

Банкетное меню

Готельно-ресторанного
комплексу

Горенена

8.00 – 23.00

Брускети

Брускета Італійська

Хрумка чіабата, свіжі та в'ялені томати, оливки, свіжа зелень

Брускета прошутто

Чіабата смажена на грилі, базиліковий песто, прошутто

Брускета з лососем

Класична брускета з крем сиром та лососем

Брускета з ікрою

Канапка з французького багету покрита домашнім вершковим маслом та лососевою ікрою, смак якої підкреслює шматок лимону

Нарізки

Тарілка свіжих овочів

Асорті свіжих овочів, відповідно до сезону

Плато маринадів

Мариновані печериці, томати та огірки п'ятихвилинки

Тарілка благородних сирів

Асорті сирів з малиновим пюре

М'ясне італійське асорті

Італійське прошутто, салямі, ароматна рукола та в'ялені томати

М'ясне копчене асорті

Свіжо копчені шинка, ковбаса та бочок свинини, чудово доповнять святковий стіл

Рибний дует шеф-посолу

Філе червоної риби та скумбрії солене саме для Вас, за особистим рецептом

Карпаччо з сала

Карпаччо з свіжого сала, тонко нарізане та полите соусом вінегрет

**Якщо ми приречені їсти та пити,
то споживаймо найкраще!**

Холодні закуски

Еклер з шинкою

Аналог відомого французького тістечка, але у нас Ви зможете його смакувати з крем сиром та копченою шинкою

Профітроль з пате

Кулінарний виріб запозичений у Франції у середині з ніжним пате з печінки та яблучним чатні

Печериці мариновані

Печериці мариновані за авторським рецептом Шеф-кухаря, подаються з цибулевими кільцями

Паштет м'ясний

Паштет з двох видів м'яса смак якого чудово доповнюють хрумкі грінки

Холодець із курки

Класичний холодець з домашньої курчати

Заливне з язика

Яловичий язик залитий курячим бульйоном

Білий амур фарширований

Річкова риба фарширована за власним рецептом

Шпинатний рулет з лососем

Ніжна закуска на основі шпинатного тіста, смак якого доповнює сирна начинка та філе слабо соленого лосося

Закуска Італійська

Свіжа закуска з груші, сиру дорблю, обгорнута в прошутто

Закуска з пармської шинки

Пармська шинка, моцарелла та томати чері

Тар-тар з яловичини

Сира яловичина у поєднанні з каперсами, яєчним жовтком та хрумкою чабататою

Севіче з лосося

Філе лосося у поєднанні з авокадо, в'яленими томатами, подається з грінками

Закуска з оселедця

Закуска з норвежського оселедця з крем сиром, болгарським перцем та свіжим огірком

Добрі страви, добрі люди, добре все.

Салати

Салат з прошутто

Італійське прошутто, фрукти та ягоди відповідно до сезону, малиновий соус та свіжо зірваний мікс салату

Грека

Традиційний грецький салат в поєднанні свіжих овочів : огірка, помідора, перецю болгарського, сиру фета, маслин, цибулі кримської приправлений оливковою заправкою.

Цезаре

Хрумке листя салату, смажене на грилі куряче філе, бекон, свіжі помідори, ароматні грінки, перепелине яйце та сир пармезан заправлені соусом Цезаре

Фірмовий з качиною грудкою

Припущена у білому вині груша, смажена на вогні качина грудка, мікс салату доповнений малиновим соусом та сиром дорблю

З язиком

Яловичий язик обсмажений з білими грибами, смак якого чудово доповнює свіжий виноград, груша, помідори чері та мікс салату присипаний пармезаном та заправлений соусом від Шефа

Теплий салат з рибою в горіховому соусі

Біла риба, баклажан, цукіні та печериці запечені подаються під горіховим соусом та міксом салату приправлені оливковою заправкою та крем сиром

Салат з яловичиною

Смажена яловичина з болгарським перцем у соусі Васабі, подається з міксом із свіжого салату, який приправлений соусом Айолі

Салат з тунцем

Обсмажений тунець, авокадо, огірок, мікс салату та помідори чері під оливковою заправкою

Квадро формаджіо

Легкий салат з чотирьох видів сиру: фета, пармезан, моцарелла чері та дорблю зі свіжим міксом салату під фірмовим соусом

Наша ціль здорові та щасливі люди.

Перші страви

Курячий бульйон

Юшка з білих грибів та копченостей

Борщ

До перших страв

Кіш-лорен м'ясний

Французький відкритий заливний пиріг який ми готуємо з печерицями та філе курчати з додаванням вершків та свіжої зелені

Роліні з сиром

Роліні з м'ясом

Пампушки

Хліб

Грінки

Готуємо страви з душею,
гостей приймаємо з любов'ю.

Закуси на гарячий стіл

Куряча печінка під соусом Брігард

Оригінальна смажена на вершковому маслі куряча печінка з яблуками, полита соусом Брігард

Жульєн

Традиційна закуска з курячого філе та грибів тушкована у вершках та запечена під сиром

Голубці м'ясні

Ковбаска яловича з овочами

До фаршу з яловичини додаються запечені овочі, вершки та пряні трави, це все маринується та готується неймовірно смачна ковбаска

Закуска з язика

Яловичий язик обсмажений з грибами, томатами чері у фірмовому соусі

Ковбаска за авторським рецептом

Ковбаска свинна власного приготування, запечена в печі. Подається з карамелізованою цибулею та хроном

Ваша думка та побажання важливі для нас

Наш тел. 068-800-33-00

Страви з птиці

Ароматна качка, запечена з апельсинами

Запечена тушка качки з апельсинами, подається з соусом Брігард, мінімальна вага страви 1 кг.

Куряча грудинка

Свіжий шпинат, твердий сир, загорнуті у куряче філе та запечені на грилі

Фірмовий рулет з індички

Філе індички у поєднанні з сиром, в'яленими томатами та беконом, смажене на грилі під глазур'ю

Шашлик курячий

Нижній шашлик з курятини смажений на грилі, подається під сирним соусом

Курча під виноградним соусом

Половина курчати смажена на грилі з пряними травами, подається під виноградним соусом.

Мінімальна вага страви 500 грам

Качине філе з яблучним чатні

Рибні страви

Рулети з філе морської риби

Філе лосося у прямих травах

Запечене філе лосося з травами, подається з соусом на основі томатів чері та оливок

Філе окуня

Філе морського окуня запечене під глазур'ю

Стейк з тунця на грилі

Соковитий стейк з тунця з прожаркою medium rare. Подається з грильованими томатами чері

Філе скумбрії

Смажене на грилі філе скумбрії, подається під рибним соусом

Основні страви

Буженина з чебрецем

Соковита буженина зі свинини, запечена з чебрецем до хрумкої скоринки

Свинна косичка

Свинна вирізка запечена у формі косички, подається на подушці з бланшерованого шпинату

Шашлик зі свинини

Соковитий шашлик зі свинної ший, подається з маринованою цибулею

Каре телятини під грибним соусом

Каре молодого теляти смажене на грилі, смак якого доповнює вершково-грибний соус

Медальйони з яловичини

Яловичина загорнута у бекон, смажиться на грилі з травами, рекомендована прожарка medium

Фірмова яловичина з грушею

Запечена на грилі яловичина, припущена груша, вишневий соус, зроблять Ваше свято незабутнім

Гарніри

Картопля запечена

Картопля з пармезаном

Картопляне пюре

Овочі гриль

Баклажан, цукіні, болгарський перець, печериці та цукрова кукурудза

Овочевий мікс

Морква бебі, броколі, шпарагова квасоля, цукрова кукурудза смажена в солодко-гострому соусі

Кус-кус з пармезаном

Картопляний гратен

Картопляні слайси під соусом Бешамель, запечені під сиром

Соуси

Шашличний

До риби

Вишневий

Грибний

Хрін

Гірчиця

Сирний

Кетчуп

Напої

Узвар

Імбирно-цитрусовий лимонад

Компот фруктовো-ягідний

Якщо у Вас алергія на харчові продукти, повідомте про це перед замовленням.

Ми любимо Вас за бурхливі емоції, але одиниця розбитого посуду або пошкодження матеріальних речей оплачуються згідно рахунку.

Відповідальність за безпеку та поведінку неповнолітніх дітей несуть їхні батьки або особи, які їх супроводжують.

Ресторан працює з 8.00 – 23.00

Продовження Вашого свята можливе та оплачується згідно рахунку.