# Клуб-ресторан «Америка» предлагает проведение предновогодних корпоративных мероприятий: 4 зала на выбор, стильный интерьер, меню от 2000 рублей на гостя, развлекательная программа.



Примеры меню банкета на 1 человека:

***1 вариант***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | ***Тарелка мясная*** | ***50*** | |  | ***Язык говяжий, буженина, ветчина, колбаса т/к,*** |  | |  | ***карбонат, подается с хреном и горчицей*** |  | |  |  |  | | 2 | ***Рулет из судака*** | ***50*** | |  |  |  | | 3 | ***Филе куры со сладким перцем в*** | ***50*** | |  | ***чесночно-ореховом соусе*** |  | |  |  |  | | 4 | ***Рулетики из баклажан с пикантным сыром*** | ***50*** | |  |  |  | | 5 | ***Овощная мозаика*** | ***50*** | |  |  |  | | 5 | ***Салат "Цезарь" с курицей*** | ***100*** | |  |  |  | | 6 | ***Селедочка заморская под русской шубкой*** | ***100*** | |  |  |  | | 7 | ***Салат "Дядя Боб"*** | ***100*** | |  | ***Ветчина, сыр, фасоль, помидоры, огурцы маринованные*** | | |  |  |  | | 8 | ***Филе цыпленка, фаршированное креветками,*** | ***180/100/30*** | |  | ***запеченое под сыром моцарелла с брусничным соусом*** | | |  | ***Подается с картофелем айдахо*** |  | |  |  |  | | 9 | ***Хлебная корзинка*** | ***1/90*** | |  |  |  | | 10 | ***Фруктовая тарелка*** | ***1/200*** |   1 |  | Кол-во,гр. |
| ***Итого 2000 руб*** |  | ***50*** |

***2 вариант***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | | | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | | Кол-во,гр. | | | | | | | |
| 1 | | | | | ***Сочная буженина с черносливом и чесноком*** | | ***50*** | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | |
| 2 | | | | ***Рулет из говядины с черносливом*** | | | | | | ***50*** | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | |
| 3 | | | | ***Витки из лосося шеф-посола фаршированные*** | | | | | | ***50*** | | | |
|  | | | | ***сыром фета и красной икрой*** | | | | | |  | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | |
| 4 | | | | ***Бабушкино лукошко*** | | | | | | ***50*** | | | |
|  | | | | ***Огурцы соленые, черемша, квашеная капуста, чеснок маринованный*** | | | | | |  | | | |
| 5 | | | | ***Микс из маринованных овощей*** | | | | | | ***50*** | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | |
| 6 | | | | ***Салат "Охотничий"*** | | | | | | ***100*** | | | |
|  | | | | ***Язык, колбаса т/к, ветчина, бекон, огурец соленый,*** | | | | | |  | | | |
|  | | | | ***картофель, помидоры, майонез, маслины*** | | | | | |  | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | |
| 7 | | | | ***Салат "Заморский"*** | | | | | | ***100*** | | | |
|  | | | | ***Тунец, яблоки, лук красный, фасоль консервированная,*** | | | | | |  | | | |
|  | | | | ***сок лимона, майонез*** | | | | | |  | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | |
| 8 | | | | ***Салат "Фермер"*** | | | | | | ***100*** | | | |
|  | | | | ***Куриное филе, корень сельдерея,картофель, бекон,*** | | | | | |  | | | |
|  | | | | ***яйцо, зеленый горошек, чеснок*** | | | | | |  | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | |
| 9 | | | | ***Судак в белом вине с картофельным крокетом*** | | | | | | ***130/150/50*** | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | |
| 10 | | | | ***Хлебная корзинка*** | | | | | | ***1/90*** | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | |
| 11 | | | | ***Фруктовая тарелка*** | | | | | | ***1/200*** | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | |
| 12 | | | | ***Мороженое ассорти*** | | | | | | ***150/30*** | | | |
|  | | | | ***Подается в сладкой корзиночке с сиропом на выбор*** | | | | | |  | | | |
|  | | | | ***Итого:*** | | | | | | ***2500 руб*** | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | |
|  | | | | ***3 вариант*** | | | | | |  | | | |
| № п/п | | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | | | Кол-во,гр. | | | | | | |
| 1 | ***Фаршированные роллы из языка*** | | | | | | | ***50*** | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 2 | ***Мусс из розовых креветок*** | | | | | | | ***50*** | | | |
|  | ***Подается в шотах*** | | | | | | |  | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 3 | ***Красная икра- подается в тарталетках или*** | | | | | | | ***30*** | | | |
|  | ***икорницах на льду*** | | | | | | |  | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 4 | ***Сырная тарелка*** | | | | | | | ***50*** | | | |
|  | ***Пармезан, чеддер, эмменталь, моцарелла*** | | | | | | |  | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 5 | ***Помидорки конкассе с грибным муссом*** | | | | | | | ***50*** | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 6 | ***Рулетики из баклажан с помидорами,*** | | | | | | | ***50*** | | | |
|  | ***запеченные под сыром моцарелла*** | | | | | | |  | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 7 | ***Салат "Оливье" с семгой*** | | | | | | | ***100*** | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 8 | ***Салат "Дюссельдорф"*** | | | | | | | ***100*** | | | |
|  | ***Копченое куриное филе, ананас, сыр камамбер,*** | | | | | | |  | | | |
|  | ***персики конс, миндаль, мята , мед, коньяк*** | | | | | | |  | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 9 | ***Салат "Смак"*** | | | | | | | ***100*** | | | |
|  | ***Куриное филе, яйцо, лук красный, морковь по-корейски,*** | | | | | | | | | | |
|  | ***майонез*** | | | | | | |  | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 10 | ***Говядина, фаршированная грибами,*** | | | | | | | ***150/120/30*** | | | |
|  | ***обжаренная в гранатовом соусе*** | | | | | | |  | | | |
|  | ***Гарнируется цикорием, перцем болгарским, зеленым*** | | | | | | |  | | | |
|  | ***горошком, картофелем айдахо, соусом Демиглясс*** | | | | | | |  | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 11 | ***Хлебная корзинка*** | | | | | | | ***1/90*** | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 12 | ***Фруктовая тарелка*** | | | | | | | ***1/200*** | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 13 | ***Тирамису*** | | | | | | | ***135/50*** | | | |
|  | ***Подается с любым сладким соусом на выбор,*** | | | | | | |  | | | |
|  | ***сливками и свежей мятой*** | | | | | | |  | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
| 14 | ***Кофе/чай на выбор*** | | | | | | | ***1/150*** | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | |
|  | ***Итого:*** | | | | | | | ***3000 руб*** | | | |
|  | ***4 вариант*** | | | | | | |  | | | |
| № п/п | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | | | | | | | Кол-во,гр. | |
| 1 | | ***Тарелка мясная*** | | | | | | | ***50*** | |
|  | | ***Язык говяжий, буженина, ветчина, колбаса т/к,***  ***карбонад, подается с хреном и горчицей*** | | | | | | |  | |
| 2 | | ***Традиционный куриный рулет с абрикосом*** | | | | | | | ***50*** | |
|  | |  | | | | | | |  | |
| 3 | | ***Пикантная селедочка с маринованным луком*** | | | | | | | ***50*** | |
|  | |  | | | | | | |  | |
| 4 | | ***Бабушкино лукошко*** | | | | | | | ***50*** | |
|  | | ***Огурцы соленые, черемша, квашеная капуста, чеснок маринованный*** | | | | | | |  | |
| 5 | | ***Лодочки из болгарского перца с сырным муссом*** | | | | | | | ***50*** | |
|  | |  | | | | | | |  | |
| 6 | | ***Салат "Мечта"*** | | | | | | | ***100*** | |
|  | | ***Говядина б/к, помидоры, перец болгарский, сыр*** | | | | | | |  | |
|  | |  | | | | | | |  | |
| 7 | | ***Салат "Нежность"*** | | | | | | | ***100*** | |
|  | | ***Филе белой рыбы, яйцо, лук, сыр, рис, маслины*** | | | | | | |  | |
|  | |  | | | | | | |  | |
| 8 | | ***Салат "Княжеский"*** | | | | | | | ***100*** | |
|  | | ***Опята маринованные, ветчина, сыр, помидоры*** | | | | | | |  | |
|  | | ***свежие, яйцо*** | | | | | | |  | |
|  | |  | | | | | | |  | |
| 9 | | ***Традиционная котлета по-киевски*** | | | | | | | ***1/130/150*** | |
|  | |  | | | | | | |  | |
| 10 | | ***Хлебная корзинка*** | | | | | | | ***1/90*** | |
|  | |  | | | | | | |  | |
| 11 | | ***Фруктовая тарелка*** | | | | | | | ***1/200*** | |
|  | |  | | | | | | |  | |
| 12 | | ***Водка 0,25 (Русский стандарт, Царская)*** | | | | | | | ***1/250*** | |
|  | | | ***или вино 0,375 (Испания, Франция)*** | | | ***1/375*** | | | | | | |
| 13 | | | ***Морс (сок, лимонад, мин.вода)*** | | | ***1/600*** | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | | | | | |
|  | | | ***Итого:*** | | | ***3000 руб.*** | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | | | | | |

***5 вариант***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | ***Ассорти из сочной буженины и говяжьго языка*** | | | | | ***50*** | |
|  | ***Подается с хреном, горчицей, помидорками конкассе*** | | | | |  | |
| 2 | ***Тарелка рыбная*** | | | | | ***50*** | |
|  | ***Форель, лосось, палтус, миноги маринованные,*** | | | | |  | |
|  | ***подается с зеленью, оливками, лимоном*** | | | | |  | |
|  |  | | | | |  | |
| 3 | ***Филе куриное со сладким перцем с чесночно-*** | | | | | ***50*** | |
|  | ***ореховым соусом*** | | | | |  | |
|  |  | | | | |  | |
| 4 | ***Мусс из розовых креветок*** | | | | | ***50*** | |
|  |  | | | | |  | |
| 5 | ***Блинчики с лососем средней соли красной икрой*** | | | | | ***50*** | |
|  |  | | | | |  | |
| 6 | ***Салат "Гнездо аиста"*** | | | | | ***100*** | |
|  | ***Ветчина, шинка, салат айсберг, помидоры, яйцо*** | | | | |  | |
|  |  | | | | |  | |
| 7 | ***Салат "Венский"*** | | | | | ***100*** | |
|  | ***Горбуша г/к, помидоры, картофель, маслины, майонез*** | | | | |  | |
|  |  | | | | |  | |
| 8 | ***Салат "Греческий"*** | | | | | ***100*** | |
|  | ***Помидоры, огурцы, перец болгарский, лук, маслины, фета*** | | | | |  | |
|  |  | | | | | | |  | |
| 9 | ***Медальоны из свинины*** | | | | | ***120/100/75/30*** | |
|  | ***Подаются с жульеном из белых грибов, отварным*** | | | | |  | |
|  | ***картофелем под грибным соусом*** | | | | | | |  | |
|  |  | | | | |  | |
| 10 | ***Хлебная корзинка*** | | | | | ***1/90*** | |
|  |  | | | | |  | |
| 11 | ***Фруктовая тарелка*** | | | | | ***1/200*** | |
|  |  | | | | |  | |
| 12 | ***Чизкейк классический*** | | | | | ***110/30*** | |
|  | ***Подается с сладким соусом на выбор*** | | | | |  | |
|  |  | | | | |  | |
| 13 | ***Кофе/чай на выбор*** | | | | | ***1/150*** | |
| 14 | ***Водка 0,25 (Русский стандарт, Царская)*** | | | | | ***1/250*** | |
|  | ***или вино 0,375 (Испания, Франция)*** | | | | | ***1/375*** | |
| 15 | ***Морс (сок, лимонад, мин.вода)*** | | | | | ***1/600*** | |
| № п/п | ***Итого***  ***6 вариант***  НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | | | | | ***3500 руб***  Кол-во,гр. | |
| 1 | ***Тарелка мясная*** | | | | | ***50*** | |
|  | | ***Язык говяжий, буженина, ветчина, колбаса т/к,*** | |  | | | |  | | |
|  | | ***карбонат, подается с хреном и горчицей*** | |  | | | |  | | |
|  | |  | |  | | | |
| 2 | | | ***Рулет из говядины с черносливом*** | | ***50*** | |
|  | | |  | |  | |
| 3 | | | ***Витки из лосося шеф-посола, фарширован*** | | ***50*** | |
|  | | | ***ные сыром фета и красной икрой*** | |  | |
|  | | |  | |  | |
| 4 | | | ***Пикантная селедочка с маринованным луком*** | | ***50*** | |
|  | | |  | |  | |
| 5 | | | ***Рулетики из баклажан с помидорами, запеченные под сыром моцарелла*** | | ***50*** | |
|  | | |  | |  | |
| 6 | | | ***Жульен грибной*** | | ***75*** | |
|  | | |  | |  | |
| 7 | | | ***Салат " Деревенский"*** | | ***100*** | |
|  | | | ***Буженина, картофель, огурцы соленые, яйцо, шампиньоны, горошек, майонез*** | |  | |
|  | | |  | |  | |
| 8 | | | ***Салат "Барселона"*** | | ***100*** | |
|  | | | ***Язык говяжий, перец сладкий, салат китайский,*** | |  | |
|  | | | ***масло растительное, зелень*** | |  | |
|  | | |  | |  | |
| 9 | | | ***Салат "Фризе"*** | | ***100*** | |
|  | | | ***Авокадо, куриное филе, помидоры, перец болгарский,*** | |  | |
|  | | | ***сок лимона, майонез*** | |  | |
|  | | |  | |  | |
| 10 | | | ***Лосось на пару*** | | ***120/100/60*** | |
|  | | | ***Подается с картофельным пюре, розовым и*** | |  | |
|  | | | ***шпинатным соусом, с красной икрой*** | |  | |
|  | | |  | | | |  | |
| 11 | | | ***Хлебная корзинка*** | | ***1/90*** | |
|  | | |  | |  | |
| 12 | | | ***Фруктовая тарелка*** | | ***1/200*** | |
|  | | |  | |  | |
| 13 | | | ***Штрудель яблочный (вишневый)*** | | ***150/30*** | |
|  | | | ***Подается с любым сладким соусом на выбор, мятой*** | |  | |
|  | | |  | |  | |
| 14 | | | ***Кофе/чай на выбор*** | | ***1/150*** | |
|  | | |  | |  | |
| 15 | | | ***Водка 0,25 (Русский стандарт, Царская)*** | | ***1/250*** | |
|  | | | ***или вино 0,375 (Испания, Франция)*** | | ***1/375*** | |
| 16 | | | ***Морс (сок, лимонад, мин.вода) 1/600*** | | | |  | |
|  | | |  | |  | |
|  | | | ***Итого*** | | ***4000 руб*** | |
|  | | |  | |  | |

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |