

BBQ вечеринка

рекомендовано для
Фермы троллей и гриль-бара



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА
ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ

Закуски

Свежие овощи (томаты, огурцы, паприка, стебель сельдерея, морковь, черри томаты) — 200 г
Микс свежих листьев (топпинг: масло оливковое, соус песто, винный уксус) — 50 г
Сыры (мягкие, копчёные) — 75 г
Свежая зелень (базилик, петрушка, укроп, тархун) — 35 г
Сезонные фрукты — 150 г

Блюда на мангале

Ребра свиные в соусе чернослив/мёд — 75 г
Колбасы в ассортименте — 75 г
Крылья куриные BBQ — 75 г
Ассорти шашлыков (куриное бедро, шейка свиная, филе трески) — 3 по 75 г

К мясу

Соус томатный / BBQ / песто — 35 г
Лаваш / тортилья — 75 г
Хлеб выпечной (белый и серый) — 75 г

Гарнир

Цукини в чесночном соусе — 50 г
Баклажаны в соусе песто — 50 г
Кукуруза початок с морской солью — 50 г
Шампиньоны с оливковым маслом и прованскими травами — 50 г
Картофель печёный с красной паприкой и зелёным маслом — 50 г

Напитки

Лимонад базиликовый — 200 мл
Морс ягодный — 200 мл
Чай или кофе — 150 мл

выход (без напитков): 1315 г на персону

3 000 руб. на персону



европейский СТОЛ



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА
ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ

Закуски

Мясное ассорти (буженина, куриный рулет, язык говяжий, ростбиф) – 100 г
Рыбное ассорти (филе слабосоленой семги, филе сельди, копченая форель, шпроты) – 100 г
Овощное ассорти (томаты, огурцы, паприка сладкая, стебель сельдерея, свежая зелень) – 100 г
Соления и маринады – 100 г
Фрукты сезонные – 100 г

Салаты (3 на выбор)

Салат «Цезарь» с куриным филе – 75 г
«Греческий» салат – 75 г
Руккола с креветками – 75 г

Горячие блюда (1 на выбор)

Рулет куриный с яйцом и беконом, соус сливочный – 200\75 г
Филе судака с лимонным соусом, хрустящей соломкой – 175\100 г
Медальоны из свинины с грибным соусом – 150\125 г
Бифштекс с яйцом и беконом – 200\150 г

Гарниры (1 на выбор)

Картофель «Стоун» с розмарином и чесноком – 150 г
«Ризотто» сливочный – 150 г
Овощи запеченные – 150 г

Выпечка и десерты

«Бриз» с яблоком или грушей – 75 г
Хлеб выпечной (белый и серый) – 75 г
«Чизкейк» или «Тирамиссу» – 130 г

Напитки

Морс клюквенный – 200 мл
Сок разливной – 200 мл
Кофе заварной\ Чай чёрный – 150 мл
Вода артезианская с лимоном – 200 мл

выход (без напитков): 1455 г на персону

3 500 руб. на персону



советское предложение

Закуски

Рыбный ассортимент

- яйца, фаршированные печенью трески – 50 г
- шпроты на бородинском хлебе – 40 г
- сёмга слабосолёная на багете с зелёным маслом – 40 г
- филе сельди с отварным картофелем и красным луком – 40\40 г

Мясной ассортимент

- рулетики из ветчины с сыром – 50 г
- холодец – 100 г
- бутерброд с сервелатом – 40 г

Овощные закуски

- огурцы малосольные – 35 г
- помидоры маринованные – 35 г
- грибочки маринованные – 35 г
- капуста квашенная – 35 г

Салаты (3 на выбор)

- «Столичный» - 50 г
- «Сельдь под шубой» - 50 г
- «Винегрет» с квашеной капустой - 50 г
- «Мимоза» - 50 г
- «Крабовый» - 50 г

Горячие блюда (1 на выбор)

- Свинина запечённая с томатом, луком и сыром – 175/100 г
- Филе трески под маринадом – 175/100 г
- Куриный рулет с омлетом и красной паприкой – 175\100 г
- Шницель из говядины с овощами – 175/100 г

Гарниры (1 на выбор)

- Картофель отварной – 150 г
- Рис с овощами – 150 г
- Греча с грибами и луком – 150 г

Выпечка и десерты

Пирожки в ассортименте (2 на выбор):

- с капустой / с мясом / с яблоком / с вишней – 35 г
- Хлеб выпечной (белый и серый) - 75 г
- «Наполеон» или «медовик» – 100 г

Напитки

- Морс клюквенный – 200 мл
- Кофе заварной\ Чай чёрный – 150 мл
- Вода артезианская с лимоном – 200 мл

выход (без напитков): 1460 г на персону

3 200 руб. на персону



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА
ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



ИТАЛЬЯНСКИЙ СТОЛ

Закуски

Антипаста мясное
(салями, ростбиф, куриная грудка, куриная печень с вареньем, колбаски) - 75 г
Антипаста овощное
(маринованные кабачки, артишоки, оливки, баклажаны в песто) - 75 г
Антипаста рыбное
(килька, филе сельди в укропе и горчице, кальмары отварные, мидии) - 75 г
Томаты с сыром моцарелла и соусом песто – 50 г
Сыры (с мёдом, бальзамическим кремом и орехами) – 75 г
Фрукты сезонные – 100 г

Салаты

Руккола с креветками, сладкими томатами и сладким бальзамическим кремом – 75 г
Листья романского салата с гренками и курицей в соусе песто – 75 г
Тёплый салат с говядиной, свежими листьями, соусом из тунца – 75 г

Горячие блюда (1 на выбор)

Паста с беконом, луком шалот, чесноком и куриным яйцом – 300 г
«Особуко» томлёная в томатном соусе – 250 г
Курица, фаршированная горгонзолой – 200 г
Лазанья с говядиной и сливочным соусом – 300 г
Говядина «меланезе» (шницель из говядины в крупных сухарях, готовится в большом количестве масла) – 250 г
Баклажаны «пармеджано» - 250 г

Гарниры (1 на выбор)

Пюре из батата и картофеля – 150 г
Овощи печёные с чесноком и розмарином – 150 г
Картофель стоун (мелкий картофель в мундире) - 150 г

Десерты (1 на выбор)

Тирамису с клубникой – 130 г
Панакота – 130 г

Выпечка

Фокачча с соусом песто или томатным – 50 г
Чиабатта с томатами и оливками – 50 г

Напитки

Мятный лимонад – 200 мл
Кофе заварной\ Чай с вяленой клюквой – 150 мл
Вода артезианская с лимоном – 200 мл

выход (без напитков): 1305 г на персону

3 960 руб. на персону


ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА
ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



фермерский СТОЛ



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА
ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ

Закуски

Вяленая говядина с грушевым тартаром и ореховым муссом – 50 г
Шейка свиная с зерновой горчицей, чесноком и морковью – 50 г
Филе слабосоленой форели с белым багетом и зелёным маслом – 50 г
Куриный рулет с паприкой и травами – 50 г
Филе сельди с мелким картофелем и крымским луком – 50\50\10 г
Говяжий паштет с печёными овощами – 50 г
Мясной холодец с хреном – 50 г
Свежие овощи и зелень – 80\20 г
Фрукты сезонные – 100 г

Салаты

Салат из разварной буженины с овощами и соусом – 50 г
Салат с печенью кролика и печёным картофелем, яйцом «пашот» – 50 г
Салат из подкопчённой форели, свежих листьев и овощей – 50 г
Салат из сельди и отварных овощей – 50 г

Горячие блюда (1 на выбор)

Рулька свиная в тёмном пиве с медово-горчичным соусом – 590\50 г
Форель на углях с йогуртовым и томатным соусами – 350\50 г
Баранья рулька в луковом соусе – 350\50 г
Ножка индейки в кисло-сладком соусе – 350\50 г

Гарниры (1 на выбор)

Ломтики белокочанной капусты – 150 г
Картофель печёный с зелёным маслом – 150 г
Греча монастырская – 150 г
Тыква запечённая – 150 г
Картофель в чугунке с зеленью и чесноком – 150 г

Выпечка и десерты

Карельские пирожки (2 на выбор):

- с яблоками / с бужениной / с рыбой / со шпинатом и творогом – 50 г
Хлеб выпечной (белый и серый) – 75 г
«Медовик» или «Сметанник» – 100 г

Напитки

Морс клюквенный – 200 мл
Кофе заварной\ Чай чёрный – 150 мл
Вода артезианская с лимоном – 200 мл

выход (без напитков): 1635 г на персону

4 200 руб. на персону



меню «Изобилие»

Закуски

Буженина с маринованными огурчиками и соусом из свежего хрена — 25 г
 Карпаччо из вяленой говядины с рукколой и сладкими томатами — 25 г
 Куриная руляда с омлетом и черносливом — 25 г
 Паштет из говядины с фермерским сливочным маслом — 25 г
 Мясной холодец с натёртым хреном и чесноком — 25 г
 Ломтики копчёной форели с чипсами лимона — 25 г
 Филе сельди с печёным картофелем — 25 г
 Карпаччо из клыкача с вялеными томатами и капельками песто — 25 г
 Сырная лавка (моцарелла, полутвердый сыр, твердый сыр, сыр с белой плесенью, адыгейский сыр, брынза) — 72\21 г
 Ассорти свежих, солёных и печёных овощей (томаты, огурцы, сладкий перец, огурцы и томаты солёные, печёный перец и кабачки) — 100 г
 Фрукты сезонные (апельсины, виноград, яблоки, персики, слива) — 125 г

Салаты

С печёной бужениной (домашняя буженина, картофель печёный, маринованные корнишоны, печёные овощи, соус горчиный) — 50 г
 С печеню кролика (картофель печёный, микс свежих листьев, яйцо куриное, сливки взбитые, соус клюквенный) — 50 г
 С копчёной рыбой (микс из свежих листьев, форель копчёная, черри томаты, морковь и огурец свежие, соус горчиный-медовый) — 50 г
 С вяленой уткой (копчёная утиная ножка, микс свежих листьев, груша в карамели, соус медово-горчиный, ягоды граната) — 50 г

Горячие закуски (на выбор)

Жульен из вешенок (отварные вешенки, сливочный соус и плавленый сыр) — 111 г
 Картофельные шарики (шарики из печёного картофеля с начинкой из зелёного масла, сметанный мусс) — 135 г
 Творожники с чёрной смородиной (нежные творожные шарики с начинкой из чёрной смородины, сметанный мусс) — 97 г

Горячие блюда с гарниром (на выбор)

Щучьи котлетки с пюре из батата — 320 г
 Утиная ножка на картофельном гратене — 290 г
 Филе судака с овощной соломкой и соусом лимонным — 320 г
 Копчёная говядина с соусом из вешенок — 320 г
 Морковные оладьи с тартаром из авокадо и томатов — 295 г

Выпечка

Хлебная корзина — 55 г
 Пирожки (с капустой/яблоками) — 35*2 г

Напитки

Кофе или чай (50/50) — 150 мл
 Морс домашний — 200 мл
 Артезианская вода с лимоном — 200 мл

5 400 руб. на персону


ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА
 ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



десерты на заказ

Торты за 1 кг от 2000 руб:



Шоколадный

(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, сливки, шоколад атуральный, абрикосовый джем)



Наполеон

(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, сливки)



Морковный

(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, грецкий орех, сушеная ягода, ананас, корица, имбирь, сливочный сыр)



Медовик

(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, мед, сметана, сливочный сыр)



Йогуртовый

(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, йогурт, ягоды)

Фруктовая тарелка: 3 кг — 1800р

Капкейки:

шоколадный с карамелью
морковный
ванильный со свежими ягодами
банановый

Заказ от 20 шт.

Цена за шт. (35 г) — 140 руб.

А также:

эклеры
заварные булочки
брауни
корзиночки с фруктами

Заказ от 20 шт.

Цена за шт. (55 г) — 110 руб.


ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА
ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ

