



МЫ
ВАМ
САМОЕ
ЛУЧШЕЕ!

КАТАЛОГ ПО ПИТАНИЮ



Многофункциональный комплекс «Роза Холл»

2016 – 2017

СОДЕРЖАНИЕ

Банкетное меню	3
Состав банкетного пакета № 1 – 2 300 рублей	4
Состав банкетного пакета № 2 – 2 750 рублей	5
Обеденное меню	7
Состав обеденного пакета № 1 – 950 рублей	8
Состав обеденного пакета № 2 – 1 350 рублей	8
Состав обеденного пакета № 3 – 1 750 рублей	8
Фуршетное меню	9
Состав фуршетного пакета № 1 – 1 500 рублей	10
Состав фуршетного пакета № 2 – 2 200 рублей	12



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Пакет № 1 – 2 300 рублей.

Пакет № 2 – 2 750 рублей.

Минимальное количество персон 20 человек*



СОСТАВ БАНКЕТНОГО ПАКЕТА №1 – 2300 РУБЛЕЙ

Наименования	Выход блюда в гр./мл.
1. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Ассорти свежих овощей (огурцы, томаты, сладкий перец)	300
Оливки и маслины	100
Грибы соленые с луком и маслом	100
Ассорти сыров (эдам, гауда, маасдам), мед, виноград, грецкий орех, физалис	200
Мясное ассорти (ростбиф из говяжьей вырезки, буженина, говяжий язык)	600
2. САЛАТЫ	
Салат "Оливье" с куриным филе	230
Греческий салат	230
Салат из тунца с азиатским соусом	230
Салат из телятины с рукколой и сыром дор-блю	230
3. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Спринг-ролл с креветками	148
Спринг-ролл с курицей	148
Спринг-ролл овощной с ореховым соусом	142
4. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Блюда из мяса:	
Котлета по-пожарски с соусом из белых грибов и гарниром из жареного картофеля	430
Кролик с чечевицей и соусом пилати	390
Блюда из рыбы:	
Филе трески с рататуюем и сливочным соусом	300
Лосось в гранатовом соке с фланом из цуккини и запеченными овощами	280
Горячие блюда на мангале:	
Шашлык из мяса кур	300
Шашлык из свинины	300
5. ГАРНИРЫ	
Картофель отварной со свежей зеленью	150
Овощи на гриле (баклажаны, цуккини, сладкий перец)	150



6. СОУСЫ	
Аджика (собственного приготовления)	50
Соус "Наршараб"	50
Соус "Сацебели"	50
Соус "Ткемали"	50
7. ДЕСЕРТЫ	
Эклер ванильный	18
Эклер шоколадный	18
Эклер лимонный	18
Фрукты:	
Фруктовая ваза	1 900
8. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
Вода газ/не газ	500
Вино белое/красное	150

СОСТАВ БАНКЕТНОГО ПАКЕТА №2 - 2750 РУБЛЕЙ

Наименования	Выход блюда в гр./мл..
1. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Свекла с трюфельным маслом и муссом из козьего сыра на листьях романо	140
Ассорти свежих овощей (огурцы, томаты, сладкий перец)	800
Огурцы малосольные	100
Оливки и маслины	100
Грибы соленые с луком и маслом	100
Ассорти сыров (эдам, гауда, маасдам), мед, виноград, грецкий орех, физалис	200
Моцарелла с томатами и соусом песто	230
Карпаччо из говядины с рукколой	120
Мясное ассорти (ростбиф из говяжьей вырезки, буженина, говяжий язык)	600
Тартар из лосося	160
Тартар из говядины с корнишонами, каперсами, тостами	180
Семга слабосоленая (лимон + лайм)	120
Лимон	50
2. САЛАТЫ	
Салат руккола с грушей, сыром дор-блю и карамелизированными орехами пекан	230



Греческий салат	230
Салат "Цезарь" с курицей*	230
Салат с рукколой и креветками по-тайски*	230
3. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Жульен грибной в кокотнице	100
Жульен куриный в кокотнице	100
4. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Блюда из мяса:	
Отбивная из свиной корейки с грибами	430
Котлета по-пожарски с соусом из белых грибов и гарниром из жареного картофеля	430
Блюда из рыбы:	
Камбала с картофелем рапси	340
Лосось с чипсами из сыра пармезан	200
Блюда из птицы:	
Цыпленок с чесночной корочкой и винным соусом с гарниром из овощей-гриль	300
Утиная ножка с "пьяной" грушей, чипсами из сыра пармезан и цуккини	350
5. ГАРНИРЫ	
Овощи на гриле (баклажаны, цуккини, сладкий перец)	150
6. СОУСЫ	
Аджика (собственного приготовления)	50
Соус "Наршараб"	50
Соус "Сацебели"	50
Соус "Ткемали"	50
7. ДЕСЕРТЫ	
Эклер ванильный	18
Эклер шоколадный	18
Эклер лимонный	18
Фрукты:	
Фруктовая ваза	1900
8. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
Вода газ/не газ	50
Чай пакетированный в ассортименте	200
Кофе американо	150
Вино белое/красное	150



ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ



Пакет № 1 — 950 рублей*

Пакет № 2 — 1350 рублей*

Пакет № 3 — 1750 рублей*

**Минимальное количество персон 20 человек*



СОСТАВ ОБЕДННОГО ПАКЕТА №1

Наименование	Выход блюда в гр.
Салат из битых огурцов с терияки и кешью	120
Лапша куриная с сухариками	250
Котлета по-пожарски с соусом из белых грибов и гарниром из жареного картофеля	430
Булочки	40
Морс/Компот	250

СОСТАВ ОБЕДННОГО ПАКЕТА №2

Наименование	Выход блюда в гр.
Салат руккола с грушей, сыром дор-блю и карамелизированными орехами пекан	120
Крем суп из спаржи	250
Котлета из кролика с горчичным соусом и гарниром из жареного картофеля	430
Булочки	40
Морс/Компот	250

СОСТАВ ОБЕДННОГО ПАКЕТА №3

Наименование	Выход блюда в гр.
Салат с уткой и ореховым соусом*	125
Борщ	250
Свинина с сельдереевым соусом и гарниром из запеченного картофеля	350
Булочки	40
Желе вишневое	180
Морс/Компот	250



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



Пакет № 1 — 1500 рублей*

Пакет №2 — 2200 рублей*

**Минимальное количество персон 20 человек.*



СОСТАВ ФУРШЕТНОГО ПАКЕТА №1 — 1500 РУБЛЕЙ.

Наименования	Общее кол-во в гр./мл.
1. КАНАПЕ	
На тосте:	
Сельдь слабосоленая с луком на тосте из бородинского хлеба	20
Канопе с бужениной и корнишонами на тосте из бородинского хлеба	25
В ложечке/мини-посуде:	
Тар-тар из говядины в ложечке	30
Тар-тар из тунца в ложечке	30
Рулет блинный с курицей и зеленым яблоком	30
Рулет блинный с ветчиной и сыром	30
На шпажке:	
Сыр с виноградом на шпажке	30
Моцарелла с черри на шпажке	30
Креветка с ананасом на шпажке	30
2. МИНИ-САЛАТЫ, ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, САЛАТЫ	
Холодные закуски:	
Ассорти свежих овощей	1000
Сыр Эдам	100
Сыр Гауда	100
Сыр дор блю	100
Мед	50
Виноград	50
Грецкий орех	50
Колбаса с/к 100/20	120
Ветчина 100/20	120
Буженина 100/40	140
Рулетики из баклажанов с сыром	100
Лимон	100



3. ВЫПЕЧКА	
Пирожки с капустой	30
Пирожки с мясом	30
Пирожки с картофелем	30
Ассорти французских булочек 2 шт.	50
4. ФУРШЕТНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Горячие закуски на мангале:	
Мини-шашлычки из куриного филе	80
Мини-шашлычки из индейки	80
Мини-шашлычки из свинины	80
Мини-шашлычки из овощей	100
5. СОУСЫ	
Чесночный	50
Аджика (собственного приготовления)	50
Наршараб	50
6. ДЕСЕРТЫ	
Муссы:	
Мусс шоколадный с малиновым соусом	70
Желе ягодное (воздушное)	80
Фрукты:	
Фруктовая ваза	1900
7. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
Вода газ/не газ	500
Морс	200
Компот	200
Кофе американо	150



СОСТАВ ФУРШЕТНОГО ПАКЕТА №2 — 2 200 РУБЛЕЙ

Наименования	Выход блюда в гр./мл.
1. КАНАПЕ	
В ложечке/мини-посуде:	
Тар-тар из говядины в ложечке	30
Тар-тар из тунца в ложечке	30
Спринг-ролл с крабом и авокадо в ложечке	30
Мини-блинчик с красной икрой	35
Рулет из баклажанов с рукколой и пармой	30
Канопе мини-картофель со слабосоленой сельдью	30
На шпажке:	
Сыр с виноградом на шпажке	30
Моцарелла с черри на шпажке	30
Креветка с ананасом на шпажке	30
Канопе фета с черри на шпажке	30
2. МИНИ-САЛАТЫ	
Мини-салат с артишоками и козьим сыром	75
Мини-салат с рукколой и креветками*	50
Мини-салат с тунцом	55
3. ВЫПЕЧКА	
Пирожки с капустой	30
Пирожки с грибами	30
Пирожки с картофелем	30
Хлеб:	
Ассорти французских булочек 2 шт.	50



4. ФУРШЕТНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
<i>Подача блюд в мармитах:</i>	
Шницель из свинины	180
Филе миньон из свиной вырезки	120
Свиная вырезка с беконом	120
Куриная грудка, фаршированная шпitanом и сыром	190
5. ГАРНИРЫ	
Картофель жареный с грибным миксом	150
Овощи гриль (баклажаны, цуккини, перец)	150
6. ДЕСЕРТЫ	
Пирожное "наполеон" с кремом маскарпоне	50
Пирожное "медовик"	50
Пирожное "три шоколада"	50
7. НАПИТКИ	
Вода газ/не газ	500
Морс	200
Компот	200
Кофе американо	150
Вино игристое	130

