



Уважаемые, гости!

*Гостиница «Октябрьская» приглашает компании
провести НОВОГОДНИЙ КОРПОРАТИВ в ресторане «Времена года» и
предлагает 4 варианта праздничного ужина.*

«Стандарт» №1

Блюда русско-европейской кухни

Салат

Стейк – салат /142/ 250-00
/мясная вырезка с миксом салатов, грибами и бальзамической заправкой/

Холодные закуски

Морская закуска /70/ 200-00
*/рулетики из королевского окуня с форелью, «бочонок» из форели с
сыром Филадельфия и лососевой икрой/*

Рыбная закуска /70/ 200-00
/нерка, масляная малого посола, руляда из форели /

Мясная тарелка /64/ 200-00
/карпаччо из индейки, галантин из перепелки, буженина/

Студень из телятины /80/ 200-00

Сырное попурри /48/ 150-00
/Домашний, Бри, Ореховый, Качотто/

Стартер из свежих томатов /61/ 107-00
/в миндальных лепестках с домашним сыром /

Разносолы

Грибной подбор /58/ 168-00
/грузди со сметаной, белые маринованные/

Горячая закуска

Телячий язык с овощами /120/ *в хлебной булке* 250-00

Горячие блюда на выбор

Свинина духовая /332/ 700-00

/запеченная свиная вырезка с молодым картофелем и соусом из лесных грибов/ или

Индейка с овощным конфи /322/ 700-00

Десерт

Новогодняя горка со сладостями /90/ **в подарок**
/капкейки с брусникой и вишней, корзиночка с малиной на «снегу», французский профитроль/

Фруктовая нарезка /100/ 125-00

Хлебная корзинка /60/ */булочки пшеничная, ржаная/*

Количество еды на одного гостя 1290 гр

Меню составлено с учетом выхода на одного гостя.

СТОИМОСТЬ НОВОГОДНЕГО КОРПОРАТИВА «СТАНДАРТ» №1

2550 руб.



«Стандарт» №2
Блюда русско-европейской кухни
Салат

«Оливье» с телячьим языком /150/ 250-00
/перепелиными яйцами, лососевой икрой и сливочной заправкой/

Холодные закуски

Сельдь пряная /123/ 140-00
/с картофелем в кунжуте и соусом из свежих трав/
Муксун своего копчения /53/ 200-00
/с крутонами из ржаного хлеба и домашним маслом/
Рулет из кролика /57/ 173-00
/со свежими овощами/
Карпаччо из сыровяленой индейки /52/ 190-00
/с лесной грушей/
Телячий язык с яблочным хреном /61/ 167-00
/и маринованными с опятами собственного посола/
Помидоры черри с лесными грибами и сырным муссом /38/ 125-00
Сырная тарелка /48/ 150-00
/Домашний, Бри, Монтазио, Качотто/

Горячие закуски

Семга с муссом из королевского окуня /207/ 400-00
/под сливочно - лаймовым соусом/
Фрикасе из телятины /202/ 380-00
с овощами и фермерскими сливками

Десерт

Новогодняя горка со сладостями /90/ **в подарок**
/капкейки с брусникой и вишней, корзиночка с малиной на «снегу», французский профитроль/
Фруктовая нарезка /100/ 125-00
Хлебная корзинка /60/
/булочки пшеничная, ржаная/

Количество еды на одного гостя 1241гр

Меню составлено с учетом выхода на одного гостя

СТОИМОСТЬ НОВОГОДНЕГО КОРПОРАТИВА «СТАНДАРТ» №2 2300 руб.



ресторан
Времена года



«Люкс»

*Алкогольные и прохладительные напитки
Блюда русско-европейской кухни*

Салат

*«Королевский» с креветками /150/ / перепелиными яйцами и сливочной заправкой/
Холодные закуски*

Нерка малого посола /57/

/в оливково - бальзамической заправке с ароматными травами /

Морская композиция /70/

/террин из каменного окуня, «бочонок» из лосося с сырным муссом и лососевой икрой/

Буженина с разносолами /60/

/м/сольными огурчиками и помидорчиками/

Галантин из перепелки со свежими овощами /57/

Заливное из языка /80/

Сырное попурри /48/ /Монтазио, Бри, Ореховый, Качотто/

Капрезе /92/ /сыр Моцарелла с томатами и оливково - базиликовой заправкой/

Разносолы/ собственного посола/

Грибной подбор /61/

/грузди со сметаной, белые маринованные/

Горячие блюда на выбор

Изумидай в миндале /343/

/с жасминовым рисом и имбирным соусом/ или

Телятина томленая в печи /392/

/с молодым картофелем и фермерскими сливками/

Десерт

Новогодняя горка со сладостями/90/

в подарок

/капкейки с брусникой и вишней, корзиночка с малиной на «снегу», французский профитроль/

Фрукты /100/ /нарезка/

Хлебная корзинка /60/ /пшеничные, ржаные булочки/

Напитки

Морс ягодный /0,5/

Водка /250/

или

Вино/350/

Количество еды в среднем на одного гостя

1232гр

Количество напитков в среднем на одного гостя

500 / 300мл

Меню составлено с учетом выхода на одного гостя.

СТОИМОСТЬ НОВОГОДНЕГО КОРПОРАТИВА «ЛЮКС»

3500 руб.



ресторан Времена года

«Премиум – люкс»

Музыкальная программа с Дедом Морозом
Алкогольные и прохладительные напитки
Блюда русско-европейской кухни

Салат

«Русский» /150/ /французский «Оливье», исполненный в лучших российских традициях, с подкопченной индейкой и перепелиными яйцами

Холодные закуски

Икра лососевая /64/ /подается с блинчиками с масляными «цветами» в травах/
Рыбная тарелка /71/ /нерка, тунец малого посола, нототения подкопченная/
Закуска из морепродуктов /63/ /тигровые креветки, «бочонок» из форели с сыром Филадельфия и лососевой икрой/
Мясной подбор /64/ /буженина, язык телячий, рулет из кролика/
Сырный подбор /48/ /Домашний, Камамбер, Ореховый, Качотто/
Помидоры черри с лесными грибами и сырным муссом /38/

Разносолы / собственного посола/

Грузди со сметаной /28/
Опята маринованные /28/
Яблоки моченые /20/

Горячая закуска

Штрудель с цыпленком /212/

Горячие блюда на выбор

Каменный окунь с суфле из овощей /343/
или

Филей из свинины /439/ /с гратеном из картофеля и грибов под копченым соусом/

Десерт

Новогодняя горка со сладостями /90/

в подарок

/капкейки с брусникой и вишней, корзиночка с малиной на «снегу», французский профитроль/

Фрукты /100/ /нарезка/

Хлебная корзинка /60/ /пшеничные, ржаные булочки/

Напитки

Морс ягодный /0,5/

Чай заварной /250/

Водка /250/

или

Вино /350/

Количество еды в среднем на одного гостя

1367гр

Количество напитков в среднем на одного гостя

750 / 300мл

Меню составлено с учетом выхода на одного гостя.

СТОИМОСТЬ НОВОГОДНЕГО КОРПОРАТИВА «ПРЕМИУМ ЛЮКС»

4500 руб.