# 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*** |
|  |  |  |

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