



СЕЛИГЕР ПАЛАС ОТЕЛЬ

гостиничный комплекс

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Организация банкета осуществляется при заказе на сумму от 3500 рублей на человека.

Обслуживание банкета составляет 10% от общей стоимости банкета.

	Выход	Цена/руб.
САЛАТЫ		
Винегрет с селедочкой	75/75	270
Капрезе	100/10	310
Моцарелла, томаты, базилик, соус песто		
Нисуаз	100	290
Салат из рукколы с креветками	100	360
Цезарь с курицей	100	290
Цезарь с креветками	100	320
Греческий салат	100	290
Салат «Морская пена»	100	290
Кальмары, морковь, яйцо, сыр, икра красная, майонез		
Салат «Осташков»	100	290
Говядина отв., фасоль консерв., корнишоны, картофель пай, перец, соус чесночный		
Салат «Оливье»	100	290
С телячьим языком		
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
Сельдь с картофелем в горчичной эмульсии	50/50	180
Рулетики из лосося с сырным кремом и салатом ...	150	900
Ассорти рыбное	50/50	700
Рыба масляная х\к, семга с\с		
Семга с лимоном	100/20/10/5	800
Угорь Селигерский	100	1000
Горячего копчения, при наличии, по предварительному заказу		
Судак Селигерский	100	350
Горячего копчения		



СЕЛИГЕР ПАЛАС ОТЕЛЬ

гостиничный комплекс

	Выход	Цена/руб.
Икра дальневосточная	15/25/5	300
На тосте из Бородинского хлеба со сливочным маслом		
Ассорти мясное	50/50/50	520
Буженина домашняя, колбаса с\к, рулет куриный, зелень		
Овощной микс	100	220
Томаты- черри, огурцы грунтовые, перец болгарский, микс-салат		
Закуска «Баклажанчик»	70	250
С сыром Фета		
«Грибное лукошко»	100	390
Сырная тарелка	50/50/50	550
Ламбер, пармезан, адыгейский		
Сыр с виноградом на шпажках	100	300
Домашние разносолы	150	200
Капуста квашенная, огурцы малосольные, томаты маринованные		
Маслины, оливки	50	200
Лимон	30	50

ХЛЕБ

Хлеб чёрный	50	50
Хлеб белый	50	50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареные креветки	120/60/60	640
С чесноком с листьями салата и сыром «Маскарпоне»		
Кольца кальмара в панировке	120/20/2/2	450
Кольца кальмара в нежной панировке с соусом, лимоном и зеленью		
Жульен в кокотнице	120	390
Грибы лесные, сливки, лук, сыр, зелень		
Жульен в бочонке из цуккини	80	350
Грибы лесные, сливки, лук, кабачок, сыр, зелень		
Жульен в тарталетке	60	320
Грибы лесные, сливки, лук, тарталетка, сыр, зелень		



СЕЛИГЕР ПАЛАС ОТЕЛЬ

гостиничный комплекс

	Выход	Цена/руб.
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
Бифштекс из говядины под грибным соусом с запечённым картофелем	150/50/150.....	750
Судак селигерский, жаренный с овощами гриль ...	150/150	750
Судак селигерский, припущенный на подушке из тушеных овощей	150/150	750
Семга под сливочным соусом с овощами гриль.....	100/20/150.....	1200
«Паприкаш» из куриной грудки, тушеной в сметане с овощами и запечённым картофелем.....	150/150	550
БЛЮДА НА МАНГАЛЕ		
Шашлык из свинины	200/180.....	650
Шашлык из свиной шеи, лук красный маринованный, перец маринованный, зелень, лаваш, соус		
Шашлык из курицы	200/180.....	550
Бедро куриное, лук красный маринованный, перец маринованный, зелень, лаваш, соус		
Колбаски на гриле	200/20.....	470



СЕЛИГЕР ПАЛАС ОТЕЛЬ

гостиничный комплекс

ДЕСЕРТЫ

	Выход	Цена/руб.
Сезонные фрукты	150	200
Торт «Мильфей»	100	300
<small>с ягодами и сливочным кремом</small>		
Тирамису	100	300
Штрудель яблочный	100/30.....	300
Домашний пирог	100	100
<small>С сезонными фруктами/ягодами</small>		
Профитроли со сливочным кремом	1 шт.....	100
Мороженое с топпингом	100/30.....	200

НАПИТКИ

Чай Гринфельд	200 мл	50
<small>Чай, сахар</small>		
Кофе натуральный со сливками	100/10 мл	140
Морс	0,5 л	190
<small>Брусничный /клюквенный</small>		
Вода	0,5 л	70
<small>Газированная/ негазированная</small>		