



Фуршетное меню ресторана «Сибирь»

	Наименование	Выход, гр	Цена, руб.
Холодные закуски			
1	Рулетики из копченого окорока с пряной сырной начинкой	25	90
2	Ролл из телячьего языка с муссом из сливочного сыра и грецкого ореха	15	105
3	Ролл из ростбифа с печеным перцем и сливочным сыром	28	205
4	Канопе из обжаренной куриной грудки, моцареллы и вяленым томатом	26/3	130
5	Канопе а-ля "Цезарь"	23	85
6	Канопе из куриного рулета со сливочным хреном и перчиком пири-пири	18/3	95
7	Мини-сэндвич с куриной грудкой и соусом цезарь	25	85
8	Эклер с паштетом из индейки	25	60
9	Бургер с ветчиной и помидоркой черри	26	60
10	Салат с нежной моцареллой, сочным ростбифом, перепелиными яйцами, помидорками черри и бальзамической заправкой	70	250
11	Салат «Цезарь» в миниатюрной подаче	60	130
12	Салат со свежими овощами и цыпленком "Терияке"	60	130
Фуршетные закуски из рыбы и морепродуктов			
1	Тигровая креветка с тимьяном и мандариновым соусом	20	208
2	Рулетики из цукини с копченым угрем и сливочным сыром	24	135

Меню фуршетное 2022г.

3	Бургер с копченым угрем	25	155
4	Роллы из пшеничных блинчиков с малосоленной семгой, сливочным маслом и укропом	28	160
5	Канapé из семги на бородинском хлебе с мягким сыром	19	160
6	Мини — бургер с копченой форелью	25	160
7	Мини — бургер с малосоленной семгой	25	160
8	Мини — сэндвич с семгой и сливочным сыром	25	160
9	Алюторская сельдь на бородинском хлебе	20	88
10	Наполеон из бородинского хлеба с икрой северной рыбы	26	202
11	Салат с семгой, мидиями, авокадо и кунжутной заправкой	70/1	250
12	Салат А-ля Цезарь с тигровой креветкой	60	230
Фуршетные закуски из овощей, сыра, фруктов			
1	Канapé из свежих овощей в стиле Эль Греко	23	90
2	Хрустящий огурчик с Моцареллой, вялеными томатами и помидоркой черри	23	90
3	Кубик брынзы в обсыпке из пряных трав со сладкой паприкой и греческой оливкой Каламатра	18	75
4	Мини Моцарелла в помидорке черри с листиком базилика и соусом Песто	30/2	100
5	Рулетики из цукини с овощами и сливочным сыром	24	99
5	Мини рулле из баклажан, сливочного сыра и помидорами черри	25	99
6	Сыр Бри со свежими ягодами и мятой	25	150
7	Сыр Маасдам с красным виноградом	20	85
8	Карпаччо из свеклы с фетой и кедровыми орешками под бальзамической заправкой	70	110

Меню фуршетное 2022г.

9	Фруктовое канапе (груша, ананас, клубника)	30	85
Фуршетные горячие закуски из овощей			
1	Баклажаны, цукини, сладкая паприка-гриль, запеченные с чесночным маслом и ароматным тимьяном	100	280
2	Картофель с хрустящим беконом	100	160
3	Шляпки шампиньонов, запеченные под сыром	100	240
4	Жареные шампиньоны на сливочном масле	100	200
Фуршетные горячие закуски из рыбы и морепродуктов			
1	Шашлычки из семги	30	390
2	Шашлычок из креветки с томатом черри	30	315
3	Котлетки из щуки с каленым кедровым орехом	40	180
4	Котлетки из семги с морепродуктами	40	190
5	Филейки судачков в темпуре	40	230
Фуршетные горячие мясные закуски			
1	Мини-стейк из телячьей вырезки	25	215
2	Мини-стейк из оленины в обертке из сыровяленого бекона	30	145
3	Люля кебаб из баранины	40	175
4	Шашлычки из свиной шеи с перцем	40	130
5	Медальоны из куриной грудки в обертке из сыровяленого бекона	25	120
6	Шашлычки куриные с соусом терияки	40	95
7	Люля кебаб из курицы	40	120
Десерты			
1	Туррон с воздушным рисом	20	85
2	Брауни с шоколадом	25	85
3	Карамельное сабле	27	85

Меню фуршетное 2022г.

4	Фадж шоколадный с грецким орехом	15	55
5	Прага классическая	20	118
6	Испанский чуррос	15	70
7	Пралине с шоколадом и фундуком	15	270
8	Макаронс с лимонной начинкой	30	130
9	Макаронс со сливочной начинкой	30	145
10	Ролл с малиной и миндалем	15	75
11	Кекс творожный	15	60
12	Кекс с изюмом	50	90
13	Пана Кота клубничная	50	180
15	Полено-ролл "Черный лес"	17	60
16	Буше с черносливом	10	40
17	Буше с курагой	10	40
18	Тирамису с мятой	40	155
19	Чизкейк	30	145
Пирожные			
1	Белая ночь	15	35
2	Красный бархат	30	105
3	Корзиночка фруктовая	15	55
4	Песочная корзиночка со сгущенкой	30	55
5	Маковое	15	55
6	Морковный кейк со сливочным кремом	25	55
7	Морковный кейк со сливочным кремом	70	95
8	Маффин шоколадный с орехом	15	50
9	Маффин с вишней	30	95
10	Маффин с вишней	15	45
11	Муравейник	15	45
13	Муравейник	40	79
14	Птифур «Сливочное»	15	50
15	Шоколадно-миндальный бисквит	15	45
16	Эклер с шоколадом и орехами	10	60
17	Эклер ванильно-творожный со сливочной глазурью	10	50
18	Птифур «Три шоколада»	15	75
19	Черемуховое пирожное	40	70

Меню фуршетное 2022г.

20	Снежный шоколад (сибирское рафаэлло)	15	70
<i>Печенье</i>			
1	С миндалем	1000	950
2	Печенье творожное	1000	1500
3	Печенье с шоколадной крошкой	1000	2520
4	Печенье "Шоколад"	1000	2100
5	Печенье с цветной помадкой	1000	1200
6	Печенье Кокосовое	1000	1625
7	Печенье "Овсяное"	1000	905
8	Печенье "Гата" восточное слоеное	1000	2530
<i>Конфеты собственного приготовления</i>			
1	Грильяж с кедровым орехом	20	145
2	Курага в шоколаде	1000	2600
3	Трюфель	1000	2800
4	Чернослив в шоколаде	1000	2700
5	Клубника в шоколаде	38	275
<i>Слоеные изделия</i>			
1	Круассан с ветчиной	15	45
2	Круассан с сыром	15	45
3	Хачапури с сыром	40	65
4	Пирожки слоеные с курицей и грибами	15	45
5	Пирожки слоеные с мясом	15	45
6	Расстегаи слоеные с рыбой	15	50
7	Расстегаи слоеные с капустой и рыбой	15	45
8	Пирожки слоеные с яблоком	15	45
9	Пирожки слоеные с брусникой	15	50
10	Пирожки слоеные с тыквой, курагой и цитрусовой нотой	15	50
11	Булочка французкая с изюмом (готовится день-в-день, уточнять по кол-ву сколько можно ставить)	45	80
12	Пирожок печеный с луком с яйцом	30	45
13	Пирожок печеный с курицей	30	55
<i>Сэндвичи, бутерброды</i>			
1	Бутерброд с сервелатом и свежим огурцом	60	100
2	Бутерброд с карбонатом и огурцом	60	100

Меню фуршетное 2022г.

3	Бутерброд с кетой	50	170
4	Бутерброд с сыром	60	90
5	Сэндвич-круассан с куриной грудкой и соусом цезарь	85	120
6	Сэндвич-круассан с ветчиной и сыром	85	120
7	Сэндвич-круассан с семгой слабой соли	75	280
8	Сэндвич с куриной грудкой и соусом "Цезарь"	100	150
9	Сэндвич с семгой слабой соли	100	420
10	Бургер с куриной грудкой на пшеничной булочке с кунжутом	110	155
11	Бургер на пшеничной булочке с ветчиной и сыром	110	205
13	Ролл "Цезарь" из мексиканской тортильяс	160	205

**** цены на некоторые позиции могут быть изменены***

Меню фуршетное 2022г.

Меню фуршетное 2022г.