

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ Hotel Mandarin		
Холодные закуски	Выход	Цена
Ассорти сыров (пармезан, камамбер, дор-блю, чанах, сулугуни, овечий сыр, виноград, райские яблочки, финики с маскарпоне, варенье из сосновых шишек)	480	1350
Бакинские помидоры и огурцы с зеленью	800/50	1350
Блинные рулеты с ветчиной и сыром (Блины 5 шт.)	600	460
Блинные рулеты с лососем	600	920
Грибное лукошко (ассорти)	500	750
Мясное ассорти (говяжий язык, буженина, ростбиф, куриный рулет, горчица, хрен)	250/130	1150
Овощной букет (брюссельская капуста, яблоко, морковь, огурцы, перец болгарский, мини кукуруза, редис, стебель сельдерея, спаржа, корень дайкона, зелень, авокадо)	800	840
Оливки , маслины гигант	300	550
Рулеты из баклажан с чесноком	410	580
Рыбное ассорти (лосось с/с, масляная х/к , осетрина х/к, угорь копченый)	275/75	1750
Фаланга камчатского краба с соусом на выбор (трюфельный/белое вино/сливочно-шпинатный)	100	970
Атлантическая сельдь с картофелем и маринованным красным луком	100/100/30	270
Армянские соленья (помидоры, черемша, цветная капуста, морковь, острый перец, бамия, бутень, патисоны)	800	680
Горячие закуски		
Баклажан запеченный с томатами и сыром, с соусом песто и свежим базиликом	270	370
Камамбер жареный с грушей и брусничным соусом	215	440
Кокот с камчатский крабом (камчатский краб, сливочный соус, запеченные под сыром в валованах из слоеного теста	140	1340
Жульен с курицей и грибами (запеченные под сыром, курица, белые грибы и шампиньоны, с репчатым луком в сливочном соусе в валоване из слоеного теста)	140	520
Коктейль из лосося и кальмара (обжаренный шотландский лосось, дальневосточный кальмар, королевская креветка, сливочный соус	210	590
Салаты		
Оливье с ветчиной	240	320
Салат До До с креветками (королевские креветки, болгарский перец, микс салат, сыр фета, маслины, сладкий красный лук, фирменная заправка)	280	790
Салат капрезе (томаты бакинские, сыр моцарелла, соус песто)	240	420
Салат с дальневосточными морепродуктами (салат корн, креветки тигровые, мидии, кальмар, мини осьминог, итальянская заправка)	200	680
Салат с печенью цесарки (микс салат, сыр фета, запеченная свекла, обжаренная печень цесарки, сливочная заправка)	200	380
Салат цезарь с креветками (листья салата романо, обжаренные тигровые креветки, перепелиное яйцо, сыр пармезан, помидоры черри, гренки из багета, классическая заправка цезарь)	215	790
Цезарь с курицей и перепелиным яйцом (листья салата романо, обжаренное куриное филе, перепелиное яйцо, сыр пармезан, помидоры черри, гренки из багета, классическая заправка цезарь)	190	540
Салат оливье с камчатским крабом	210	1270
Тёплый салат с ростбифом (микс салат, обжаренный мини картофель, вяленые томаты, сыр пармезан, обжаренная вырезка говядины, трюфельное масло)	180	590
Горячие блюда		
Корейка ягненка на кости	200/20	740
Медальоны из говядины	200	990
Медальоны из свиной вырезки с беконом	170/40	520
Рибай стейк	220/80/25	2250
Стейк стриплойн	220/80/25	1750
Утиная грудка на гриле	150	880
Филе дорадо (половина рыбы)	120	540
Филе атлантического лосося с лимоном (на гриле)	160/60	820
Жареное филе морского волка (сибас половина рыбы)	120	560
Мурманское тюрбо с трюфельным соусом	140/40	790
Поршированное филе молодой акулы	220	1100
Цыплёнок-корнишон	350	560
Гарниры		
Овощи на гриле (баклажан, болгарский перец, цуккини, помидор, шампиньоны, обжаренные на гриле, соус песто)	200/10	390
Картофель по-деревенски	200/10	200
Овощи на пару (брокколи, цветная капуста, брюссельская капуста, мини морковь)	220	270
Спаржа (на гриле/на пару)	200/10	790
Картофель фри	150	240
Картофель бейби	200/10	230
Десерты		
Шоколадный фондан со свежими ягодами и шариком ванильного мороженого	250	420
Панакота со свежими ягодами	165	370
венский штрудель запеченный с яблоками и кощицей с ванильным соусом	170/125	440
Наполеон с ягодным соусом	180/40/20	390
Чизкейк с ванильным соусом и клубникой	150/40/15	450
Тирамису а-ля Пьемонт	170/15	380
Мусс "Три шоколада"	130/35	430
Медовик с клубникой	140/25	350
Ассорти из ягод	350	2450
Фруктовая ваза	1700	1800
Хлеб		
Хлебная корзина	900	160