



east gate
hotel



Меню

торжественные
банкеты и фуршеты

Наши лучшие банкетные площадки:

Vitello



до 100 персон

комплиментарно при заказе банкета

Veranda



до 60 персон

комплиментарно при заказе банкета

Oxford



до 80 персон

комплиментарно при заказе банкета

Банкетное меню №1 «Подарок»

Цена,
руб./персона

1990,00

Выход,
гр./на персону

1 110

Основное блюдо

& Куриное филе,
фаршированное грибами,
и картофельные дольки,
170/150/30гр



Холодные закуски

& Рыбное ассорти (семга домашнего посола, рыба масляная х/к, палтус копченый, угорь г/к, маринованные тигровые креветки, 50гр)

& Мясное ассорти (буженина, язык говяжий, индейка в/к, 60гр)

& Сырное ассорти (эмменталер, эдам, чеддер, 30гр)

& Ассорти солений (30гр)



Горячие закуски

& Грибной
жульен, 120гр



Хлебная корзина

& Свежеиспеченный хлеб
(черный и белый)

& Масло сливочное

Салаты

& Салат из квашеной капусты
с клюквой, 50гр

& Классический «Оливье» с
ветчиной, 50гр

& Салат «Каприз» (из мясных и
рыбных деликатесов, 50гр)



Десерт

& Фрукты сезонные свежие
(ваза на 8 человек), 215 гр

& Торт праздничный, 100гр

Напитки

& Сок, минеральная
вода (1л)

& Чай/кофе (1 чашка)

*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

Банкетное меню №2 «Сюрприз»

Цена,
руб./персона **2990,00**

Выход,
гр./на персону **1 140**

Основное блюдо

& Куриное филе,
фаршированное грибами,
и картофельные дольки,

170/150/30гр

или

& Филе судака,
запеченное в соусе с
картофельным пюре,

150/150/30гр



Холодные закуски

& Рыбное ассорти (семга домашнего
посола, рыба масляная х/к, палтус копченый,
угорь г/к, маринованные тигровые креветки,
60гр)

& Мясное ассорти (куриный рулет с
черносливом, буженина, язык говяжий,
пармская ветчина, колбаска Чоризо, рулет
из говяжьей вырезки со шпинатом, 80гр)

& Сырное ассорти (эмменталер, эдам,
чеддер, 50гр)

& Ассорти солений (30гр)



Горячие закуски

& Грибной
жульен, 120гр



Хлебная корзина

& Свежеиспеченный хлеб
(черный и белый)

& Масло сливочное

Салаты

& Классический «Цезарь» с
курицей, 50гр

& Классический «Оливье» с
ветчиной, 50гр

& Салат руккола с грибами, 50гр



Десерт

& Фрукты сезонные свежие
(ваза на 8 человек), 215 гр

& Торт праздничный, 100гр

Напитки

& Сок, минеральная
вода (1л)

& Чай/кофе (1 чашка)

*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

Банкетное меню №3 «Конфетти»

Цена,
руб./персона **3500,00**

Выход,
гр./на персону **1 350**

Основное блюдо

& Филе Дорадо на пару с ароматными травами и соусом Терияки,

150/150/30гр

или

& Цыпленок фермерский с картофелем,

260/70/30гр



Холодные закуски

& Рыбное ассорти (семга домашнего посола, рыба масляная х/к, палтус копченый, угорь г/к, 80гр)

& Мясное ассорти (куриный рулет с черносливом, буженина, язык говяжий, пармская ветчина, колбаска Чоризо, рулет из говяжьей вырезки со шпинатом, 80гр)

& Сырное ассорти (бри, пармезан, дор блю, 30гр)

& Рулетики (из баклажан с сыром Филадельфия и грецким орехом, 1 шт)

& Ассорти солений и маринованные грибочки (50гр)

& Овощи крудитэ с соусом блю-чиз (50/30гр)

& Оливки и маслины (30гр)



Горячие закуски

& Грибной жульен, 120гр



& Пирожки в ассортименте, 2шт

Хлебная корзина

& Свежеиспеченный хлеб (черный и белый)

& Масло сливочное

Десерт

& Фрукты сезонные свежие (ваза на 8 человек), 215 гр

& Торт праздничный, 100гр

Напитки

& Сок, минеральная вода (1л)

& Чай/кофе (1 чашка)

Салаты

& Классический «Цезарь» с курицей, 50гр

& Фирменный «Оливье» с телячьим языком, 50гр

& Салат с роллом из лосося, 50гр

& Салат «Арарат», 50гр



*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

Банкетное меню №4 «Праздник»

Цена,
руб./персона **3700,00**

Выход,
гр./на персону **1 350**

Основное блюдо

& Сибас на углях,
300/30гр

или

& Медальон из говядины
с овощами,
150/100/30гр



Холодные закуски

& Рыбное ассорти (семга домашнего посола, рыба масляная х/к, палтус копченый, угорь г/к, маринов. креветки, 80гр)

& Мясное ассорти (куриный рулет с черносливом, буженина, язык говяжий, пармская ветчина, колбаска Чоризо, рулет из говяжьей вырезки со шпинатом, 80гр)

& Сырное ассорти (бри, пармезан, дор блю, 30гр)

& Рулетики (из баклажан с сыром Филадельфия и грецким орехом, 1 шт)

& Ассорти солений и маринованные грибочки (50гр)

& Овощи крудитэ с соусом блю-чиз (50/30гр)

& Оливки и маслины (30гр)



Горячие закуски

& Грибной
жульен, 120гр



& Пирожки в
ассортименте, 2шт

Хлебная корзина

& Свежеиспеченный хлеб
(черный и белый)

& Масло сливочное

Десерт

& Фрукты сезонные свежие
(ваза на 8 человек), 215 гр

& Торт праздничный, 100гр

Напитки

& Сок, минеральная
вода (1л)

& Чай/кофе (1 чашка)

Салаты

& Салат теплый с телятиной,
50гр

& Фирменный «Оливье» с
телячьим языком, 50гр

& Салат «Арарат», 50гр



*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

Банкетное меню №5 «Салют»

Цена,
руб./персона

5000,00

Выход,
гр./на персону

1 390

Основное блюдо

- & Лосось на пару с картофельным пюре, 150/150/30гр
или
- & Говяжий стейк Рибай с печеными овощами, 150/100/30гр
или
- & Дорадо на гриле, 1шт



Холодные закуски

- & Рыбное ассорти (семга домашнего посола, рыба масляная х/к, палтус копченый, угорь г/к, маринов. креветки, 150гр)
- & Мясное ассорти (куриный рулет с черносливом, буженина, язык говяжий, пармская ветчина, колбаска Чоризо, рулет из говяжьей вырезки со шпинатом, 120гр)
- & Сырное ассорти (бри, пармезан, дор блю, 60гр)
- & Рулетики (из баклажан с сыром Филадельфия и грецким орехом, 1 шт)
- & Ассорти солений и маринованные грибочки (50гр)
- & Овощи крудитэ с соусом блю-чиз (50/30гр)
- & Оливки и маслины (30гр)



Горячие закуски

- & Цыпленок гриль, 1/2 шт
- & Пирожки в ассортименте, 2шт



Хлебная корзина

- & Свежеиспеченный хлеб (черный и белый)
- & Масло сливочное

Салаты

- & Салат «Три перца», 50гр
- & Классический «Цезарь» с курицей, 50гр
- & Салат из бакинских помидор с моцареллой Буффало, 50гр
- & Салат «Оливье» с лососем, 50гр



Десерт

- & Фрукты сезонные свежие (ваза на 8 человек), 215 гр
- & Торт праздничный, 100гр

Напитки

- & Сок, минеральная вода (1л)
- & Чай/кофе (1 чашка)

*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

Банкетное меню (дополнительные блюда «Мини закуски»)

Цена, руб.

Валованы

& с красной икрой 1 шт	130
& с беби-креветками в соусе коктейль 1 шт	200
& с масляной рыбой 1 шт	80
& с муссом из сельди и перепелиным яйцом 1 шт	100
& с твороженным сыром в петрушке 1 шт	80



Тосты

& с красной икрой 1 шт	200
& с семгой на черном багете 1 шт	200
& с куриным пате 1 шт	80
& с филе сельди и красным луком 1 шт	180
& с ростбифом на черном багете 1 шт	220
& с копченой индейкой 1 шт	100
& с сыром Горгонзола 1 шт	120
& с сыром Бри и клубникой 1 шт	100



Миниатюры



& креветка в соусе Васаби в шотах 1 шт	170
& мини спаржа с Пармской ветчиной в шотах 1 шт	200
& канапе мини Моцарела с помидором черри 1 шт	90
& канапе с сыром оргонзола 1 шт	120
& канапе с овощами и сыром Фета 1 шт	80

Пирожки



& пирожок дрожжевой с мясом 1/30гр	60
& пирожок дрожжевой с грибами 1/30гр	60
& пирожок дрожжевой с капустой 1/30гр	60
& пирожок дрожжевой с картофелем 1/30гр	60

*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

Банкетное меню (дополнительные блюда «Холодные закуски»)

Цена, руб.

Мясное ассорти

& Буженина 50/30гр	100
& Копченое филе индейки 50/30гр	180
& Говядина варено-копченая 50/30гр	190
& Язык отварной с пряностями 50/30гр	200
& Пармская ветчина 50/30гр	180
& Рулетик из ветчины с сыром 100гр	210
& Ростбиф 50/30гр	175
& Пате из куриной печени 50гр	130
& Тар-тар из говядины 50гр	230
& Карпаччо из мраморной говядины 100гр	300
& Карпаччо из утиной грудки 50гр	280



Рыбное ассорти

& Блины с красной икрой 50/10/20гр	340
& Судак заливной (зимний период) 50/30гр	280
& Семга домашнего посола 50/30гр	320
& Осетрина горячего копчения 50/30гр	700
& Палтус холодного копчения 50/30гр	280
& Масляная рыба холодного копчения 50/30гр	230
& Угорь японский горячего копчения 50/30гр	400
& Сельдь малосольная 50/30гр	100
& Маринованная тигровая креветка 2шт	160
& Тар-тар из тунца 100гр	450
& Карпаччо из лосося 100гр	600



Сырное ассорти

& пармезано (пармезан италия) 40/30гр	200
& бри 40/30гр	200
& чеддер 40/30гр	100
& камамбер 40/30гр	200



& дор-блю 40/30гр	200
& сулугуни 40/30гр	100
& гауда 40/30гр	100
& маасдам 40/30гр	100



*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

Банкетное меню (дополнительные блюда «Салаты и овощные закуски»)

Цена, руб.

- & Салат Цезарь с курицей 100гр 300
- & Салат Цезарь с королевскими креветками 100гр 600
- & Салат из копченой утки с Горгонзолой и клубникой 100гр 550
- & Салат из даров моря 100гр 700
- & Салат с камчатским крабом 100гр 650
- & Салат из жареных кальмаров 100гр 300
- & Салат из тунца и кенийской фасоли 100гр 380
- & Теплый салат «Парадиз» (филе сибаса, молодая фасоль, микс салатов, помидоры) 100гр 380
- & Салат «Усадебный» (микс салатов, медовая заправка, потрошка куриные) 100гр 270



- & Салат из рукколы и креветок 100гр 350
- & Салат из сельди под шубой 100гр 120
- & Тёплый салат с телятиной 100гр 460
- & Мясной салат с тремя видами перца 100гр 230
- & Салат овощной с мясом из куриного феле 100гр 210
- & Салат оливье с телячьим языком 100гр 180
- & Салат из свежих овощей 100гр 160
- & Салат-гриль с каре ягнёнка 100гр 750

- & Салат из бакинских томатов 100гр 120
- & Салат из черри помидоров с мини - моцареллой и соусом песто 100гр 320
- & Салат из рукколы и креветок 350
- & Салат из осьминога с артишоком и мини картофелем 100гр 720
- & Салат Вальдорф (сельдерей, куриная грудка, грецкий орех, майонез) 100гр 320
- & Салат Арарат 100гр 180
- & Салат греческий от шефа 100гр 150
- & Салат с ролом из лосося 100гр 500
- & Овощные крудите 100/30гр 150



- & Рулетики из баклажан с твороженным сыром и орехом 100гр 250
- & Рулетики из баклажан с овощами 100гр 210
- & Маслины/оливки в цитрусовом маринаде 100гр 150
- & Ассорти русских солений 100гр 140
- & Маринованные лесные грибы с чесноком и кинзой 100гр 150
- & Ассорти зелени (укроп, петрушка, кинза, тархун, базилик, зелёный лук) 100гр 200

*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

Банкетное меню (дополнительные блюда «Торжественные закуски и гарниры»)

Цена, руб.

Горячие закуски

- & Мини шашлык из семги с соусом 50/30гр 420
- & Мини шашлык из телятины с соусом 50/30гр 320
- & Мини шашлык из свинины с томатным соусом 50/30гр 200
- & Мини шашлык из курицы с ореховым соусом 50/30гр 200
- & Баранья корейка на кости с брусничным соусом 50/20гр 260
- & Куриные крылья с соусом блю чиз 50/50гр 150



Горячие закуски (порционная подача)

- & Жульен из курицы с грибами и кедровыми орехами, запеченый в кокотнице 120гр 300
- & Грибной жульен в кокотнице 120гр 240
- & Рулетики из филе сибаса со спаржей и красной икрой 110/30гр 700
- & Баклажан Аля-Пармеджано 200гр 710
- & Цыпленок гриль 1/2шт/30гр 440
- & Сырный пирог 100гр 230



Гарниры

- & Картофель жареный с грибами 100гр 130
- & Пюре из печёного картофеля 100гр 100
- & Картофель отварной с маслом 100гр 100
- & Картофель по-деревенски 100гр 100
- & Картофель фри с кетчупом 100гр 100



- & Спаржа на гриле или на пару 100гр 400
- & Рис Жасмин с кедровыми орешками 100гр 120
- & Коктейль из белого и дикого риса 100гр 120
- & Овощи на гриле или на пару 100гр 180
- & Мини - картофель с помидорами черри 100гр 190



*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

Банкетное меню (дополнительные блюда «Основные горячие блюда»)

Цена, руб.

Блюда из рыбы

& Филе дорадо приготовленное на углях 1шт	860
& Сибас на углях (подается целиком или только филе) 1шт	840
& Форель речная приготовленная на углях 1шт	700
& Нежный стейк из лосося 150 гр	1150
& Стейк из тунца 150гр	850



Блюда из мяса и птицы

& Голень ягненка в соусе 1шт	1200
& Корейка ягненка 100гр	650
& Язычки ягненка на углях 100гр	400
& Свиная вырезка в беконе 100гр	370
& Стейк Ангус 100гр	790
& Стейк Рибай 100гр	750



Блюда, приготовленные целиком

& Поросенок, фаршированный гречневой кашей или мясным фаршем 1 шт (4-5кг)	14000
& Индейка запеченая 1шт (4-5кг)	9500
& Лосось запечённый 1шт (2,5 кг)	14000
& Рибай или стриплоин запеченный (5-6кг)	16000
& Нога ягнёнка запечённая 2,5кг	5000



Блюда на мангале

& Корейка ягненка на косточке 100гр	500
& Свиная вырезка 100гр	360
& Мякоть баранины 100гр	500
& Куриное филе 100гр	300



*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

Банкетное меню (дополнительные блюда «Вегетарианское меню»)

Цена, руб.

Вегетарианские блюда

- & Салат из артишоков
- & Салат теплый из зеленой фасоли
- & Руккола с лесными грибами
- & Карпаччо из томатов
- & Карпаччо из свеклы



*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

Банкетное меню (дополнит-е блюда «Фрукты и десерты/ Напитки»)

Цена, руб.

Фрукты, десерты, торты

& Мозаика из свежих фруктов 200гр	160
& Ваза свежих фруктов 1000гр (фрукты сезонные)	900
& Свежие ягоды 1/150гр	1200
& Клубника Романофф 185гр	400
& Сорбет в ассортименте со свежей мятой 60гр	180
& Мороженое в ассортименте 60гр	180
& Праздничный торт 1000гр	1800
& Тарталетка со свежими фруктами (рекомендовано на фуршет) 1 шт	150
& Корзиночка со свежими ягодами 1 шт (рекомендовано на фуршет)	300
& Эклер шоколадный или ванильный 1 шт	120



Напитки безалкогольные

& Морс ягодный 1л	400
& Сок в ассортименте 1л	250
& Чай черный, зелёный пакетированный 1 чашка	40
& Кофе Американо 1 чашка	40
& Вода минеральная с газом и без газа 0.5л	100
& Напитки газированные Coca-cola, Fanta, Sprite 1л	280



*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

Важные дополнения:

- & Обслуживание банкета - 10% от суммы счета
- & Пробковый сбор 300 руб./чел. Обратите внимание, что при заказе банкета «Салют» на более чем 20 человек - пробковый сбор не взимается
- & Арендная плата зала для проведения мероприятия не взимается
- & Для полного закрытия заведения под Вас достаточно выполнения одного из двух условий: количество гостей от 100 человек или сумма внесенного депозита более 200.000 рублей

Вопрос-ответ:

& Сколько мы можем праздновать по времени?

С 11.00 до 23.00. Возможно продление времени пребывания согласно тарифам ресторана Vitello.

& Как оформляются услуги ресторана?

Мы заключаем с Вами договор.

& Предусмотрено ли место для переодевания артистов?

По Вашему запросу мы можем предоставить отдельное помещение.

& Есть ли ограничения по громкости звука?

Нет.

& Сколько официантов одновременно обслуживают торжество?

В зависимости от программы банкета в среднем - 1 на 10 человек

& Какая предоплата необходима для бронирования банкета на конкретную дату?

20 000 рублей.

& Когда составляется меню?

За неделю до мероприятия.

& Когда можно вносить корректировки по меню?

За 3 дня до мероприятия.

& Когда необходимо полностью оплатить банкет?

За 5 дней до мероприятия.



+7(495) 926-04-56
www.eastgatehotel.ru