

---

Дачный ресторан  
«Сосновый бор»

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### САЛАТЫ

Салат с жареной говядиной, помидорами черри, перепелиными яйцами под соусом «Устричный чили» 170/10/2шт/3г	630-00
Салат «Оливье» с семгой, масляной рыбой, перепелиными яйцами и красной икрой 220/3/1шт	560-00
Салат с обжаренными кусочками свинины, карбонатом в/к, болгарским перцем, огурцом, сыром и грецкими орехами 170/2г	320-00
Салат с языком, куриным филе, шейкой в/к, свежим огурцом и жареными шампиньонами под соусом майонез 190/3г	370-00
Салат «Цезарь» с курицей 200г	350-00
Салат «Цезарь» с лососем 200г	540-00
Салат «Цезарь» с креветками 200г	560-00
Салат «Греческий» 200г	350-00

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Слабосоленая семужка с каперсами и лимоном 100/20/20/5г	760-00
Рыба масляная филе х/к 100/20/5г	520-00
Сельдь с маринованным луком, лимоном и зеленью 100/30/20/10/3г	280-00
Филе трески в кляре 200/20/3г	380-00
Колбаса с/к 100г	290-00
Буженина домашняя с хреном (свиная шея, морковь, лук, чеснок, зелень) 100/30г	360-00
Язык говяжий отварной с хреном 100/30/10/3г	560-00
Говядина холодная (вырезка говяжья, специи) 100г	650-00
Рулет из куриного суфле (бекон с/к, сыр, берец болгарский) 100г	350-00
Рулет из свинины (вырезка свиная, карбонат, сыр) 100г	320-00
Рулетики из баклажанов и кабачков с начинкой из брынзы, грецкого ореха, чеснока и кинзы 155/3г	320-00
Тарелка со свежими овощами (помидоры, огурцы, перец болгарский, сельдерей, редис, зелень, сметана) 325/50/15г	400-00
Ассорти солений (капуста, огурцы соленые, помидорки черри) 300г	300-00
Грибочки маринованные (шампиньоны, зелень, чеснок) 200г	330-00
Сырная тарелка (камамбер, пармезан, моцарелла, дор блю, мед) 160/30/30/10/3г	710-00
Маслины, оливки 100г	220-00
Зелень (укроп, петрушка, кинза, лук зеленый) 50г	80-00

Директор:

Главный бухгалтер:

 Мамонтов А. П.  
 Литова Т. М.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептур блюд и технико-технологической документации

---

## Сосновый бор

---

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Филе трески запеченное в сливках с овощами 150г	300-00
Филе цыпленка и белые грибы, запеченные в сливках 150г	350-00
Белые грибы со сливками под сыром «Пармезан» 150г	380-00
Язык телячий запеченный в сметане с добавлением орехов и пряных трав 150г	430-00
Шампиньоны фаршированные сыром Дор блю в сливочно-коньячном соусе 450г	870-00

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе трески с мини морковью под сливочно-апельсиновым соусом 130/100/15г	590-00
Филе трески с овощным жульеном 90/110г	590-00
Филе трески с овощами гриль 110/150/10г	650-00
Медальоны из свинины с беконом, под сливочно-горчичным соусом, подается с картофелем по-деревенски 100/70/150/30г	650-00
Свиная отбивная с помидорами и сыром. Подается с картофелем по-деревенски и овощами 150/150/75г	590-00
Куриная отбивная с грибами и сыром. Подается с картофелем по-деревенски и овощами 150/150/75г	590-00
Корейка свиная с соусом барбекю и жареной кукурузой 180/50/80/50г	630-00
Стейк из свинины с соусом Сацебели 150/50/40/3г	540-00

### БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Ростбиф с острым чесночным соусом 1000/100/75/60г	6200-00
Ножка ягненка запеченная с розмарином и молодым картофелем 1000/700г	4500-00
Свинина запеченная с чесноком и травами. Подается с картофелем, брусничным соусом и запеченными помидорами черри 1000/700/200/100/60г	4200-00

### ГАРНИРЫ

Картофель фри с кетчупом 100/30г	120-00
Картофель по-деревенски 150г	120-00
Картофель отварной с укропом 150г	100-00
Кукуруза жареная 120г	130-00

### ТОРТЫ, ВЫПЕЧКА

Тирамису с клубникой 1500г	2500-00
Медовик классический 1000г	900-00
Пирог закрытый с капустой 1000г	550-00

Директор:

Главный бухгалтер:

Мамонтов А. П.

Литова Т. М.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептур блюд и технико-технологической документации

---

---

Дачный ресторан  
«Сосновый бор»  
Countryside restaurant  
«Sosnoviy Bor»

---