

GREEN ROOF



кейтеринг & отель



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ижевск' 27

WELCOME

{ анимационные станции }

- Станция с Антипасты (станция, где каждый Гость может собрать себе закуску самостоятельно по своему предпочтению. В составе станции: Салями, Пеперони, Флоренция, сыры Бри, Маасдам и Чеддер, орехи, оливки, маслины и пр)

13 500 ₽

- Станция с опаленным камамбером с карамелизированной грушей и клюквенным соусом

11 500 ₽

- Станция с оладьями и икрой

8 000 ₽

- Съедобная картина с паштетными штрихами из цыпленка с рисунком из дробленой фисташки и сушеной клюквы. Подается с гриссини и солеными крекерами

4 000 ₽

- "Гуляющая" Станция с канноли

7 000 ₽

- Станция с коктейлями

от 27 000 ₽

GREEN ROOF

кейтеринг & отель



WELCOME

{ амюс буш }

Канapé из персика, окорока, минимоцареллы и свежей мяты	26	130 ₺
Груша с горгонзоллой и окороком	27	130 ₺
Пепперони и свежий огурец на пшеничном тосте	27	80 ₺
Тост с цветком из Салями и лесным орехом	17	80 ₺
Канapé из окорока, вяленого томата и моцареллы	22	130 ₺
Оладьи из цуккини с тар-таром из лосося	25	150 ₺
Террин из гравлакса с муссом из лосося	45	320 ₺
"Конфета" из суфле лосося на тосте	12	100 ₺
Сфера из лосося, творожного сыра в кунжутном дрессинге	30	120 ₺
Канapé из королевской креветки и ананаса	20	150 ₺
Чиз болл с виноградом	30	100 ₺
Канapé из камамбера с вялеными томатами и маслиной	15	120 ₺
Канapé из пармезана, оливки и сушеной клюквы	20	100 ₺
Канapé с виноградом и сыром Маасдам	18	80 ₺
Фруктовое канapé	40	90 ₺



GREEN ROOF

кейтеринг & отель

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{ рыба & морепродукты }



Гравлакс из семги слабой соли

Гравлакс из семги слабой соли

195 1 500 ₺

Ассорти из рыбных деликатесов

410 1 800 ₺

Тататки из тунца с чатни из манго

200 1 250 ₺

Тар-тар из лосося и авокадо с тостами

230 1 350 ₺

Тар-тар с тунцом

210 1 250 ₺



Ассорти из рыбных
деликатесов



Тататки из тунца с
чатни из манго



Карпаччо из
осьминога

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{ рыба & морепродукты }

Карпаччо из осьминога

75 1 500 ₺

Фаршированные крабом и шелковым

360 650 ₺

соусом из васаби черные блины

Лосось-роллы фаршированные

325 1 700 ₺

сливочным муссом

Пшеничные оладушки с красной

310 2 200 ₺

лососевой и щучьей икрой

Сельдь с картофелем

400 800 ₺



Сельдь с
картофелем

Фаршированные
крабом и шелковым
соусом из васаби
черные блины



Лосось-роллы
фаршированные
сливочным муссом



GREEN ROOF
кейтеринг & отель

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{ мясо & сыры }



Террин из утки с фисташками и сушеной клюквой

Ассорти из мяса собственного приготовления

400 1 800 ₽

Ассорти из грудинки, отварного говяжьего языка, буженины, утиного мяса. Подача с корнишонами, бородинским хлебом, хреном и горчицей

Террин из утки с фисташками и сушеной клюквой

250 1 200 ₽

Ароматный "мясной хлеб" из утиного мяса с добавлением фисташек и сушеной клюквы

Вителло Тоннато

195 950 ₽

Ростбиф под нежным соусом из тунца
Вителло Тонато

Вителло Тоннато



Ассорти из мяса собственного приготовления



GREEN ROOF
кейтеринг & отель



Ассорти
сыров

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{ мясо & сыры }

Сырно-мясное ассорти

370

1 800 ₽

сыровяленая ветчина, салями, фуэт, пепперони, сыр с благородной плесенью, маасдам, качотта, бри, микс орехов, виноград, гриссини, джем, тимьян, оливки, маслины, каперсы

Ассорти сыров

250

1 200 ₽

Сыр с трюфелем, бри, горгонзола, пармезан, грюйер, оливки, виноград, мед

Паштет из куриной печени с хрустящими тостами

255

500 ₽

Нежный паштет из куриной печени в сопровождении хрустящего хлеба

Паштет из куриной печени



Сырно-мясное
ассорти



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{ ОВОЩИ }



Ассорти из свежих овощей

Перцы Рамиро с сырno-мятной начинкой	360	950 ₺
Капрезе	135	750 ₺
Ассорти из свежих овощей	380	700 ₺
Ассорти из грибов и маринованных овощей	370	850 ₺
Спаржа с пармезаном	115	490 ₺



Капрезе



Ассорти из грибов и маринованных овощей



Спаржа с пармезаном



Перцы Рамиро с сырno-мятной начинкой

GREEN ROOF
кейтеринг & отель

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{ ОВОЩИ }



Карпаччо из огурцов и киви

Карпаччо из огурцов и киви	105	300 ₽
Карпаччо из печеной свеклы с сыром дор блю и грецким орехом	175	450 ₽
Равиоли из свеклы с сырным кремом под горьким шоколадом	130	350 ₽
Сезонное фруктовое ассорти	1000	1 400 ₽
Ягодно - фруктовое ассорти	1000	2 900 ₽



Карпаччо из
печеной свеклы с
сыром дор блю и
грецким орехом



Равиоли из свеклы с
сырным кремом под
горьким шоколадом

САЛАТЫ



Салат с карамелизированной семгой в рисовой корзинке

Авторская мимоза с лососем гравлакс

170 700 ₽

Классическое сочетание овощей под нежным лососем в нетрадиционной подаче

Салат с карамелизированной семгой в рисовой корзинке

160 800 ₽

Микс из листьев салата, обжаренного лосося, помидоров черри, свежего болгарского перца, стеблей сельдерея с кунжутно-соевой заправкой

Цезарь с королевскими креветками

160 750 ₽

Микс листьев салата, грилеванных креветок, томатов, перепелиного яйца под соусом а-ля Цезарь с гренками и сыром Пармезан

Нисуаз

160 600 ₽

Листья салата, тунец консервированный, запеченный картофель, перепелиное яйцо, стручковая фасоль и томат черри под соусом винегрет из зернистой горчицы, бальзамика и оливкового масла

Цезарь с Цыпленком

150 550 ₽

Микс листьев салата, гриль-слайсов нежной грудки цыпленка, томатов, перепелиного яйца под соусом а-ля Цезарь с гренками и сыром Пармезан

Мимоза с лососем



Нисуаз



GREEN ROOF

кейтеринг & отель



Греческий салат

САЛАТЫ

Салат с ростбифом, овощным миксом и пармезановым суфле

165

620 ₽

Нежный вкус ростбифа, листьев салата, кусочков томленного перца и огурцов в сочетании с пармезановым суфле под фирменной заправкой

Салат с уткой, персиками и гречневый поп-корном

165

550 ₽

Филе утки, консервированные персики, свежий огурец, помидоры черри, микс из зелени, попкорн из гречки с заправкой на апельсиновом фреше

Классический Оливье с ростбифом

160

400 ₽

Традиционное сочетание отварных картофеля, яйца, моркови и ростбифа с зеленым горошком и корнишонами под майонезом

Салат с индейкой

160

560 ₽

Зеленый салат с индейкой, свежим огурцом, маринованным цуккини под соусом айоли

Греческий салат

150

450 ₽

Нарезанные свежие огурцы, томаты и болгарский перец с листьями салата, кубиками греческого сыра, оливками и маслинами под оливковым маслом

Салат с томленной грушей, рукколой и орехом

150

520 ₽

Свежая руккола, с томленной грушей, сыром с благородной плесенью, грецким орехом и медовой заправкой

Салат с уткой, персиками и гречневым поп-корном

GREEN ROOF

кейтеринг & отель



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Биток из судака с
крабовым
жюльеном на
подушке из цуккини



Буше с рваной
говядиной и
грибами

Морепродукты в сливочном соусе на
морской раковине

150 800 ₽

Морепродукты запеченные с пармезаном
на морской раковине

Рулет из форели с овощным пюре под
соусом Том Ям

150 790 ₽

Рулет из форели на сладком морковно-
картофельном пюре с соусом Том ям

Биток из судака с крабовым жюльеном на
подушке из цуккини

175 750 ₽

Мясо судака на слайсах из цуккини под
соусом Бешамель с кусочками краба

Буше с рваной говядиной и грибами

220 690 ₽

Невесомая слоеная булочка с томленой
говядиной и грибами шампиньонами со
сливочно-грибным соусом

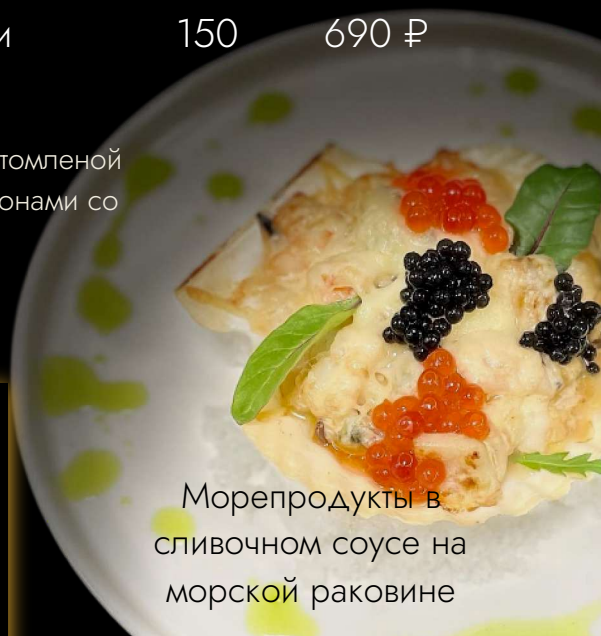
Блинчик, фаршированный уткой конфи и
грибным дукселем под пармезановой
пеной

150 690 ₽

Невесомая слоеная булочка с томленой
говядиной и грибами шампиньонами со
сливочно-грибным соусом



Рулет из форели с
овощным пюре под
соусом Том Ям



Морепродукты в
сливочном соусе на
морской раковине

GREEN ROOF

кейтеринг & отель

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Филе утки с
печеной грушей

Нежный ростбиф с томленными овощами
и винным соусом

145 720 ₽

Слайсы нежнейшей телятины с
томленными овощами под соусом
демигласс на красном вине

Филе утки с печеной грушей

150 690 ₽

Утиное филе medium с печеными
грушевыми дольками

Жюльен из цыпленка и грибов

120 400 ₽

Классический жюльен из куриного мяса и
грибов шампиньонов под соусом
Бешамель

Кокот с грибами

135 550 ₽

Микс из белых грибов и шампиньонов в
сливочном соусе под сыром

Жюльен из цыпленка
и грибов



Нежный ростбиф с
томленными овощами и
винным соусом



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

{ индивидуальная
подача }

Стейк из тунца на
шпинатном соусе с
бейби-картофелем



Лосось с зелеными овощами и соусом из
горошка

300

1 500 ₽

Грилеваемый стейк из семги с цуккини,
бобами эдамаме, шпинатом в соусе из
зеленого горошка

Стейк из тунца на шпинатном соусе с бейби-
картофелем

280

1 200 ₽

Обжаренные тунец Саку с молодым
бейби-картофелем на шпинатном соусе

Командорский кальмар, фаршированный
рубленой креветкой, шампиньонами и цуккини

310

800 ₽

Трубка кальмара, фаршированная
рублеными королевской креветкой,
грибами и цуккини с рисом на томатном
соусе с итальянскими травами и оливками

Судак под винным соусом со спаржей

190

900 ₽

Парное мясо судака под соусом из
белого вина и соуса Бешамель с
припущенной спаржей

Пти-тим с томленными говяжьими щечками под
соусом Демигляс

280

650 ₽

Томленные говяжьи щечки в соусе
Демигляс со сливочной пастой

Командорский
кальмар,
фаршированный
рубленой
креветкой,
шампиньонами и
цуккини

Лосось с зелеными
овощами и соусом
из горошка



GREEN ROOF

кейтеринг & отель



Стейк из языка с
пюре из батата и
овощным сое

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

{ индивидуальная
подача }

Пти-тим с
томленными
говяжьими
щечками под
соусом Демиглас



Стейк из языка с пюре из батата и овощным сое 240 950 ₽

Грилеваный говяжий язык с пюре из сладкого картофеля (батат) и сое из болгарского перца, цуккини и лука-порей

Беф Бургиьон с картофельно-грибным муссом 270 950 ₽

Кусок томленной говядины в густом винном соусе на говяьем бульоне с картофельным муссом с добавлением шампиньонов

Тальята из телятины под соусом демиглас с овощным грилем 300 950 ₽

Слайсы говядины, томленные несколько часов на низких температурах с грилеванными цуккини, болгарским перцем и картофелем

Утиная ножка конфи с печеными персиками с нежным соусом 280 950 ₽

Долго томленная ножка утки на низких температурах в подаче с опаленными персиками

Котлета де-воляй из мяса птицы с трюфельным соусом и картофелем-бейби 250 550 ₽

Нежная куриная котлета под сливочно-трюфельным соусом и запеченным картофелем



Котлета де-воляй из
мяса птицы с
трюфельным соусом
и картофелем-бейби

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

{ общая подача }

Горячая мясная тарелка на компанию

2750

12000 ₺

ягненок, колбаски вюрцер, печень по-королевски, антрекот из свиной шеи, кукуруза, перец болгарский, цуккини, картофель бейби, соус.

Горячая рыбная тарелка на компанию

1725

14 000 ₺

шашлычки из лосося, кальмара, королевских креветок, запеченные сыром мидии, рулады из сибаса, спаржа, цуккини, картофель, соус



GREEN ROOF
кейтеринг & отель

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

{ общая подача }

{ барбекю }

Люля-кебаб из говядины и баранины	150	850 ₽
Люля-кебаб из курицы	150	500 ₽
Каре ягненка	120	1 300 ₽
Шашлык из свинины	150	500 ₽
Шашлык из баранины	150	990 ₽
Шашлык из курицы	150	500 ₽
Колбаски из мраморной говядины	100	680 ₽
Стейк из лосося	100	1 300 ₽
Сибас - гриль	100	1 300 ₽
Королевские креветки-гриль (4-5 штук)	110	900 ₽
Грилеванные овощи (цуккини, перец, кукуруза)	150	500 ₽
Шампиньоны-гриль	100	350 ₽
Картофель-бейби запеченный	120	250 ₽

{ соус } 100 гр - 300 ₽

Сливочно-горчичный
соус
Грибной соус
Соус блю-чиз
Брусничный соус
Соус помидоро-гриль

ВЫПЕЧКА & ХЛЕБ

{ выпечка* }

Мини-перепечи с капустой	40	50 ₽
Мини-перепечи с мясом	40	70 ₽
Мини-перепечи с грибами	40	70 ₽
Пирожки из творожного теста с картофелем	40	70 ₽

{ хлеб }

Хлебная корзина (гриссини с пармезаном, ржаные и пшеничные булочки, чиабатта)	510	500 ₽
Пшеничная булочка	40	40 ₽
Ржаная булочка	40	40 ₽
Чиабатта	15	20 ₽
Гриссини с пармезаном (2 шт)	20	40 ₽
Традиционный хлеб	30	15 ₽

*мин.заказ 15 штук одного вида

ДЕСЕРТЫ & НАПИТКИ

{ десерты }

Тирамису	100	360 ₺
Панакотта с малиной	80	250 ₺
Наполеон	100	400 ₺
Медовик	100	400 ₺
МиниМуравейник	30	60 ₺
Крема Каталана	80	180 ₺
Штрудель с яблоком и мороженым	180	400 ₺
Парфе с ягодами и персиком	80	300 ₺
Шоколадный мусс	65	300 ₺
Эклер с творожным муссом	45	160 ₺
Донат с глазурью	70	250 ₺
Макаронс	20	190 ₺

{ напитки }

Морс клюквенный	1000	490 ₺
Морс облепиховый	1000	490 ₺
Морс ягодный	1000	490 ₺
Лимонад классический	1000	900 ₺
Лимонад Мохито безалкогольный	1000	900 ₺
Лимонад ягодный	1000	900 ₺
Чашка чая с лимоном	250	60 ₺
Чашка растворимого кофе	250	80 ₺
Минеральная вода в стекле	500	300 ₺
Минеральная вода в пластике	500	180 ₺
Сок	1000	500 ₺

GREEN ROOF

кейтеринг & отель

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

{ салаты & закуски }

ОливьеШКА с молочной колбаской и традиционным набором классического салата	105	250 ₽
Побег из курятника - салат с куриной грудкой, свежим салатом, кукурузой, яйцом, черри и растительным маслом	100	250 ₽
Поход в огород - салат с огурцом-молодцом, сеньором-помидором и крутым перцем из Болгарии	100	200 ₽
Пицца-жарптица с ветчиной и грибами	290	420 ₽
Пицца-жарптица с колбасой и томатами	290	420 ₽
2 клуб-сендвича с беконом и томатом	125	220 ₽
2 клуб-сендвича с цыпленком и соленым огурцом	125	220 ₽
8 мини-бургеров с цыпленком и огурцом	320	420 ₽
Лучшие друзья - овощные палочки со сливочным дипом	65	90 ₽
Джунгли зовут - фруктовое канапе (консервированный ананас, виноград, киви)	40	80 ₽

GREEN ROOF

кейтеринг & отель

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

{ супы & горячее }

Дальнее плавание - куриный бульон с домашней лапшой, яйцом и морковкой	220	200 ₽
Грибной крем-суп с гренками	220	350 ₽
Пять золотых - хрустящие нагетсы с кетчупом	180	300 ₽
Двое из ларца - два шашлычка из цыпленка и овощей	120	280 ₽
Скрестим шпаги - два корн-дога с кетчупом	100	150 ₽
Губки бантиком - паста с молочной грилеванной сосиской	200	220 ₽
Любимый бургер с говяжьей котлетой и сыром чеддер	165	380 ₽
Антошка! Антошка! - картофельное сливочное пюре с фрикадельками из цыпленка	150	290 ₽
Картошечка фри с кетчупом	130	200 ₽

GREEN ROOF

кейтеринг & отель

BONUS'ы от БАНКЕТНОЙ ПЛОЩАДКИ ОТЕЛЯ *:

от 120 000 - 1 бонус, от 200 000 - 2 бонуса, от 250 000 - 3 бонуса:

- + Гостиничный номер категории Стандарт-Комфорт или Стандарт-комфорт улучшенный на 2 Персоны в отеле Green Roof на 1 гостиничные сутки (молодая пара, виновник торжества, гости виновника Торжества)
- + Номер в отеле для сборов невесты или жениха
- + Декоративное оформление банкетных столов готовыми композициями
- + Выбор посуды и текстиля для декоративного сопровождения концепции мероприятия
- + Безалкогольные напитки с Гостя
- + Чайный стол
- + Постановка пирамиды под шампанское Гостя
- + Помощь в формировании плана рассадки: мольберт, печать цветной версии рассадки или формирование электронной версии для вывода на экран, набор текста
- + Каравай

Бонусы распространяются исключительно при проведении мероприятий на территории Отеля Грин Руф (Ракетная, 63 - Ижевск)

GREEN ROOF
кейтеринг & отель



фотографии
Ресторана Отеля



фотографии
Банкетного зала Отеля

Условия проведения мероприятий:

{ ОТЕЛЬ ГРИН РУФ }

1. Сервис столов: работа менеджера площадки и официантов, сервис алкогольных напитков Гостей - 15% от меню (расчет 1 официант на 20 Гостей; в случае работы в розлив расчет 20% от меню).
2. Аренда зала: Банкетный зал 40 000 р., Ресторан 30000 р. Скидка с вс по чт, кроме новогодних корпоративов.

{ КЕЙТЕРИНГ }

1. Сервис столов: работа менеджера площадки и официантов, сервис алкогольных напитков Гостей - 15% от меню (расчет 1 официант на 20 Гостей; в случае работы в розлив расчет 20% от меню).
2. Тенический менеджмент мероприятия 10% от суммы меню.
3. Транспортные услуги рассчитываются исходя из удаленности локации.

GREEN ROOF

кейтеринг & отель