ORANGE House центр отдыха

Банкетное меню

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

	ГР.	₽
Рулетики из ветчины (ветчина, сыр, зелень, чеснок, майонез)	30	45
Рулетик из баклажан с сыром	40	50
Бутерброд с икрой (французский батон, икра лососевая, масло сливочное)	60	270
Бутерброд с п/копченной колбасой (французский батон и колбаса)	60	65
Бутерброд с сыром (французский батон, сыр)	70	65
Бутерброд с семгой (французский батон, масло сливочное)	70	150
Мини сэндвич (хлеб, сыр, ветчина, овощи, зелень)	50	50
Тарталетки с салатом из языка с соусом терияки	70	110
Канапе с языком, свежим огурцом и кремом из хрена	50	110
Канапе со свекольным салатом на зерновом хлебе	50	90
Канапе с бельгийскими вафлями и овощами (2шт)	80	110
Канапе с семгой, адыгейским сыром	50	95
Канапе с сыром (сыр, грецкий орех и виноград)	50	90
Канапе из филе сельди с картофелем	50	70
Мини пирожки с капустой	40	45
Мини пирожки с рисом и яйцом	40	45
Мини слойка с киви	30	50
Мини слойка с ананасом	30	50
Кофе 3 в 1	200	50
Чай в ассортименте	200	20

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ГР.	₽
КЛАССИЧЕСКАЯ ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ	1000	1 300
ГОРБУША ФАРШИРОВАННАЯ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ГРИБАМИ	1000	1 500
ГОРБУША ЗАПЕЧЕННАЯ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ С СПАРЖЕЙ	400	800
САГУДАЙ ИЗ БАЙКАЛЬСКИХ РЫБ *Традиционная байкальская закуска из свежих рыб в сочетании красного лука, пряных специй, подсолнечного масла и свежей зелени.*	200	1200
РЫБНАЯ ТАРЕЛКА *Ассорти из малосольной скумбрии, сельди, кеты, лимона и свежей зелени.*	350	790
МОРСКОЕ ИЗОБИЛИЕ *Ассорти из трех видов рыб: семушка, кета, форель. Сервируется лимоном и зеленью.*	300	1 200
КАПРИЗЕ С МОЦАРЕЛОЙ И СЕМГОЙ СЛОБОГО ПОСОЛА	200	1 100
КЕСАДИЛЬЯ РЫБНАЯ *Мексиканская лепешка тортилья, филе рыбы, сыр, соус чили, сметана, зелень и томатной сальсой.*	300	500
ОВОЩНОЕ АССОРТИ *От фермеров Бурятии: зеленые огурчики, томаты черри, болгарский перец, редька. Подается со свежей зеленью.*	400	500

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ГР.	₽
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА *Ассорти сыров: камамбер, пармезан, моцарелла, голландский. Подается с грецкими орехами, медом и виноградом.*	300	800
ОВОЩИ ТЕМПУРА ПОД КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ *Нотка японского колорита на Вашем столе, обжареные в кляре овощи, подаются с кисло-сладким соусом.*	400	600
ДЕРЕВЕНСКИЙ РАЗНОСОЛ *Соления собственного производства: черри маринованные, брокколи, огурцы малосольные, перец болгарский, цветная капуста.*	400	500
АРБИН *Традиционная бурятская закуска, представляющая собой рулет из печени и жира жеребятины.*	150	400
БЕСКОСТНАЯ СВИНАЯ РУЛЬКА *Средняя часть свиного окорока тушеная в пряных травах и темном пиве. Подается с картофелем айдахо, ароматным соусом деми глясс.*	1000	2 200
ЗАКУСКА ОХОТНИКА *Соленая грудинка, охотничьи колбаски, домашний балык копченный и шпик копченный с аджикой.*	300	800
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА *Мясная тарелка из сибирских деликатесов: копченая буженина из собственной коптильни, говядина по-ковбойски, куриная пасторма и мясная рулька. Подается в сочетании свежей зелени.*	350	1000

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ГР.	₽
МЯСНАЯ АНТИ-ПАСТО *Холодная закуска из мясных деликатесов: куриный сальтисон, рулька мясная, колбаска сырокопченная, грудинка копчено-вареная. Сервируется домашним сыром, хрустящими палочками и горчичным соусом.*	350	980
АЗИАТСКИЕ МОТИВЫ *Маринованый телячий язык в кунжутном соусе.*	200	900
ЦЫПЛЕНОК ИЗ СОБСТВЕННОЙ КОПТИЛЬНИ *Цыпленок запеченный целиком. Подается с овощами гриль.*	1000	1200
КЕСАДИЛЬЯ КУРИНАЯ *Мексиканская лепешка тартилия, курица, сыр, соус чили, сметана зелень и томатной сальсой.*	300	470
КУЛЕБЯКА *Закрытый пирог, начиненный свиным фаршем, зеленью, длинозерным рисом, с шампиньонами.*	1000	900
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ *Рулеты из баклажанов фаршированные сыром.*	350	550
РУЛЕТЫ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА С СЫРНО-ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ	350	650
РУЛЕТЫ ПЕЧЕНОЧНЫЕ С ОВОЩАМИ	350	750
РУЛЕТЫ ХАУС РОЛЛ *Рулеты из петушка с грибами, беконом.*	350	650
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА *Бараньи потрошка на сковороде с луком.*	400	900
САЛАМАТ	100	250

САЛАТЫ

	ГР.	₽
САЛАТ «ОЛИВЬЕ» ОТ ШЕФА *Новый взгляд на всеми излюбленное блюдо, в состав которого входит: говядина отварная, куриная грудка, яйцо, крабовые палочки. Сервируется свежей клюквой и зеленью.*	200	400
МЯСНОЙ САЛАТ С ПИКАНТНОЙ ЗАПРАВКОЙ *Отварная телятина, бекон, паприка, лук, сыр, хрустящий картофель пай и свежая зелень.*	300	500
САЛАТ «АЗИАТСКИЙ» С КУРИЦЕЙ *Куриная грудка, обжаренная в соевом соусе, свежий огурец, перец, черри.*	350	600
САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С СОУСОМ «ТЕРИЯКИ» *Язык говяжий, свежая зелень, спелые томаты, хрустящий огурец в сочетании с соусом «Терияки».*	200	400
САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ *Дальневосточный кальмар, красный лук, сладкий перец. Сервируется долькой лимона и жареным дайконом.*	400	600
МЯСНОЙ САЛАТ С ПРЯНЫМ СОУСОМ *Телячий язык, ветчина, говядина отварная, огурец, красный лук, морковь, заправленные кунжутным маслом.*	200	400
ГРЕЧЕСКИЙ *Классический овощной салат из сладкого перца, спелых томатов, свежего огурца, домашнего сыра и красного лука. Заправлен оливковым маслом и бальзамическим уксусом.*	200	400

САЛАТЫ

	ГР.	₽
САЛАТ КИТАЙСКИЙ «ХАРБИН» *Классический китайский салат из стручковой фасоли, пекинской капусты, спелых томатов, свежего огурца и обжареной свинины. Заправленый азиатским соусом.*	350	600
ЛЁГКИЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ *Свежая зелень в сочетании спелых томатов, хрустящих баклажанов, козьего сыра, фирменной заправки и зёрен граната.*	200	400
САЛАТ ИЗ БИТЫХ ОГУРЦОВ С РУЛЬКОЙ	350	500
САЛАТ КИТАЙСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ *Отварная говядина, свежие овощи, заправленые китайским соусом*	400	600
САЛАТ НОРВЕЖСКИЙ *Салат из маринованой горбуши, сезонных овощей, свежей зелени. Заправлен кунжутным маслом и соевым соусом.*	400	600
САЛАТ МИКС *Вяленые помидоры черри, жареные абрикосы, ягоды винограда, с кусочками курицы, заправленные соусом манго чили.*	350	500

ГОРЯЧИЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

	ГР.	₽
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ НА ГРИЛЕ *Приготовленный на мангале ароматный стейк из свинины, маринованный в пряных травах, с пикантным соусом барбекю.*	150/30	460
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ *Сочные медальоны из говядины со сливочно-сырным соусом.*	150/30	550
ОТБИВНАЯ ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ И ЗАПЕЧЕННЫМ СЫРОМ	180/30	430
ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ С БЕКОНОМ	180/30	420
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК В СОУСЕ ТЕРИЯКИ	150/30	690
ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА В СОУСЕ ДЕМИ-ГЛЯСС	150/30	650
ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК *Филе цыпленка со сладким луком, грибами под сырной шапкой.*	180/30	390
БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ	110/30	700
ФИЛЕ ГОРБУШИ ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ И ЛУКОМ	200/30	460
СТЕЙК МАСЛЯНОЙ РЫБЫ НА ГРИЛЕ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	150/30	660
СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ *Обжаренный до золотистой корочки стейк форели с нежным сливочным соусом и долькой лимона.*	150/30	1 200

ГАРНИРЫ

	ГР.	₽
РИС С ОВОЩАМИ	150	100
КАРТОФЕЛЬ «АЙДАХО»	150	130
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	150	100
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	150	130
ОВОЩИ ГРИЛЬ	150	150

ОБЩИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	ГР.	₽
УЖИН КОЧЕВНИКА	1 000/30	1 400
Мясные хушууры (4 шт.), буузы (4 шт.), бараньи внутренности (200 гр.), шашлычки из бекона с бужениной, лаваш и зелень.		
ХАНСКОЕ АССОРТИ	1 300/30/30	2 000
Нотка национального колорита на вашем столе: буузы (6 шт.), хушууры мясные (6 шт.), хушууры овощные (6 шт.), мясные колбаски (4 шт.) Подается в сочетании с соевым соусом и горчицей.		
КУРИЦА ПО-КИТАЙСКИ С АНАНАСАМИ	500	800
БУУЗЫ	70	45
АССОРТИ ГРИЛЬ	850/150/30	1 200
Стейки из свинины (4 шт), куриная грудка (1 шт разрезанная), люля кебаб говяжий (2 шт) и овощи гриль с соусом барбекю		
МЯСО НА УГЛЯХ	1 300/100	1 950
Ассорти шашлыков из свинины и курицы, люля кебаб из говядиды, люля кебаб из курицы, крылышки BBQ, куриная голень. Сервируются аджикой и лавашом.		
МЯСО В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ	500	850
Мясо и овощи нарезанные соломкой и обжареные в китайском соусе.		
ШЕЙКА СВИНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ И КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО	1200/150	1 800
АССОРТИ РЫБНОЕ	450/100/30	1 400
Горбуша в кляре, запеченные кусочки скумбрии и трески с картофелем Айдахо. Подается с соусом тар-тар.		
ГОРЯЧЕЕ МОРСКОЕ АССОРТИ	1000	2 200
Стейк из горбуши, запеченная скумбрия, филе тилапии, овощи гриль, сливочный соус и икра тобико.		
ДАРЫ МОРЯ	1000	3 500
Брошет из семги с овощами, стейк кеты, филе тилапии, стейк эсколара. Подается с овощным гарниром.		

ДЕСЕРТЫ

	ГР.	₽
ФРУКТОВОЕ АССОРТИ *Яблоко, апельсин, виноград, киви, груша.*	1 000	1 100

ХЛЕБ

	ГР.	₽
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	100	50
ХЛЕБ ЧЕРНЫЙ/БЕЛЫЙ	20	4

НАПИТКИ

	МЛ.	₽
МОРС БРУСНИЧНЫЙ	1 000	190
НАПИТОК КАРКАДЭ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ СУДАНСКОЙ РОЗЫ	1 000	130
ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ	200	20

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

	КГ.	₽
УСЛУГИ ПОВАРА *Варка баранины, конины, свинины, говядины.*	15	1 500

577-600, 69-01-01