AMAKS
Конгресс-отель

Есенин
РЕСТОРАН

# Банкетное меню

## БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

| | | |
|---|---|---|
| Индейка, запеченная с апельсинами и тимьяном (от 3кг) | 1000 г | **2400 руб.** |
| Лосось, запеченный с морепродуктами (от 4кг) | 1000 г | **3800 руб.** |
| Свиная корейка на кости запеченная с прованскими травами (от 1кг) | 1000 г | **2300 руб.** |
| Стерлядка запеченная (от 2кг) | 1000 г | **4000 руб.** |
| Мясное ассорти (шашлык из свиной шеи, ростбиф из говядины, фермерский цыпленок гриль, свиная корейка на кости, мини-шашлычки из цыпленка, люля-кебаб из говядины, люля-кебаб из курицы) | 3000 г | **6900 руб.** |
| Каре ягненка с соусом Порто (от 1 кг) | 1000 г | **4800 руб.** |
| Говядина Веллингтон (запеченная в слоеном тесте с горчичным соусом) (от 1 кг) | 1000 г | **3800 руб.** |

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|---|---|---|
| Рыбное плато (лосось домашнего посола, балык масляной рыбы) | 200 г | **790 руб.** |
| Сырное ассорти (Пармезан, Горгонзола, Чедер, подаются с клубникой и мятой) | 150/45 г | **630 руб.** |
| Домашние мясные деликатесы (буженина запеченная в прованских травах, отварной телячий язык и ростбиф, подаются с горчицей и хреном) | 250 г | **870 руб.** |
| Овощное ассорти (свежие томаты, огурцы, сладкий перец и зелень) | 400 г | **420 руб.** |
| Домашние разносолы (бочковые соленые огурчики, помидоры, квашеная капуста и острый перчик) | 350 г | **360 руб.** |
| Капрезе (сочные томаты с сыром Моцарела, соусом Песто и базиликом) | 400 г | **690 руб.** |
| Лосось слабой соли | 100 г | **580 руб.** |
| Грибочки маринованные (с душистым маслом, луком и зеленью) | 150 г | **350 руб.** |
| Греческие маслины, оливки гигант | 100 г | **300 руб.** |
| Икра лососевая (подается в валованах из слоеного теста с маслом и зеленью ) | 50 г | **550 руб.** |
| Блинчики с семгой и лососевой икрой | 150/50/20 г | **900 руб.** |
| Рулеты из семги (с огурцом и сливочным сыром) | 200 г | **560 руб.** |
| Рулеты из свиного окорока (с сыром, зеленью и чесноком) | 200 г | **380 руб.** |
| Холодец по-домашнему | 200/50 г | **440 руб.** |

## САЛАТЫ

| | | |
|---|---|---|
| Цезарь с цыпленком (нежный лист салата, сочная куриная грудка, пшеничные крутоны, сыр Пармезан и фирменный соус Цезарь) | 250 г | **390 руб.** |
| Цезарь с тигровыми креветками (нежный лист салата, тигровые креветки, пшеничные крутоны, сыр Пармезан и фирменный соус Цезарь) | 250 г | **550 руб.** |
| Греческий (спелые томаты, сладкий перец, огурцы, мусс Фета, греческие маслины и заправка с базиликом) | 200 г | **330 руб.** |
| Оливье с языком (непременный атрибут русского застолья) | 200 г | **390 руб.** |
| Сельдь под шубой (филе сельди, отварная свекла, картофель и морковь) | 200 г | **310 руб.** |
| Салат с ростбифом (яйцо, ростбиф, сыр Пармезан, обжаренный беби картофель, салат микс, шампиньоны, томаты черри и горчичный соус) | 200 г | **430 руб.** |
| Салат с домашними колбасками (салат микс, томаты, корнишоны, домашние колбаски, сыр Пармезан, бекон и фирменный соус) | 250 г | **390 руб.** |
| Салат А-ля рус с лососем (огурец, перепелиное яйцо, слабосоленая форель, зеленый горошек, лист салата, каперсы, тигровая креветка, домашний майонез | 200 г | **480 руб.** |
| Салат с буженины | 200 г | **380 руб.** |
| Салат с языком и Рукколой (подается с ореховым соусом) | 150 г | **430 руб.** |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|---|---|---|
| Жюльен с цыпленком (томленое в сливках филе цыпленка с шампиньонами и луком, запеченное под сырной корочкой, подается в валоване из слоеного теста) | 150 г | **230 руб.** |
| Жюльен с белыми грибами | 150 г | **330 руб.** |
| Жюльен с семгой и креветками | 150 г | **440 руб.** |
| Рулеты из баклажанов с сыром и чесноком | 200 г | **440 руб.** |
| Ассорти из мини шашлычков: | | |
| -шашлычок из семги | 100 г | **470 руб.** |
| -шашлычок из тигровых креветок | 80 г | **440 руб.** |
| -шашлычок из куриного филе | 100 г | **190 руб.** |
| - шашлычок из свинины | 100 г | **220 руб.** |
| - люля-кебаб из цыпленка | 100 г | **150 руб.** |
| - люля-кебаб из свинины | 100 г | **180 руб.** |
| - люля-кебаб из говядины | 100 г | **220 руб.** |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | | |
|---|---|---|
| Рибай на гриле (прожарка на Ваш выбор) | 250 г | **1350 руб.** |
| Фермерский стейк (подается с овощами гриль) | 220/140 г | **1350 руб.** |
| Форель радужная с муссом из трески | 250/50 г | **780 руб.** |
| Стейк из свинины на кости (подается с печеным картофелем и зеленым чесночным маслом ) | 180/100 г | **490 руб.** |
| Медальоны из говядины в сливочно-горчичном соусе (подается с беби картофелем) | 100/100 г | **660 руб.** |
| Дорадо (подается с овощами гриль) | 300 г | **740 руб.** |
| Фермерский цыпленок | 280 г | **740 руб.** |
| Лосось на гриле (подается с овощами гриль) | 150/70 г | **800 руб.** |
| Куриная грудка, фаршированная белыми грибами и шпинатом | 200 г | **440 руб.** |
| Медальоны из свиной вырезки (подаются с цукини, печеным томатом и грибами) | 100/100 г | **440 руб.** |

## ГАРНИРЫ

| | | |
|---|---|---|
| Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкий перец, помидор, шампиньоны) | 150 г | **320 руб.** |
| Беби картофель запеченный с прованскими травами | 150 г | **170 руб.** |
| Картофель по-деревенски | 150 г | **200 руб.** |
| Брокколи запеченная с сыром Пармезан | 150 г | **200 руб.** |

## СОУСА

| | | |
|---|---|---|
| Соус сливочно-икорный | 50 г | **120 руб.** |
| Соус тартар | 50 г | **70 руб.** |
| Соус Аджика | 50 г | **80 руб.** |
| Соус Ткемали | 50 г | **100 руб.** |
| Соус Наршараб | 50 г | **100 руб.** |
| Соус барбекю | 50 г | **70 руб.** |

## ХЛЕБ

| | | |
|---|---|---|
| Хлебная корзина /булочки в ассортименте/ | 140 г | **110 руб.** |

## ДЕСЕРТЫ

| | | |
|---|---|---|
| Фруктовая ваза | 1000 г | **750 руб.** |
| Фруктовая VIP (с сезонными фруктами) | 1000 г | **1500 руб.** |
| Торт «Медовик» | 150 г | **290 руб.** |
| Торт «Пражский» | 150 г | **310 руб.** |
| Лимонный чизкейк | 150 г | **320 руб.** |
| Домашний миндальный торт | 150 г | **310 руб.** |
| Микс мини-пирожных (Прага, медовик) | 100/100 г | **240 руб.** |