

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ОТЕЛЯ «АВРОРА»

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Ассорти из тарталеток</b> ..... 300 гр <b>870р.</b> тарталетки из песочного теста с черной икрой палтуса, красной икрой кеты со сливочным маслом, сыром фета и грецким орехом, 15шт	<b>Рыбные деликатесы</b> ..... 250 гр <b>800р.</b> семга шеф-посола, лосось и филе масляной рыбы холодного копчения с маслинами и лимоном, тарталетки с черной икрой палтуса и маслом
<b>Свежие овощи</b> ..... 240/40 гр <b>209р.</b> огурец, помидор, перец, зелень	<b>Заливное из языка</b> ..... 300 гр <b>735р.</b> с зеленым горошком, морковью и гранатом, 4шт
<b>Сырное плато</b> из благородных сыров: ..... 160/30 гр <b>450р.</b> "Бри", "Пармезан", "Чеддер", "Дор-Блю" с медом и грецким орехом	<b>Заливное из лосося</b> ..... 300 гр <b>500р.</b> с лимоном и маслинами, 4шт
<b>Домашние разносолы</b> ..... 300 гр <b>300р.</b> маринованные огурчики, бочковые помидоры, квашеная капуста с каперсами и жемчужным луком	<b>Заливное из курицы</b> ..... 300 гр <b>250р.</b> с перцем, зеленым горошком и хреном, 4шт
<b>Сельдь по-домашнему</b> ..... 120/150/20 гр <b>320р.</b> с отварным картофелем, ароматным маслом и маринованным красным луком	<b>Студень из трех видов мяса</b> ..... 420 гр <b>400р.</b> со свининой, говядиной, курицей, болгарским перцем и зеленым горошком, 6шт
<b>Малосольные огурчики</b> ..... 500 гр <b>300р.</b> со свежей зеленью и чесноком	<b>Фруктовое ассорти</b> ..... 1 кг <b>500р.</b> яблоко, апельсин, киви, груша, виноград
	<b>Оливки / маслины</b> ..... 100 гр <b>170р.</b>
	<b>Лимон</b> ..... 100 гр <b>45р.</b>

## РУЛЕТКИ ИЗ БЛИНЧИКОВ

<b>С паштетом из утиной печени</b> ..... 160 гр <b>260р.</b>	<b>С муссом из копченого лосося и икрой палтуса</b> ..... 160 гр <b>390р.</b>
<b>Рулет "4 сыра"</b> ..... 220 гр <b>260р.</b>	<b>С крабом и икрой тобико</b> ..... 160 гр <b>290р.</b>
<b>С курицей и шпинатом</b> ..... 160 гр <b>250р.</b>	<b>С овощами и сыром фета</b> ..... 160 гр <b>250р.</b>
<b>С тигровой креветкой и сыром "Филадельфия"</b> ..... 160 гр <b>360р.</b>	



**Сет из 3-х видов грибов**  
соленые грузди, маринованные опята и шампиньоны со сметаной и луком (210/30/20 гр) **490р.**



**Ассорти из четырех видов сыра**  
Маасдам, Голландский, Адыгейский, Сулугуни с виноградом и орехами (200/25 гр) **360р.**



**Рулетки из баклажанов в темпуре**  
с сыром "Фета", томатами, маринованным острым перчиком и грецким орехом (240 гр) **270р.**



**Мясное ассорти**  
буженина собственного приготовления, мясной рулет, ростбиф (220/30/20 гр) **450р.**



**Тарелка колбасных деликатесов**  
свиная шейка, карбонат, говядина, сырокопченая колбаса (210/20 гр) **380р.**



**Закусочный "Наполеон"**  
из слоеного теста с нежным муссом из копченого лосося (1 кг) **1600р.**

## ПОРЦИОННЫЕ САЛАТЫ



**Тар-тар**  
из копченого куриного филе, нежного языка, отварной говядины с маринованным огурчиком, морковью и майонезом (180 гр) **240р.**



**С отварным языком**  
с отварным языком, яйцом, маринованными огурцами, болгарским перцем, каперсами и домашним майонезом (180 гр) **250р.**



**Жизель**  
с копченым балыком, отварной куриной грудкой и свежими овощами с домашним майонезом (200 гр) **200р.**



**С куриным филе и креветками**  
из коктейльных креветок, консервированных ананасов, салата "Айсберг" и сладкого перца со сливочным соусом с шампанским (180 гр) **210р.**



**С кальмарами под соусом "Монре"**  
с кальмарами, креветками, свежим огурцом, перепелиным яйцом, листьями салата "Айсберг", под сливочно-ореховым соусом (180 гр) **250р.**



**С карамелизированным цыпленком**  
с филе цыпленка в хрустящей карамели, свежим огурцом и яблоком под острым соусом с чесноком, сыром "Пармезан" и майонезом (180 гр) **200р.**

<b>Цезарь с курицей</b> ..... 200 гр <b>250р.</b> с листом салата, обжаренным на гриле куриным филе, помидорами "Черри", с сыром "Пармезан", соусом "Цезарь" и хрустящими сухариками	<b>Греческий</b> ..... 190/35 гр <b>230р.</b> из отборных томатов, свежих огурцов, сладкого перца с сыром "Фета" и маслинами, заправляется оливковым маслом с соусом "Песто"
<b>Столичный</b> ..... 170 гр <b>200р.</b> с отварным куриным филе и овощами, маринованным огурцом и домашним майонезом	<b>Со свининой и соусом "Рокфорти"</b> ..... 160 гр <b>250р.</b> с балыком из свинины и свежими овощами с соусом из благородного сыра "Рокфорти"

## ОБЩИЕ САЛАТЫ (цена за 1 кг)

<b>Фирменный салат "Аврора"</b> ..... <b>1000р.</b> подается в виде торта из пшеничных лепешек с прослойкой из буженины и жареных овощей, с майонезом, соусом "Ким-Чи" и кунжутном	<b>Оливье с бужениной</b> ..... <b>1000р.</b> по классическому рецепту с отварными овощами, яйцом, бужениной и майонезом
<b>Нефритовое ожерелье</b> ..... <b>1500р.</b> с морепродуктами, рисом и авокадо, соусом из сыра "Филадельфия" и хумуса	<b>Оливье с семгой</b> ..... <b>1500р.</b> по классическому рецепту с отварными овощами, яйцом, слабосоленой семгой и майонезом
<b>Грибное лукошко</b> из маринованных опят и огурчиков, фасоли, свиного балыка с майонезом и картофелем "Пай" ..... <b>1000р.</b>	<b>Краса Урала</b> ..... <b>1000р.</b> из куриного филе, ветчины, свежего огурца, картофеля, яйца и сыра с заправкой из домашнего майонеза, украшенный слайсами помидоров

**MÉDOC**  
— wine restaurant —

www.hotel-avrora.ru ; 777-74-98 (банкет менеджер)  
Дополнительно обслуживание 20%  
Плата за аренду зала не взимается.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Бараньи язычки под устричным соусом с брусничным джемом  
160 гр **480р.**



Медальон из свиной вырезки в беконе с соусом "Барбекю"  
95 гр **180р.**



Жульен из морепродуктов со сливками, запеченный под сыром  
140 гр **219р.**



Тигровые креветки в темпурном кляре с соусом "Сладкий Чили"  
140 гр **330р.**



Горбуша в темпурном кляре филе красной рыбы в темпурном кляре  
150 гр **250р.**

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Стейк из свиной шеи на гриле свиная шея в медово-горчичном соусе, подается с картофельными дольками с розмарином  
160/100 гр **380р.**



Свинина под овощным жульеном корейка, маринованная в горчице-чесночном соусе, обжаренная на гриле и запеченная под шапкой из овощей и сыра, подается с картофелем "Фри"  
200/100 гр **450р.**



Стейк из телятины обжаренный на гриле со сливочно-горчичным соусом, подается с картофельными дольками  
100/120 гр **550р.**



Телячья вырезка под грибным жульеном нежная телячья вырезка под грибным жульеном, подается с картофелем фри  
200/120 гр **600р.**



Куриное филе в беконе гриль обжаренное на гриле, подается с картофельными дольками  
140/120 гр **400р.**



Стейк из лосося под лимонным соусом обжаренный на гриле, под сливочно-лимонным соусом, подается с рисом с овощами  
130/120 гр **700р.**



Филе морского окуня на гриле подается под соусом "сладкий Чили" со стручковой фасолью, мини кукурузой и морковью "Бейби"  
100/100 гр **350р.**



Форель радужная запеченная форель, на подушке из сливочного риса с соусом "Песто"  
120/120 гр **450р.**



Горбуша под лимонным соусом рулет из красной рыбы, запеченный со специями, подается с цветной капустой и брокколи в панировке  
150/100/50 гр **350р.**



Куриное филе под ананасом с ягодами с картофелем фри  
200/120 гр **400р.**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из семги	100гр	360р.
идеально в сочетании с соусом "Тар-тар"		
Шашлычок из филе бедра цыпленка	100гр	180р.
идеально в сочетании с острым соусом с кинзой		
Шашлычок из свинины	100гр	210р.
идеально в сочетании с красным соусом "Чили"		
Жульен из курицы с шампиньонами	140гр	190р.
запеченный под сыром		
Жульен из морепродуктов	140гр	219р.
со сливками, запеченный под сыром		

## БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Свиной окорок Фламбе	2 кг	3500р.
Запеченная нога барана Фламбе	5 кг	8000р.
Фаршированный карп или щука	1,4 кг	2000р.
Поросенок молочный	5 кг	15000р.
Осетр, запеченный в ржаном тесте	1,4 кг	8000р.

## ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

С семгой и томатами	1 кг	1000р.
С курицей и сыром	1 кг	700р.
Со свининой и картофелем	1 кг	500р.
С копченой горбушей	1 кг	750р.

## НАПИТКИ

Морс ягодный	1 л	150р.
Морс облепиховый	1 л	200р.
Морс брусничный	1 л	200р.

## СОУСЫ

Белый чесночный с базиликом и укропом	150 гр	150р.
Красный острый с кинзой, Красный "Чили" сладкий		
Сливочно-грибной, Сливочно-горчичный		
Тар-тар с маринованными огурчиками, Наршараб		

**MÉDOC**  
— wine restaurant —

www.hotel-avrrora.ru ; 777-74-98 (банкет менеджер)  
Дополнительно обслуживание 20%  
Плата за аренду зала не взимается.