



EMMENTAL
RESTAURANT

БАНКЕТНЕ МЕНЮ

Дата святкування / година _____ Номер телефону _____

К-сть дорослих _____ К-сть дітей _____ К-сть підприємців _____

Час видачі	ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ	Вихід	К-сть осіб	Виніс	Замов- лення	Ціна	Підрад- ники	Діти
	Півдюжини устриць	280 г	6			320		
	Рибна тарілка (лось с/л, масляна, скумбрія)	290 г	6			285		
	Асорті фермерських сирів (дорблю, брі, гауда, сир з песто, сир з в'яленими томатами, сир з ягідним конфетром)	230/30	6			235		
	Крафтова м'ясна нарізка (пастрамі, рулет з свиної шинки, буженина)	240/50	6			255		
	Антипасті (сири, в'ялені ковбаси, томати в'ялені, оливки, фундук)	145/210/20	6			390		
	Заливне з язика	400 г	6			125		
	Оселедець з картопляним баварським салатом	160/110	6			95		
	Українське асорті (сало в спеціях, сало копчене, хліб бородинський, гірчиця, цибуля, зелень)	310 г	6			135		
	Соління домашні бочкові (помідори, огірки, кржавка, квашена капуста)	350 г	6			95		
	Овочеve асорті (сезонне)	300 г	6			90		
	Мілфей з яловичої печінки (млинці печінкові, морква, цибуля, томати)	350 г	6			75		
	Паштет з ягідним гелем та грінками	120/70	3			125		
	Шпинатні млинці із слабосоленим лососем та крем сиром	220 г	6			190		
	Асорті рулетів з овочів (баклажан з горіхами, кабачок з сиром фета та томатами, печений болгарський перець з орегано та тапинодом із маслин)	300 г	6			165		
	Качка фарширована (яблуками та курячою грудинкою)	1000 г	12			750		
	Тартар з яловичини з трюфельним айолі (яловичина, цибуля, каперси, корнішони, гірчиця, яйця перепилині, трюфельний соус айолі)	180 г	3			145		
	Тартар з лосося (лосось, каперси, цибуля синя, кінза, багет, кокосово лаймова еспума)	215 г	3			190		
	Томати по-Італійськи з сиром та руколою	280 г	3			135		
	Маслини, оливки без кісточок	150 г	4			60		
Час видачі	САЛАТИ	Вихід	К-сть осіб	Виніс	Замов- лення	Ціна	Підрад- ники	Діти
	Салат Грецький з сиром фета та маслинами	295 г	3			95		
	Салат з телятиною, гарбузом та броколі (мікс с-лт, чері, гарбуз, гов'ядина, броколі)	270 г	3			115		
	Салат з курячою грудинкою, соусом "Цезар" та беконом	280 г	3			125		
	Салат з карамелізованою грушею, сиром дор блю, бринзою, персиком та карамелізованими горіхами	200 г	3			135		
	Салат з сиров'яленою качиною грудкою, манго, авокадо та томати чері	300 г	3			165		
	М'ясний салат з язика (квашений огірок, маслята, адегейський сир, стручкова квасоля)	230 г	3			115		
	Салат з яловичим язиком, яйцем, грибами та айолі	300 г	3			125		
	Салат зі смаженими креветками, руколою, томатами та пармезаном	260 г	3			195		
	Салат теплий з морепродуктами в заправці з горіховим соусом та малиновим дресінгом	350 г	3			255		
	Теплий овочевий салат (печериці, цвітна капуста, морква, томати, стручкова квасоля, кабачок, броколі, кунжут)	230 г	3			95		

час видачі	ПЕРШІ СТРАВИ	Вихід	К-сть осіб	Виніс	Замов- лення	Ціна	Підряд- ники	Діти
	Боршок	230 г	1			55		
	Бульйон з куркою та локшиною	230 г	1			55		
	Грибна юшка з карпатських грибів	230 г	1			65		
	Еклери: овочеві (кабачок, бейбі морква, печериці, вершки, капуста цвітна, броколі)	70	1			30		
	з рубленою телятиною (телятина, цибуля, морква, вершки, броколі)	70	1			40		
	з куркою та грибами (печериці, цибуля, томати, часник, вершки, масло)	70	1			35		
	Валовани з лососем та креветками (тісто листове, крем сир, лосось, каперси, креветки)	55 г	1			50		
	Кіш з лососем та шпинатом (вершки, шпинат, лосось, броколі, пармезан, с оус песто)	600 г	8			305		
	Хрусткий пиріг з філе індички та овочами (тісто листове, філе індика, стручкова квасоля, капуста цвітна, капуста броколі, морква, вершки, яйця, соус деміглас)	550 г	8			275		
час видачі	ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ	Вихід	К-сть осіб	Виніс	Замов- лення	Ціна	Підряд- ники	Діти
	Фрікасе з курячої печінки та яблук (куряча печінка, яблука, вино червоне, апельсин, м'ята)	350 г	3			115		
	Тушкований язик у вершковому соусі з грибами (язик, печериці, цибуля, вино)	230 г	3			165		
	Печені баклажани з сиром та соусом наполі	350 г	6			145		
	Язик на грилі з руколюю в соусі песто та хроном	175 г	3			119		
	Млинці в хрусткій паніровці під соусом з білих грибів та лисичок (куряче філе, вершки, білі гриби, лисички, пивний кляр)	315/50	3			115		
	Рулетки з форелі	150	3			235		
	Курячий рулет з курагою та шпинатом під сирним соусом	300/50	6			235		
	Рулет з качки з яблуками та корицею в апельсиновому соусі	1000	10			925		
	Дюксель (свинна вирізка у слоїному тісті з грибами)	450/40	3			165		
	Форель в слоїному тісті (філе форелі, лайм, базилік, тісто листове)	320	5			255		
	Cote із мідій з морепродуктами гриль	220	3			245		
час видачі	ОСНОВНІ СТРАВИ	Вихід	К-сть осіб	Виніс	Замов- лення	Ціна	Підряд- ники	Діти
	РИБА							
	Філе форелі з хумусом та печеним болгарським перцем подається з рисом та пармезаном на соусі карі	210/150/50	2			345		
	Філе лосося з овочами (картопляний фондан, стручкова квасоля, броколі, бейбі морква, вершковий соус)	80/45/20	2			175		
	Смажений короп у хрусткій скоринці з імбирним соусом	300/50				85		
	Шашлички з креветок, лосося, судак в соусі берблан з мідіями	500 г	5			750		
	Плато морепродуктів на грилі (кальмар, креветка, мідії, бейбі восьминіг)	400 г	5			850		
	Рибне плато (філе лосося, форель, короп, креветки, соус імбирний)	800/40	10			935		
	М'ЯСО І ПТИЦЯ							
	Куряче філе з гірчичним соусом	130/50 г	2			125		
	Філе індика з карамелізованою грушею	125/130 г	3			215		
	Стейк з телятини під трюфельним соусом з печеним баношем на грилі	180/155/50	2			295		
	Яловичина по-бургундськи в червоному вині	300 г	2			185		
	Свинні медальйони в беконі під вишневим соусом та гарбузовим пюре	160/160/50	2			235		
	Карамелізована свинна шия в соусі з винограду	500/40 г	8			420		
	Свинні ребра в соусі BBQ	320/50 г	3			255		
	М'ясне асорті з гриля (яловичина, куряче філе, свинна вирізка, чері, оливкова олія, крем бальзамік, діжонська гірчиця)	900	10			990		
	Мікс плато з овочами гриль (свинний ошийок, куряче філе, яловичина, овочі гриль, ягідний соус)	550/150/50 г	6			685		

час видачі	ГАРНІРИ	Вихід	К-сть осіб	Виніс	Замов- лення	Ціна	Підрад- ники	Діти
	Картопля з зеленню та маслом	200 г				40		
	Печена картопля з паприкою та пармезаном	200 г				45		
	Картопляне пюре з соусом деміглас	200 г				60		
	Банош запечений на грилі з бринзою	200 г				55		
	Овочі гриль	320 г				65		
	Крафтова хлібна корзина: (фруктовий хліб, цибулевий, масло)					25		
	Фрукти							
	Сезонні фрукти	1 кг				150		
	Напої							
	Морс	1 л				85		
	Узвар	1 л				75		
	Цитранівка (лайм, лимон, м'ята)	1 л				80		
	Лимонад грейпфрут	1 л				150		
	Лимонад маракуя	1 л				130		
	Лимонад обліпиховий	1 л				130		
	Лимонад лимон імбир	1 л				130		
	Лимонад огірково-м'ятний	1 л				150		

час видачі	КЕНДІ-БАР	Вихід	Ціна	К-сть
	Еклери:			
	Карамельний міні еклер	25г	20	
	Міні шоколадний еклер	25г		
	Макарони:			
	Макарун апельсиновий	25г	22	
	Макарун кокосовий	25г	22	
	Макарун лимоний	25г	22	
	Макарун фісташковий	25г	22	
	Макарун ягідний	25г	22	
	Брауні шоколадний	45г	25	
	Чорний ліс	35г	25	
	Міні чізкейк	50г	30	
	Тірамісу	55г	30	
	Панакота манго / маракуя	65г	25	
	Кокосово-яблучний купол	37г	25	
	Лимонад лимон імбир	1 л	130	
	Лимонад огірково-м'ятний	1 л	150	

Підпис адміністратор _____

Вартість на особу _____

Підпис гостей _____

Грами на 1 людину _____

Оренда залу _____

Завдаток _____

Загальна вартість _____