

Новогоднее МЕНЮ 2019

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



ЗАКАЗ БАНКЕТОВ И КОРПОРАТИВНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ
+7 (812) 389 59 67 | www.seahomeresort.ru





Банкетное меню / 4 000 рублей



COMPLIMENT

БОКАЛ ИГРИСТОГО ВИНА *Fiestino Brut/Dolce, Piedmont, Italy*
ЛЕГКИЙ НОВОГОДНИЙ ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БЛЮДО ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ / 150 г
КОЛЛЕКЦИЯ СЫРОВ *с еловым медом* / 60 г
ЗАКУСКА «МЕЧТА ГУРМАНА» / 50 г
Буженина домашняя, говядина особая, язык говяжий
СЕЛЬДЬ МУРМАНСКАЯ *на теплом картофеле с яйцом «пашот»* / 50 г
СОЛЕНЬЯ И АНТИПАСТИ / 50 г
*Соленые огурцы, артишоки-гриль, вяленые томаты,
печеные перцы, грузди соленые, гигантские оливки*

ДВА САЛАТА НА ВЫБОР

САЛАТ С ЖАРЕНЫМ ТУНЦОМ *и манго* / 100 г
САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ЯБЛОКОМ
(заправка - соус из паприки и лайма) / 100 г
ГРИЛЬ-САЛАТ *с овощами и маринованным сыром «Фета»* / 100 г
САЛАТ ОЛИВЬЕ *с гусем* / 100 г

ВЫПЕЧКА

СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ *со сливочным маслом* / 160 г

ТЁПЛАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ *с гриссини из слоеного теста* / 150 г
ЖУЛЬЕН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ *с гриссини из слоеного теста* 1 / 150 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

ФИЛЕ СУДАКА
с картофельным муссом, яйцом пашот и соусом из Донских раков 180/100/20
АНТРЕКОТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
с картофелем и острым грибным соусом (или соусом из лесных ягод) 250/150/30
КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ
с кус-кусом и соусом из антоновских яблок 185/140/20

ДЕСЕРТЫ НА ВЫБОР

МЕДОВИК С КАРАМЕЛЬНЫМИ СОТАМИ / 150 г
ШАР-ДЕСЕРТ «МореШаль» / 110 г

НАПИТКИ

ДОМАШНИЙ МОРС / 250 мл
ВОДА «Aqua Russa» Still / 0,25 л.
ЧАЙ/КОФЕ

Выход на персону без напитков: 1 300 г





Банкетное меню / 5 000 рублей



COMPLIMENT

БОКАЛ ИГРИСТОГО ВИНА *Fiestino Brut/Dolce, Piedmont, Italy*
ЛЕГКИЙ НОВОГОДНИЙ ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ / 70 г
гравлакс из лосося, мурманский палтус холодного копчения, маринованные креветки, жареный угорь
ЗАКУСКА «МЕЧТА ГУРМАНА» / 100 г
Буженина домашняя, говядина особая, язык говяжий
СОЛЕНЬЯ И АНТИПАСТИ / 50 г
Соленые огурцы, артишоки-гриль, вяленые томаты, печеные перцы, грузди соленые, гигантские оливки
КОЛЛЕКЦИЯ СЫРОВ *с еловым медом* / 60г
БЛЮДО ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ / 150 г

ДВА САЛАТА НА ВЫБОР

ЛИСТЬЯ САЛАТА С КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ
с помидорами Черри, яблоком и лаймом / 100 г
САЛАТ С ЖАРеным ТУНЦОМ *и манго* / 100 г
САЛАТ С ТЕПЛОЙ БАРАНИНОЙ,
овощами гриль и домашним творогом / 100 г
САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ
и перепелиным яйцом с соусом "Цезарь" / 100 г
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ *по классическому рецепту* / 100 г

ВЫПЕЧКА

СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ *со сливочным маслом* / 160 г

ТЁПЛАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

ФИЛЕ ТУНЦА *с водорослями Чука и соусом Биск* / 140 г
ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ "РОКФЕЛЛЕР" *со шпинатом и беконом* / 180 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

ФИЛЕ СЕМГИ *со сливочным шпинатом и соусом Вьерж* 180/120/10
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ *с картофелем и соусом из лесных ягод* 180/120/30
КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ *с кус-кусом и соусом из антоновских яблок* 185/140/20

ДЕСЕРТЫ НА ВЫБОР

МЕДОВИК С КАРАМЕЛЬНЫМИ СОТАМИ / 150 г
ШАР-ДЕСЕРТ «MoreШаль» / 110 г

НАПИТКИ

ДОМАШНИЙ МОРС / 250 мл
ВОДА «Aqua Russa» Still / 0,25 л.
ЧАЙ/КОФЕ

Выход на персону без напитков: 1 350 г





Банкетное меню / 6 000 рублей



COMPLIMENT

БОКАЛ ИГРИСТОГО ВИНА *Fiestino Brut/Dolce, Piedmont, Italy*
ЛЕГКИЙ НОВОГОДНИЙ ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«РЫБНЫЙ НЕВОД»

Гравлакс из семги / 40 г

Маринованные креветки / 20 г

Копчёный угорь Унаги / 20 г

ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МЯСА

Оленина домашняя / 30 г

Ростбиф по фирменному рецепту от шеф-повара / 30 г

Бастурма из говядины / 30 г

АНТИ ПАСТИ / 60 г

Артишоки Гриль

Вяленые томаты

Соленые огурцы

СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ / 20 г

ВЫПЕЧКА

СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ со сливочным маслом / 160 г

ДЕСЕРТНЫЕ ЗАКУСКИ

КОЛЛЕКЦИЯ СЫРОВ с еловым мёдом / 60 г

БЛЮДО ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ / 150 г

ДВА САЛАТА НА ВЫБОР

СТЕЙК-САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ / 100 г

с запеченной паприкой, базиликом и орешками Кешью

САЛАТ С ЖАРеныМ ТУНЦОМ и манго / 100 г

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ПТИЦЕЙ,

фруктами и соусом «Горгонзола» / 130 г

ТЁПЛАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

ОБЖАРЕННЫЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ / 120 г

и тигровые креветки с луком-порей в вермуте

ФИЛЕ ТУНЦА с водорослями Чука и соусом Биск / 140 г

ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ "РОКФЕЛЛЕР" со шпинатом и беконом / 180 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

ФИЛЕ СЕМГИ со сливочным шпинатом и соусом Вьерж 180/120/10

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ ГРИЛЬ с пюре из сельдерея и соусом из зеленого перца 190/90/20

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ с картофелем и соусом из лесных ягод 180/120/30

КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ с кус-кусом и соусом из антоновских яблок 185/140/20

ДЕСЕРТЫ НА ВЫБОР

ПАННА КОТА с соусом из лесных ягод / 180 г

СМЕТАННИК Черничный с сорбетом из облепихи / 150 г

НАПИТКИ

ДОМАШНИЙ МОРС / 250 мл

ВОДА «Aqua Russa» Still / 0,25 л.

ЧАЙ/КОФЕ

Выход на персону без напитков: 1 400 г

