



# 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

# Танкетное 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



## Горячие закуски

- & Грибной жульен, 120гр



## 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)

## 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)

## Салаты

- & Салат из квашеной капусты с клюквой, 50гр

- & Классический «Оливье» с ветчиной, 50гр

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



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

# Танкетное 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



## Горячие закуски

& Грибной жульен, 120гр



## 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)

## 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)



## Салаты

& Классический «Цезарь» с курицей, 50гр

& Классический «Оливье» с ветчиной, 50гр

& Салат руккола с грибами, 50гр



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

# Танкетное 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



## Горячие закуски

& Грибной жульен, 120гр



& Пирожки в ассортименте, 2шт

## Десерт

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

& Торт праздничный, 100гр

## Хлебная корзина

& Свежеиспеченный хлеб (черный и белый)

& Масло сливочное

## Напитки

& Сок, минеральная вода (1л)

& Чай/кофе (1 чашка)

## 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 круйтэ с соусом блю-чиз (50/30гр)

& Оливки и маслины (30гр)



## Салаты

& Классический «Цезарь» с курицей, 50гр

& Фирменный «Оливье» с телячьим языком, 50гр

& Салат с роллом из лосося, 50гр

& Салат «Аракат», 50гр



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

# Танкетное 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



## Горячие закуски

& Грибной  
жульен, 120гр



& Пирожки в  
ассортименте, 2шт

## Десерт

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

& Торт праздничный, 100гр

## Хлебная корзина

& Свежеиспеченный хлеб  
(черный и белый)

& Масло сливочное

## Напитки

& Сок, минеральная  
вода (1л)

& Чай/кофе (1 чашка)

## 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 греческим орехом, 1 шт)

& Ассорти солений и маринованные грибочки (50гр)

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

& Оливки и маслины (30гр)



## Салаты

& Салат теплый с телятиной,  
50гр

& Фирменный «Оливье» с  
телячьим языком, 50гр

& Салат «Аракат», 50гр



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

# Танкетное 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



## Горячие закуски

& Цыпленок гриль, 1/2 шт



& Пирожки в ассортименте, 2шт

## Десерт

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

& Торт праздничный, 100гр

## Хлебная корзина

& Свежеиспеченный хлеб (черный и белый)

& Масло сливочное

## Напитки

& Сок, минеральная вода (1л)

& Чай/кофе (1 чашка)

## 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)



## Салаты

& Салат «Три перца», 50гр

& Классический «Цезарь» с курицей, 50гр

& Салат из бакинских помидор с моцареллой Буффало, 50гр

& Салат «Оливье» с лососем, 50гр



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



## Тосты

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



## Миниатюры



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



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



## 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



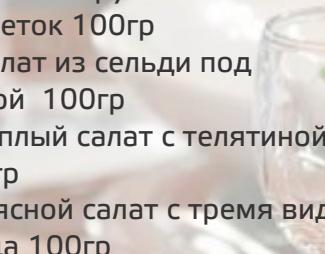
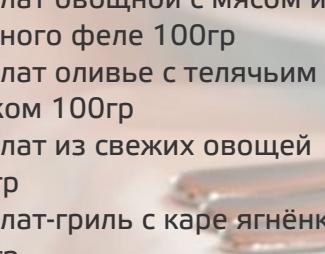
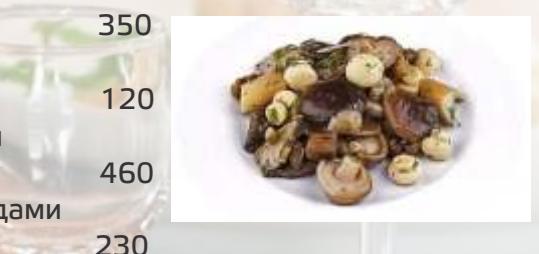
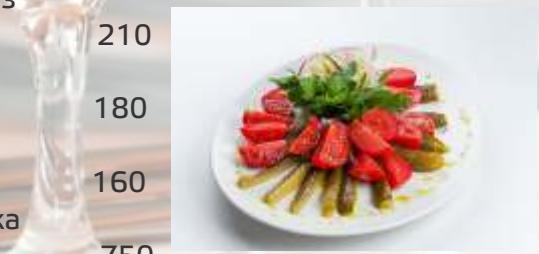
## Сырное ассорти

& 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.

# Танкетное меню (дополнительные блюда «Салаты и овощные закуски»)

		Цена, руб.
<b>&amp; Салат Цезарь с курицей</b>		
100гр	300	
<b>&amp; Салат Цезарь с королевскими креветками 100гр</b>	600	
<b>&amp; Салат из копченой утки с Горгонзолой и клубникой 100гр</b>	550	
<b>&amp; Салат из даров моря 100гр</b>	700	
<b>&amp; Салат с камчатским крабом 100гр</b>	650	
<b>&amp; Салат из жареных кальмаров 100гр</b>	300	
<b>&amp; Салат из тунца и кенийской фасоли 100гр</b>	380	
<b>&amp; Теплый салат «Парадиз» (филе сибаса, молодая фасоль, микс салатов, помидоры) 100гр</b>	380	
<b>&amp; Салат «Усадебный» (микс салатов, медовая заправка, потрошко куриные) 100гр</b>	270	
		
		
		
		
<b>&amp; Салат из бакинских томатов 100гр</b>	120	
<b>&amp; Салат из черри помидоров с мини - моцареллой и соусом песто 100гр</b>	320	
<b>&amp; Салат из рукколы и креветок</b>	350	
<b>&amp; Салат из осьминога с артишоком и мини картофелем 100гр</b>	720	
<b>&amp; Салат Вальдорф (сельдерей, куриная грудка, гречкий орех, майонез) 100гр</b>	320	
<b>&amp; Салат Аарат 100гр</b>	180	
<b>&amp; Салат греческий от шефа 100гр</b>	150	
<b>&amp; Салат с ролом из лосося 100гр</b>	500	
<b>&amp; Овощные крудите 100/30гр</b>	150	
		
		
		
		
<b>&amp; Рулетики из баклажан с твороженным сыром и орехом 100гр</b>	250	
<b>&amp; Рулетики из баклажан с овощами 100гр</b>	210	
<b>&amp; Маслины/оливки в цитрусовом маринаде 100гр</b>	150	
<b>&amp; Ассорти русских солений 100гр</b>	140	
<b>&amp; Маринованные лесные грибы с чесноком и кинзой 100гр</b>	150	
<b>&amp; Ассорти зелени (укроп, петрушка, кинза, тархун, базелик, зелёный лук) 100гр</b>	200	

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

# Банкетное меню (дополнительные блюда «Горячие 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 брусличным 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, запеченный в кокотнице 120гр	300
& Грибной жульен в кокотнице 120гр	240
& Рулетики из филе сибаса со спаржей и красной икрой 110/30гр	700
& Баклажан Аля-Пармежано 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



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

# Танкетное 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 запечёный 1шт (2,5 кг) 14000
- & Рибай или стриплайн 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



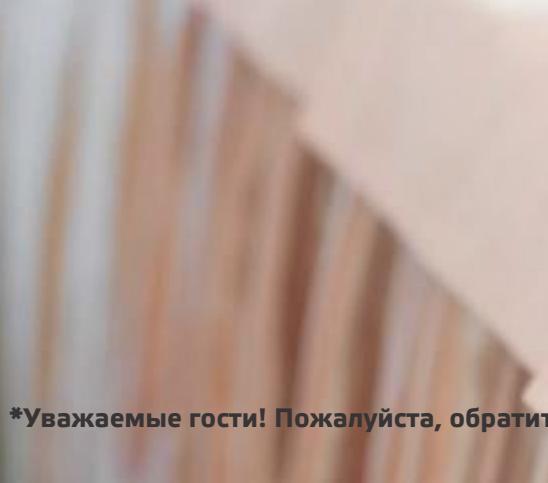
\*Уважаемые гости! Пожалуйста, обратите внимание на то, что сервировка блюд на банкете может отличаться от представленной на фото.

# 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 (дополните 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) 1шт	150
& Корзиночка со свежими ягодами 1шт (рекомендовано на фуршет)	300
& Эклер шоколадный или ванильный 1шт	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



## *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](http://www.eastgatehotel.ru)**