктейль-бар. Welcome-bar. Бармен-шоу

8-963-344-16-19 Евгений

Ведущий - Николай Шалободинский

NickShow - это не один человек-ведущий и организация мероприятий «под ключ», а профессиональная и креативная команда.

8-911-00-22-717

Ведущий - Иван Демидов

Иван Демидов и компания по организации праздников «Иван да Марья» занимается организацией и проведением свадеб, юбилеев, выпускных вечеров, корпоративных и новогодних мероприятий.

921-52-62 / 600-52-62

Ведущий - Андрей Снегирев

Организатор мероприятий: свадьбы, юбилеи, дни рождения, выпускные, тематические вечеринки и корпоративные праздники.

8-963-320-12-33



При заказе наших партнеров на мероприятие, уточняйте, что Вы по рекомендации от ресторана «Охотничья Усадьба»

Оформление залов вы можете посмотреть в нашей группе Вконтакте
Ресторан-отель «Охотничья Усадьба» <http://vk.com/izbaohotnika>.

Наш сайт: www.ohot-usadba.ru

Дополнительная информация по тел.: 414-57-74 Наталья