



Фуршетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7(343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

КАНАПЕ с рыбой и морепродуктами	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Лосось на тосте с сырным кремом	Багет, сыр творожный, масло сливочное, сливки, лосось слабосоленый, лук зелёный.	35	150
Канapé с лососем и пастой из авокадо	Багет, сыр творожный, авокадо, специи, лосось слабосоленый, микрозелень.	50	180
Канapé с креветкой и свежим огурцом	Огурец, сыр творожный, креветка, соль, специи, базилик.	30	120
Тарталетка с красной икрой, сливочным маслом и перепелиным яйцом	Тарталетка, масло сливочное, яйцо перепелиное, икра красная, огурцы, микрозелень.	30	160
Тарталетка со свеклой, сельдью и икрой	Тарталетка, свекла, сельдь слабосоленая, икра красная, микрозелень.	40	110
Лосось с гаукомоле	Слабосоленый лосось, хлеб харрис, авокадо, помидоры, маслины, чеснок, сок лимона, оливковое масло.	30	150
Блинное канapé с семгой и маслинами	Блины, слабосоленый лосось, сливочный сыр, маслины.	25	130
Канapé с креветкой, авокадо и соусом бийск (подается в порционной фуршетной формочке)	Тигровая креветка, авокадо, сливочно-томатный соус с овощами, микрозелень.	20	140
Канapé "свекольное яйцо" с лососем и икрой щуки (подается в порционной фуршетной формочке)	Перепелиное яйцо, сок свеклы, слабосоленый лосось, икра щуки.	20	170
Ананас с тигровой креветкой	Ананас, тигровая креветка, микрозелень.	20	160
Канapé с лососем в кунжуте с сыром и икрой Тобико	Слабосоленый лосось, сливочный сыр, икра тобико, кунжут	20	160
Сельдь на тостах	Сельдь, перепелиное яйцо, лук, маслины, бородинский хлеб.	30	90
Хрустящие креветки в йогуртовом соусе (в шоте)	Креветки тигровые, соль, специи, кляр, соус йогуртовый.	40	230
БЕРРИНЫ с рыбой и морепродуктами	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Унаги с чука салатом	Подкопченный угорь, чука салат, томаты черри.	40	200
С лососем и розовым муссом	Лосось слабосоленый, лук зеленый, киноа, свекла, масло оливковое, сыр творожный сливочный, сливки.	50	170
Заливное из лосося и морского гребешка	Лосось, морской гребешок, соус песто, майонез.	50	250
Мини Цезарь с тигровой креветкой	Креветка тигровая, листья салата, яйцо, томаты черри, сыр пармезан, гренки, соус цезарь.	40	190
Слабосоленый лосось с томатами и щучьей икрой	Слабосоленый лосось, лук, томаты, заправка с перцем чили.	40	250
С раковыми шейками и авокадо	Раковые шейки, авокадо, икра тобико, медовый соус.	40	220
С лососем, авокадо, чука, грейпфруктами и апельсинами	Лосось слабосоленый, салат чука, грейпфрут, апельсин, авокадо, лук зеленый, масло оливковое, соус табаско, мед, специи.	40	200

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2024 года

КАНАПЕ с мясом и птицей	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Канapé с дыней и сыровяленой ветчиной	Дыня, сыровяленая ветчина прошутто.	30	160
Ростбиф на тосте с кремом и корнисионами	Багет, масло сливочное, сыр творожный, соус соевый, чеснок, петрушка, ростбиф, огурцы консервированные, тимьян.	35	150
Канapé с моцареллой, томатами черри, беконом	Томаты черри, сыр моцарелла, ветчина парма, базилик, микрозелень.	45	200
Канapé с бужениной, на тосте с печеным перцем	Багет, масло сливочное, перец болгарский печеный, буженина, петрушка.	35	100
Канapé с сервелатом, зернистой горчицей и томатом черри	Салями, хлеб харрис, томаты черри.	25	80
Канapé с ростбифом, корнисионами, жемчужным луком	Ростбиф, маринованный лук, корнисионы, бородинский хлеб.	25	110
Канapé с телячьим языком	Говяжий язык, хлеб харрис, майонез, сливочный хрен, томаты черри.	30	130
Пармская ветчина с грушей и руколой	Груша, ветчина парма, руккола.	20	130
Канapé с салями и свежим огурцом	Багет, сыр голландский, сыр творожный сливочный, салями, огурцы свежие, маслины	35	90
ВЕРРИНЫ с мясом и птицей	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Прошутто с дыней и сыром моцарелла	Дыня, сыровяленая ветчина прошутто, сыр моцарелла, соус песто.	55	220
Копченая утиная грудка с грушей и соусом манго	Груша, соус манго, утиная грудка копченая.	40	170
С ростбифом, печеным перцем и томатами	Ростбиф, салат микс, перец печеный болгарский, лук репчатый, лук салатный, томаты черри, заправка медово-уксусная, перец болгарский.	40	220
Мини Цезарь с куриной грудкой	Куриная грудка, листья салата, яйцо, томаты черри, сыр пармезан, гренки, соус цезарь.	40	140
КАНАПЕ с овощами и сыром	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Канapé печеная тыква с черносливом	Тыква, мед, чернослив.	30	50
Канapé с брынзой, цукини и томатами черри	Брынза, цукини, томаты черри.	20	50
Канapé со свежим огурцом, сливочным сыром и вяленым с прованскими травами томатом черри	Огурцы, сливочный сыр, томаты черри, чеснок.	25	70
Камамбер на итальянских хлебцах с медом и орехами	Сыр камамбер, хлебцы, мед, грецкий орех.	25	110
Икра из баклажанов на ржаном тосте	Баклажаны, болгарский перец, томаты, чеснок, оливковое масло, хлеб бородинский.	25	75
Канapé с виноградом и сыром	Сыр хохланд, сыр чеддер, виноград.	25	70
Рулетики из цукини с сыром, крабовым мясом	Цукини, соль, сыр голландский, крабовые палочки, яйцо куриное, орех грецкий, кунжут, микрозелень.	35	85
Тарталетка с сыром	Тарталетка, сыр голландский, чеснок, майонез, томат черри, зелень.	40	100
Моцарелла с запеченным ананасом	Ананас, мёд, масло растительное, сыр моцарелла.	30	110
Рулетики из баклажанов с сыром фета и орехами на ржаном тосте	Баклажаны, сыр фета, грецкий орех, томаты черри, бородинский хлеб.	45	80

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2024 года

БЕРРИНЫ с овощами и сыром	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Хрустящие свежие овощи с соусом тар-тар	Огурцы, болгарский перец, сельдерей, морковь, соус тартар.	50	70
Фасолевый салат	Салат айсберг, кукуруза консервированная, перец болгарский печеный, томаты, фасоль консервированная, заправка деревенская.	60	110
Шашлычки из томатов черри и моцареллы, с соусом песто	Томаты черри, сыр моцарелла, руккола, соус песто.	40	150
С печёной свеклой и сыром	Свекла, масло оливковое, мед, тимьян, сыр творожный сливочный, соус оливково-цитрусовый, соус песто, яблоки, мед.	50	80
Гаспачо с сыром моцарелла	Томатный гаспачо, сыр моцарелла, оливковое масло.	45	90
Хумус с тартаром из свеклы	Свекла, масло оливковое, мед, тимьян, хумус, масло кунжутное, кунжут, микрозелень.	45	90
Зеленый гаспачо с миндальными лепестками (в шоте)	Огурцы, уксус винный, авокадо, руккола, чеснок, миндальные лепестки, масло оливковое, микрозелень.	45	100
КАНАПЕ с фруктами и ягодами	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Канapé с ананасом и свежими ягодами	Ананас, ягоды.	20	130
Ананас с клубникой и мятой	Ананас, клубника, мята.	20	190
Ягоды с соусом маракуйя	Ягоды в ассортименте по сезону, соус маракуйя.	70	190
Стаканчик с фруктами	Киви, мандарин, виноград, мята, голубика.	60	110
Стаканчик с ананасом	Ананас, мята.	50	100
Стаканчик с арбузом (в сезон)	Арбуз.	100	50
Стаканчик с дыней (в сезон)	Дыня.	100	50
ПРОФИТРОЛИ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Профитроль с муссом из красной рыбы и сливочным сыром	Заварное тесто, сливочный сыр, слабосоленый лосось, сливки, маслины.	40	160
Профитроль с муссом из тунца	Заварное тесто, тунец, сливочный сыр, сливки, маслины, редис.	40	130
Профитроль с салатом из языка	Заварное тесто, говяжий язык, грибы, яйцо, огурцы, редис, болгарский перец, майонез.	40	130
Эклер с лососем и пастой из авокадо	Эклер из заварного теста, авокадо, сыр творожный, лосось, специи, фреш лимонный, горчица зернистая, микрозелень.	70	300
Эклер с паштетом из куриной печени	Эклер из заварного теста, паштет из куриной печени, фисташки, масло сливочное, микрозелень.	60	120
Эклер с грибным паштетом	Эклер из заварного теста, паштет из шампиньонов, орех кедровый, сыр творожный, сливки, микрозелень.	60	170
СЭНДВИЧИ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Сэндвич со слабосоленым лососем	Тостовый хлеб, слабосоленый лосось, томаты, огурцы, листья салата, соус из творожного сыра.	50	160
Сэндвич с ростбифом, сыром и розмарином	Тостовый хлеб, говяжья вырезка, томаты, сыр, имбирно-соевая заправка.	50	150
Сэндвич с куриным рулетом	Тостовый хлеб, куриный рулет, соус тартар, яйцо, томаты черри, листья салата.	50	130

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2024 года

Сэндвич с запеченной свиной	Тостовый хлеб, буженина, сырный соус, консервированные огурцы, листья салата.	50	140
Сэндвич с ветчиной и сыром	Тостовый хлеб, майонез, ветчина, сыр, огурцы, томаты, листья салата.	50	140
БРУСКЕТТЫ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Брускетта с икрой из лесных грибов	Багет, грибы белые, шампиньоны, опята, морковь, чеснок, масло растительное.	40	80
Брускетта с грушей и сыром бри	Багет, масло оливковое, груша, масло сливочное, тимьян, сахар, орех грецкий, сыр бри/камамбер.	40	160
Брускетта с хумусом, вялеными томатами	Багет французский, хумус, масло оливковое, специи, микрозелень, томаты черри, соль, чеснок, масло растительное.	40	120
Брускетта с печеным перцем и брынзой	Багет французский, перец печеный болгарский, базилик свежий, сыр фета.	40	120
Брускетта с моцареллой и томатами черри	Брускетта, сыр моцарелла, томаты черри, чеснок.	40	120
Брускетта с красной икрой	Багет, красная икра, сливочное масло, лимон, зелень.	30	160
Брускетта с лососем, свежим огурцом и каперсами	Багет, лосось, каперсы, сливочный сыр.	40	170
Брускетта с копченой форелью и яйцом	Брускетта, подкопченная форель, яйцо, лук зелёный.	30	160
Брускетта со шпротами	Багет, шпроты, огурцы консервированные, яйцо куриное.	45	80
Брускетта с сельдью	Багет, сельдь, яйцо перепелиное, маслины, лук красный репчатый, зелень.	40	90
Брускетта с ростбифом	Брускетта, ростбиф, лук маринованный, огурцы консервированные.	35	170
Брускетта с пармской ветчиной	Багет французский, сыр творожный сливочный, ветчина парма, томаты, лук красный репчатый, микрозелень, перец болгарский.	35	170
Брускетта с бужениной и вялеными томатами	Багет, буженина, томаты вяленые, салат, соус имбирный.	40	120
Брускетта с грудинкой и свекольным соусом с хреном на ржаном хлебе	Хлеб ржаной, грудинка, хрен сливочный, сок свекольный, майонез провансаль, укроп.	40	90
Брускетта с паштетом из куриной печени с луковым конфином	Багет, паштет из куриной печени, луковый конфитюр, тимьян.	55	80
Брускетта с чоризо, рукколой и перепелиным яйцом	Брускетта, чоризо, перепелиное яйцо.	30	90
Брускетта с крученым салом	Багет, сало, чеснок, зелень.	25	70
Бутерброд с бужениной	Багет, сыр творожный, горчица зернистая, буженина, огурцы, микрозелень.	60	140
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА из рыбы и морепродуктов	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Темпура из норвежской семги с медово-горчичным соусом	Лосось, темпурная мука, оливковое масло, зернистая горчица, соевый соус.	50/10	390
Шашлык из семги с томатом черри	Лосось филе, соль, специи, тимьян, томаты черри, масло растительное.	70	420
Жареные тигровые креветки с соусом васаби	Тигровая креветка, сливки, меланж, васаби.	30/10	320

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2024 года

Креветки по-мексикански, соус сладкий чили	Тигровая креветка, сыр голландский, спринг-тесто, соус сладкий чили.	25/5	200
Креветки в темпуре с соусом кимчи	Тигровая креветка, темпурная мука, сухари панко, соус кимчи.	25/5	190
Блинные мешочки с морепродуктами	Мидии, сыр дор блю, сливки, томаты черри, маслины.	60	250
Палочки из трески в панировке с соусом блю чиз	Треска, сыр голландский, яйцо куриное, сухари панко, соус блю чиз сметанный.	60	200
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА из мяса и птицы	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Мини-шашлычок из куриной грудки с ананасом, подается с соусом терияки	Курица филе, соль, специи, чеснок, майонез провансаль, ананас, соус терияки.	70/10	200
Мини-шашлычки из куриного бедра с овощами, подается с соусом неаполь	Курица филе бедра, соль, специи, чеснок, майонез, перец болгарский, лук репчатый, цукини, зелень, соус неаполь.	70/10	200
Мини-шашлычок из индейки с беконом, подается с соусом песто	Филе индейки, бекон, соус песто.	50/10	230
Мини-кебаб из цыпленка с соусом тартар	Курица филе бедра, лук репчатый, кинза, специи, соус тартар сметанный.	50/10	200
Спринг-ролл с курицей и соусом кимчи	Куриное филе, тесто фило, соус соевый, чеснок, лук, соус кимчи.	60/10	180
Блинные мешочки с курицей и грибами	Блины, шампиньоны, куриное филе, сливки, лук.	60	160
Ассорти ароматных колбасок, приготовленных на гриле с соусом барбекю	Свинные колбаски ассорти, соус барбекю острый.	100/20	300
Шашлычок из свинины в беконе с томатным острым соусом	Свинина, томаты черри, томатный острый соус.	50/10	180
Кенийская фасоль в беконе	Фасоль, бекон.	30	110
Мини-кебаб из баранины с соусом ткемали	Баранина, лук, кинза, соус ткемали.	50/10	320
Мини-шашлычок с картофелем в беконе с томатами черри	Картофель, бекон, томаты черри.	65	140
Блины с мясом	Блины, свинина, говядина, сливки, лук.	60	130
Митболы из говядины с имбирным соусом	Говядина, хлеб белый, лук пассерованный, яйцо куриное, сметана, масло растительное, соус сливочно-имбирный, зелень.	60/10	220
Трипсы из индейки с сырным соусом	Индейка, соль, специи, сыр голландский, яйцо куриное, сухари панко, масло фритюрное, соус сырный.	50/10	170
Аранчи с ветчиной и сыром	Ризотто, куркума, ветчина, сыр голландский, кляр, сухари панировочные панко, соус неаполь.	50/10	80
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА из сыра и овощей	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Сырные палочки	Сыр, темпурная мука, панировочные сухари.	50/10	220
Блины с грибами	Блины, шампиньоны, опята, сливки, лук.	60	130
Бэби картофель с базиликовым соусом (веган)	Картофель, базилик, оливковое масло, чеснок, кедровый орех.	80/20	130
Овощи в темпуре с соусом терияки (веган)	Цукини, болгарский перец, сельдерей, цветная капуста, морковь, лук, кляр.	80/20	170
Шампиньоны, фаршированные сливочным сыром	Шампиньоны, чеснок, панировочные сухари, сыр пармезан, сыр крем чиз, тимьян, петрушка.	35	150

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2024 года

Брошет из овощей (веган)	Баклажаны, цукини, томаты черри, болгарский перец.	80	150
Аранчи с вялеными томатами	Ризотто, куркума, вяленые томаты, маслины, кляр, сухари панировочные панко, соус неаполь.	40/10	150
ВЫПЕЧКА	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Мини-круассан с ветчинным рулетиком и овощами	Круассан, соус-заправка для сэндвичей и круассанов, ветчина, сыр голландский, чеснок, майонез провансаль, томаты, огурцы, салат.	50	140
Горячая булочка, фаршированная сыром, курицей и беконом	Тесто дрожжевое, моцарелла, филе куриное, бекон.	40	100
Горячая булочка, фаршированная ветчиной, сыром и грибами	Тесто дрожжевое, ветчина, моцарелла, шампиньоны.	40	100
Киш лорен с курицей и беконом	Песочная корзиночка, курица, бекон, сыр, омлетная масса, лук, листья салата, итальянская заправка.	35	120
Жульен с курицей и грибами в тарталетке	Тарталетка, лук репчатый, шампиньоны, курица, сливки, сыр голландский.	50	140
Киш лорен с лососем и брокколи	Тарталетки, лосось, брокколи, лук порей, сыр голландский, омлетная масса.	40	190
Мини-пирожок с зеленым луком и яйцом	Тесто дрожжевое, лук зеленый, яйцо.	35	50
Мини-пирожок слоенный с мясным фаршем	Слоеное тесто, свинина, говядина, лук.	25	70
Расстегай с рыбой	Дрожжевое тесто, щука, лосось, судак.	40	120
Мини-расстегай с горбушей	Тесто дрожжевое, горбуша, лук репчатый, яйцо куриное.	30	70
Мини-пирожок с капустой	Дрожжевое тесто, капуста белокочанная, масло растительное, соль, специи, масло сливочное, желток, вода, мука пшен. в/с.	30	55
Мини-пирожок с мясом в слоеном тесте	Слоеное тесто, свинина, говядина, лук.	30	70
Слойка с куриной кудкой и кунжутом	Тесто слоеное, фарш из куриной грудки, лук репчатый, кунжутные семена, яйцо куриное.	30	70
Эчпочмак с мясом и картофелем	Тесто кефирное, масло растительное, говядина, картофель, лук.	30	70
Элеш с курицей и картофелем	Тесто кефирное, курица филе, лук репчатый, картофель, соль, перец черный, масло растительное.	30	60
Чикенбургер	Булочка с кунжутом, куриное филе, лук, соус бургер, сыр, томаты.	100	170
Фишбургер	Булочка с кунжутом, филе судака, филе горбуши, лук, соус имбирный, сыр.	100	220
Бифбургер	Булочка с кунжутом, свинина, говядина, лук, бекон, сыр, огурцы, томаты, листья салата, соус бургер.	100	190
ПИРОЖКИ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Слойка с яблоками и корицей	Тесто слоёное, яблоки, корица, сахар, мука пшеничная.	30	50
Ватрушка с брусникой	Тесто дрожжевое, яйцо куриное, сахар, брусника, мука пшеничная, масло растительное, джем малиновый.	50	60

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2024 года

Пирог черникой на песочном тесте	Тесто песочное, сметана, крахмал картофельный, ванилин, черника, сахар, мята, пудра сахарная.	60	110
Пирог с бананом на песочном тесте	Тесто песочное, сметана, крахмал картофельный, ванилин, банан, сахар, мята, пудра сахарная.	60	110
Донат с начинкой и глазурью	Мука, шоколад, какао, сахар, масло сливочное, масло растительное, сливки.	70	140
Круассан с шоколадом и лесным орехом	Тесто слоёное, масло сливочное, орехи лесные, какао, яйцо куриное.	40	140
Круассан с миндалем и миндальным кремом	Мука пшеничная, миндальный крем, яйцо куриное, масло сливочное, орех миндаль.	95	220
Круассан с малиновой начинкой	Мука пшеничная, начинка малиновая, яйцо куриное, масло сливочное.	95	220
Слойка с вишней	Тесто слоёное, вишня, сахар, крахмал кукурузный.	30	70
Слойка с брусникой	Тесто слоёное, брусника, сахар, загуститель.	30	60
ДЕСЕРТЫ			
КОРЗИНОЧКИ		Выход, гр	Стоимость, руб.
Корзиночка с сырным кремом	Песочное тесто, сливочный сыр, сгущенное молоко, шоколад.	30	80
Корзиночка с кремом манго	Песочное тесто, пюре манго, сливочное масло, яйцо, сахар.	30	80
Корзиночка с малиновым кремом	Песочное тесто, малиновое пюре, сливочное масло, яйцо, сахар.	30	80
Корзиночка с ванильным кремом	Песочное тесто, молоко, сливочное масло, яйцо, сахар, ваниль.	30	80
Лимонный мини-тарт	Песочное тесто, курд лимонный, крем белковый заварной.	20	80
ЭКЛЕРЫ			
Эклер с кремом манго	Тесто заварное, крем манго.	30	80
Эклер с фисташковым кремом	Тесто заварное, крем фисташка.	30	80
Эклер с ванильным кремом	Тесто заварное, крем ванильный.	30	80
МАКАРОНСЫ			
Цитрусовый (мандариновый)	Мука миндальная, ганаш, пюре мандариновое.	20	90
Фисташковый	Мука миндальная, ганаш, паста фисташковая.	20	90
Малиновый	Мука миндальная, ганаш, пюре малиновое.	20	90
ПТИ-ШУ			
Пти-шу с заварным шоколадным кремом	Заварное тесто, хрустящая корочка, шоколадный крем на основе молока, какао и яиц.	30	80
Пти-шу крем-брюле	Заварное тесто, хрустящая корочка, крем на основе сливок и сгущенного молока.	30	80
ПИРОЖНОЕ В ШОТАХ			
Трайфл маковый с лимонным курдом	Бисквит с маком, сироп пропитка для бисквита, крем для трайфла, мак, шоколад.	40	100
Трайфл манго-шоколад	Бисквит, сироп, крем, шоколад, пюре манго, сливки.	40	120
Трайфл Наполеон манго-маракуйя	Бисквит, крем, пюре манго, пюре маракуйи, сахар.	60	120
Трайфл красный бархат	Бисквит красный, сироп пропитка для бисквита, крем для трайфла, орех грецкий.	40	100

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2024 года

Панакота с апельсиновым желе	Сливки, ванилин, желатин, апельсиновый фреш.	40	120
Панакота с киви	Киви, сливки, шоколад, сахар, желатин.	30	120
Панакота с клубничным соусом	Клубника, сливки, сахар, желатин.	40	120
Клубнично-апельсиновое желе	Клубника, сахар, желатин, сок апельсина.	40	120
Йогуртовое пирожное с маракуйей	Бисквит, пюре маракуйи, сливки, желатин, сахар.	30	65
ПИРОЖНОЕ ЙОГУРТОВОЕ			
Пирожное черничное йогуртовое	Йогурт, сливки, черника, бисквит.	30	80
Пирожное малиновое йогуртовое	Йогурт, сливки, малина, бисквит.	30	80
Пирожное маракуйя йогуртовое	Йогурт, сливки, пюре маракуйя, бисквит.	30	80
Пирожное клубничное йогуртовое	Йогурт, сливки, клубника, бисквит.	30	80
Пирожное манговое йогуртовое	Йогурт, сливки, пюре манго, бисквит.	30	80
ПИРОЖНЫЕ НАРЕЗНЫЕ			
Пирожное Рафаэлло	Песочная основа, сметанный крем с кокосовой стружкой.	30	60
Пирожное Морковное	Яйцо куриное, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, морковь, мука пшеничная, корица, сметана, сливки, пудра сахарная, семена подсолнечника.	30	50
Пирожное Прага	Яйцо куриное, сахар, сметана, сода пищевая, молоко сгущеное, мука пшеничная, какао, сироп, масло сливочное, какао, джем, глазурь, масло растительное, шоколад белый.	30	80
Шоколадное пирожное Кармен	Легкий бисквит, сливки, сгущеное молоко, какао, сахар, шоколад.	30	70
Шоколадный брауни	Яйцо куриное, масло сливочное, шоколад, сахар, мука пшеничная.	30	90
Пирожное Птичье молоко	Белковое суфле, бисквит, шоколад.	30	70
Пирожное Медовое	Медовый бисквит, сметанный крем.	30	70
Пирожное маковое	Бисквит, сахар, коньяк, сливки, молоко, мак, желатин листовой, лимон, сахар, шоколад.	30	70
Птифур Наполеон	Мука пшеничная, разрыхлитель, масло сливочное, джем, сливки, молоко коровье, желток, ванилин.	30	70
Пирожное Нуга	Яйцо куриное, мука пшеничная, сахар, сливки, мед, орех миндаль.	30	70
Пирожное Мишка на севере	Сахар, масло сливочное, сметана, какао, сода пищевая, уксус столовый, мука пшеничная, сметана, сахар, арахис, шоколад, маргарин, какао.	30	60
КАПКЕЙКИ			
Капкейк красный бархат	Кекс, сливки, сыр маскарпоне, крошка.	40	110
Капкейк с малиновой начинкой	Кекс ванильный, малиновый джем, сливки, сыр маскарпоне.	40	110
Капкейк шоколадный с творожной начинкой	Кекс шоколадный, творожная начинка, сливки, сыр маскарпоне.	40	110

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2024 года

КОНФЕТЫ (представлены только в Гранд Авеню Отеле)

Конфета Кокосовое пралине	Сахар, кокосовая стружка, паста пралине, какао масло, шоколад.	20	70
Конфета мягкий Грильяж	Сахар, сироп глюкозы, сливки, масло сливочное, орех грецкий, фундук, миндальная мука, шоколад.	18	70
Конфета Чернослив в шоколаде	Чернослив, шоколад.	18	70
Конфета Курага в шоколаде	Курага, шоколад, миндаль.	18	70
Конфета Трюфель	Сливки растительные, коньяк, шоколад, какао.	18	70

*Продукты содержат ГМО не более максимального предела, предусмотренного действующим законодательством РФ (не более 0,9%)

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2024 года