

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ОТЕЛЯ «RIVER PARK»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное плато (лосось холодного копчения, лосось шеф-посола, скумбрия холодного копчения, угорь копченый, муксун слабой соли, лайм)	350 гр	1790 р
Рыбное ассорти Сибирское (скумбрия холодного копчения, муксун слабой соли, сельдь, нерка слабой соли, лимон)	290 гр	890 р
Мясное плато (ростбиф, буженина, колбаски Охотничьи, колбасы «Сальчичон» и «Чоризо», Прошутто, сырны галеты с томатами и розмарином, листья салата)	370 гр	1890 р
Мясное ассорти Сибирское (буженина, грудинка копченая, куриный рулет, ростбиф, язык отварной, томаты вяленые, аджика)	300 гр	950 р
Сибирские соленья и маринады (маринованные томаты черри, шампиньоны, квашеная капуста, краснокочанная капуста, патиссоны, малосольные и бочковые огурцы)	450 гр	770 р
Ассорти из свежих овощей (томаты черри, сладкий перец, огурцы, редис, дайкон, оливки и маслины, листья салата)	390 гр	410 р
Итальянские закуски Антипасто (сыровяленые колбасы «Чоризо» и «Сальчичон», брезаола, сыры «Халуми» с паприкой и голубой плесенью, маслины, хумус, сырны галеты с томатами и розмарином, хрустящая чабатта)	200 гр	770 р
Ассорти итальянских сыров (молодой сыр «Халуми» с паприкой, «Скаморца», «Моцарелла», полутвердые сыры, «Италика», «Белпер», «Пепперино». Подаются с вяленым инжиром, кумкватом, сырными галетами с томатами и розмарином, медом)	340 гр	1400 р
Сырное плато (молодой сыр «Халуми», сыр «Мраморный» и «Российский», «Пепперино». Подаются с вялеными абрикосами, медом, грецкими орехами, сырными галетами с томатами и розмарином)	250 гр	700 р
Ассорти брускетт (брускетты с грибами и сливочным сыром, с лососем и соусом «Песто», с сыровяленой колбасой «Сальчичон» и соусом «BBQ»)	260 гр	780 р
Тар-тар из мраморной говядины зернового откорма с вялеными томатами	185 гр	750 р
Тар-тар из охлажденного лосося	155 гр	690 р
Домашний холодец из лосятины	130 гр	180 р
Закуска «Капрезе»	270 гр	590 р

САЛАТЫ

Легкий салат с кальмаром, свежими огурцами и томатным соусом	200 гр	380 р
Салат с лососем шеф-посола, вялеными томатами, бобами «Эдамаме» и свежими овощами. Подается с цитрусовой заправкой	140 гр	340 р
Салат с сочной куриной грудкой Sous vide, стручковой фасолью, сладким перцем, кинзой и кунжутной заправкой с медом и соком лимона	150 гр	240 р
Теплый салат с печеными овощами и сыром «Халуми»	170 гр	390 р

Классический салат «Цезарь» с куриной грудкой	180 гр	410 р
Вегетарианский салат с авокадо, томатами и булгуром, заправлен цитрусовым соусом	150 гр	210 р
«Сельдь под шубой»	160 гр	190 р
Салат «Оливье» с цыпленком	170 гр	210 р
Салат «Оливье» с языком	150 гр	230 р
Салат «Министерский» с отварной говядиной	150 гр	210 р
Салат «Греческий»	150 гр	210 р
Салат с копченым цыпленком и сладким персиком	150 гр	230 р
Салат с маринованным ростбифом, рукколой и имбирным соусом	150 гр	490 р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Запеченная речная форель с ризотто и сыром «Пармезан»	350 гр	990 р
Филе муксуна. Подается с припущенными брокколи, зеленой спаржей, бобами «Эдамаме» и соусом «Песто»	150 гр	720 р
Стейк из лосося с соусом «Мятный базилик»	200 гр	990 р
Котлета «Де Воляй» (нежное куриное филе панированное в сухарях). Подается с картофельным пюре на сливках и соусом «Мон Блан»	350 гр	410 р
Цыпленок запеченный с пряными травами	180 гр	360 р
Стейк из телятины прожарки Medium в чесночной корочке с грибным гарниром	200 гр	890 р
Нежная говядина Sous Vide. Подается с обжаренной стручковой фасолью с чесноком и розмарином	200 гр	810 р
Стейк из свинины, запеченный с шалфеем и «Прошутто». Подается с вялеными томатами и 슬라이сами свежего огурца	250 гр	990 р
Запеченная свиная шея. Подается с картофелем «Айдахо»	250 гр	550 р
Баклажаны-гриль с зеленой спаржей и сыром «Пармезан»	180 гр	430 р
Морское ассорти-гриль (тигровые креветки-гриль, кальмары, филе дорадо, чеснок. Подается с йогуртовым соусом и «Песто»)	600 гр	3200 р
Мясное ассорти-гриль (каре ягненка, куриное филе, медальоны из говядины, свиная шея. Подается с соусом «Демигляс» и аджикой)	500 гр	2200 р
Запеченная сибирская стерлядь, подается целиком	100 гр	860 р

COOKING SHOW ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Баранья нога, запеченная целиком со специями и ароматным красным луком. Подается с соусом «Демиглясс» *минимальный вес 1400 гр	100 гр	450 р
Запеченная корейка ягненка, подается с картофельными дольками и соусом «Наршараб»	200 гр	450 р
Черные мидии, тушеные в белом вине и сливках	100 гр	290 р
Ростбиф-фламбе	100 гр	780 р

ГАРНИРЫ

Картофель «Айдахо»	150 гр	100 р
Ризотто с белыми грибами и сыром «Пармезан»	170 гр	320 р
Картофельное пюре	150 гр	100 р
Овощи-гриль	150 гр	290 р

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовое ассорти (виноград, яблоки, ананас, апельсин, карамбола, груша, кумкваты)	650 гр	790 р
Фруктовое плато (клубника, карамбола, кумкваты, виноград, яблоки, ананас, киви, груша, апельсины)	750 гр	1100 р
Эклер с шоколадным кремом	35 гр	50 р
Эклер с клубничным кремом	35 гр	50 р
Профитроли с шоколадным кремом и ликером «Бейлиз»	35 гр	50 р
Персиковая кростата (хрустящий десерт из ароматного персика на песочной основе)	50 гр	60 р
Тирамису	50 гр	130 р
Панна котта с малиновым соусом и зефиром	45 гр	60 р
Клубничное пирожное	25 гр	35 р
Банановое пирожное	35 гр	35 р
Песочная корзиночка с ягодами под соусом «Сабайон»	45 гр	60 р
Торт «Птичье молоко»	1000 гр	1350 р
Торт «Черемуховый»	1000 гр	1100 р

Торт «Прага»	1000 гр	1150 р
Торт «Медовик»	1000 гр	1100 р
Шоколадный маффин	50 гр	40 р
Апельсиновый маффин	50 гр	40 р
Ягодный маффин	50 гр	40 р
Круассан	30 гр	40 р
Яблочное печенье	30 гр	35 р
Домашнее печенье с грецким орехом и шоколадным ганашем	30 гр	35 р
Чиабатта томатная и с прованскими травами	100 гр	60 р

ФРУКТЫ

Ананас	100 гр	120 р
Банан	100 гр	50 р
Клубника	100 гр	480 р
Виноград	100 гр	100 р
Апельсин	100 гр	50 р
Киви	100 гр	60 р
Грейпфрут	100 гр	70 р
Груша	100 гр	70 р
Яблоко	100 гр	80 р
Мандарин	100 гр	80 р
Арбуз	100 гр	80 р
Дыня	100 гр	80 р
Слива	100 гр	80 р
Персик	100 гр	80 р
Абрикос	100 гр	80 р
Черешня	100 гр	150 р

НАПИТКИ

Сок в ассортименте	1000 мл	350 р
Морс ягодный (клюква/брусника)	1000 мл	280 р
Минеральная вода «Алтай аква»	500 мл	50 р
Горячие напитки (чай, кофе натуральный, молоко, лимон, сахар)	200 мл	90 р
Классический лимонад	1000 мл	410 р
Апельсиновый с имбирем	1000 мл	410 р

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Водка Пять Озер	500 мл	650 р
Водка Царская Оригинальная	500 мл	1100 р
Водка Русский Стандарт	500 мл	1920 р
Водка Finlandia	1000 мл	4200 р
Бренди Арарат***	500 мл	2100 р
Бренди Дживан 3 года	500 мл	1900 р
Бренди Дживан 5 лет	500 мл	1600р
Ром Бакарди в ассортименте	1000 мл	3300 р
Виски Дюарс Уайт Лейбл	1000мл	3400р
Виски Вильям Лоусонс	500 мл	2500 р
Вермут Мартини	1000мл	2200 р

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Игристое вино Санто Стефано, белое, полусладкое	750 мл	510 р
Вино игристое Алеотти Ламбуско дель Эмилия Бьянко, Италия, белое, полусладкое	750 мл	910 р
Вино игристое Алеотти Ламбуско дель Эмилия Россо, Италия, красное, полусладкое	750 мл	910 р
Вино игристое Альфабето брют, Италия, белое, сухое	750 мл	920 р
Вино игристое Альфабето дольче, Италия, белое, сладкое	750 мл	920 р

БЕЛЫЕ ВИНА

Вино белое Альма Романа Треббьяно Шардоне, Италия, полусухое	750 мл	900 р
Верано Бланко драй, Испания, сухое	750 мл	830 р
Верано Бланко семисвит, Испания, полусладкое	750 мл	830 р
Вино Шатене Кюве Спесьяль Блан, сухое	750 мл	1100 р

КРАСНЫЕ ВИНА

Альма Романа Санджовезе, Италия, полусухое	750 мл	910 р
Верано Тинто драй, Испания, сухое	750 мл	830 р
Верано Тинто семисвит, Испания, полусладкое	750 мл	830 р
Вино Шатене Кюве Спесьяль Руж, сухое	750 мл	1100 р

СЕТ-МЕНЮ БАНКЕТОВ

БАНКЕТ №1 (2300 руб/чел, минимальное количество гостей 10)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное ассорти Сибирское (скумбрия холодного копчения, муксун слабой соли, сельдь, нерка слабой соли, лимон)	290 гр
Мясное ассорти Сибирское (буженина, грудинка копченая, куриный рулет, ростбиф, язык отварной, томаты вяленые, аджика)	300 гр
Ассорти из свежих овощей (томаты черри, сладкий перец, огурцы, редис, дайкон, оливки и маслины, листья салата)	390 гр
Сырное плато (молодой сыр «Халуми», сыр «Мраморный» и «Российский», «Пепперино») Подаются с вялеными абрикосами, медом, грецкими орехами, сырными галетами с томатами и розмарином	250 гр
Сибирские соленья и маринады (маринованные томаты черри, шампиньоны, краснокочанная капуста, патиссоны, малосольные и бочковые огурцы, квашеная капуста)	450 гр
Салат с сочной куриной грудкой Sous vide, стручковой фасолью, сладким перцем, кинзой и кунжутной заправкой с медом и соком лимона	150 гр
Салат «Оливье» с цыпленком	170 гр
Салат с маринованным ростбифом	150 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Язык теленка, запеченный в сметане с пикантным маринованным огурцом	135 гр
---	--------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе муксуна, подается с припущенными брокколи, зеленой спаржей, бобами «Эдамаме» и соусом «Песто»	150 гр
Ризотто с белыми грибами и сыром «Пармезан»	170 гр
Запеченная свиная шея, подается с картофелем «Айдахо»	250 гр

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовое ассорти (виноград, яблоки, ананас, апельсин, карамбола, груша, кумкваты)	650 гр
Эклер с шоколадным кремом	35 гр
Эклер с клубничным кремом	35 гр
Чиабатта томатная и с прованскими травами	100 гр

НАПИТКИ

Минеральная вода с газом/без газа	500 мл
Морс ягодный	1000 мл
Кофе натуральный с молоком	200 мл
Чай с лимоном	200 мл
Сахар	20 гр

БАНКЕТ №2 (2600 руб/чел, минимальное количество гостей 10)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное ассорти Сибирское (скумбрия холодного копчения, муксун слабой соли, сельдь, нерка слабой соли, лимон)	290 гр
Мясное ассорти Сибирское (буженина, грудинка копченая, куриный рулет, ростбиф, язык отварной, томаты вяленые, аджика)	300 гр
Ассорти из свежих овощей (томаты черри, сладкий перец, огурцы, редис, дайкон, оливки и маслины, листья салата)	390 гр
Сырное плато (молодой сыр «Халуми», сыр «Мраморный» и «Российский», «Пепперино») Подаются с вялеными абрикосами, медом, грецкими орехами, сырными галетами с томатами и розмарином	250 гр
Сибирские соленья и маринады (маринованные томаты черри, шампиньоны, краснокочанная капуста, патиссоны, малосольные и бочковые огурцы, квашеная капуста)	450 гр
Легкий салат с кальмаром, свежими огурцами и томатным соусом	200 гр
Салат «Оливье» с цыпленком	170 гр
Теплый салат с печеными овощами и сыром «Халуми»	170 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычки из красного мяса курицы, подаются с лавашем и соусом «Тар-тар»	120 гр
Шашлычки из кеты, подаются с соусом «Сладкий чили»	100 гр
Шашлычки из овощей-гриль, подаются с соусом «Песто»	80 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе муксуна, подается с припущенными брокколи, зеленой спаржей, бобами «Эдамаме» и соусом «Песто»	150 гр
Ризотто с белыми грибами и сыром «Пармезан»	170 гр
Запеченная свиная шея, подается с картофелем «Айдахо»	250 гр

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовое ассорти (виноград, яблоки, ананас, апельсин, карамбола, груша, кумкваты)	650 гр
Тирамису с шоколадным бисквитом и ягодным соусом	50 гр
Панна котта с малиновым соусом и зефиром	45 гр
Чиабатта томатная и с прованскими травами	100 гр

НАПИТКИ

Минеральная вода с газом/без газа	500 мл
Морс ягодный	1000 мл
Кофе натуральный с молоком	200 мл
Чай с лимоном	200 мл
Сахар	20 гр

БАНКЕТ №3 (2900 рубл/чел, минимальное количество гостей 10)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное плато (лосось холодного копчения, лосось шеф-посола, скумбрия холодного копчения, угорь копченый, муксун слабой соли, лайм)	350 гр
Мясное ассорти Сибирское (буженина, грудинка копченая, куриный рулет, ростбиф, язык отварной, томаты вяленые, аджика)	300 гр
Ассорти из свежих овощей (томаты черри, сладкий перец, огурцы, редис, дайкон, оливки и маслины, листья салата)	390 гр
Сырное плато (молодой сыр «Халуми», сыр «Мраморный» и «Российский», «Пепперино») Подаются с вялеными абрикосами, медом, грецкими орехами, сырными галетами с томатами и розмарином	250 гр
Итальянские закуски Антипасто (сыровяленые колбасы «Чоризо» и «Сальчичон», брезаола (итальянская вяленая говядина), сыры «Халуми» с паприкой и голубой плесенью, маслины, хумус, сырны галеты с томатами и розмарином, хрустящая чиабатта)	200 гр
Ассорти брускетт (брускетты с грибами и сливочным сыром, с лососем и соусом «Песто», с сыровяленой колбасой «Сальчичон» и соусом «BBQ»)	260 гр
Классический салат «Цезарь»с куриной грудкой	180 гр
Легкий салат с кальмаром, свежими огурцами и томатным соусом	200 гр
Салат с сочной куриной грудкой Sous vide, стручковой фасолью, сладким перцем, кинзой и кунжутной заправкой с медом и соком лимона	150 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычки из красного мяса курицы, подаются с лавашем и соусом «Тар-тар»	120 гр
Шашлычки из овощей-гриль, подаются с соусом «Песто»	80 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Морское ассорти-гриль (тигровые креветки-гриль, кальмары, филе дорадо, чеснок) Подается с йогуртовым соусом и «Песто»	600 гр
Мясное ассорти-гриль (каре ягненка, куриное филе, медальоны из говядины, свиная шея) Подается с соусом «Демигляс» и аджикой	500 гр
Овощи-гриль	150 гр

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Фруктовое ассорти (виноград, яблоки, ананас, апельсин, карамбола, груша, кумкваты)	650 гр
Эклер с шоколадным кремом	35 гр
Эклер с клубничным кремом	35 гр
Чиабатта томатная и с прованскими травами	100 гр

НАПИТКИ

Минеральная вода с газом/без газа	500 мл
Морс ягодный	1000 мл
Кофе натуральный с молоком	200 мл
Чай с лимоном	200 мл
Сахар	20 гр