



GREEN ROOF
HOTEL
EST. 2008

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

HOTEL GREEN ROOF



Ижевск' 26



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{ рыба и морепродукты }

Ассорти из рыбных деликатесов

1 800 ₺ 410 гр. Рыбное ассорти из слабосоленой семги собственного приготовления, масляной рыбы, нежного кальмара и тунца.

Гравлакс из семги слабой соли

1 450 ₺ 195 гр. Лосось слабой соли в свекольном дрессинге.

Тататки из тунца с чатни из манго

1 150 ₺ 200 гр. Слайсы опаленного тунца с соусом из манго и чили

Тар-тар из лосося и авокадо с тостами

1 250 ₺ 230 гр. Мелкорубленный лосось, авокадо, соленый и свежий огурец под цитрусовым соусом.

Карпаччо из осьминога

1 500 ₺ 75 гр. Тонкие слайсы готового осьминога с оливковым маслом и крупной солью

Фаршированные крабом и шелковым соусом из васаби черные блины

650 ₺ 360 гр. 8 роллов-миниатюр из блинов, фаршированных крабом, креветками и авокадо с соусом из васаби

Спринг-роллы с креветкой и овощами

890 ₺ 230 гр. Шесть роллов из рисовой бумаги, фаршированные креветками, свежим огурцом и морковью с чили соусом

Пшеничные оладушки с красной лососевой и щуцье икрой

2 150 ₺ 310 гр. 20 пшеничных оладушек с красной икрой лосося и икрой щуки

Сельдь с картофелем

800 ₺ 400 гр. Отборная сельдь с картофелем, гарнированные маринованными черри, оливками, маслинами и ржаным хлебом

ХОЛОДНЫЕ
ЗАКУСКИ

{ мясные }

Ассорти из мяса собственного приготовления

1 650 ₺ 380 гр. Ассорти из грудинки, отварного говяжьего языка, куриного рулета с грибами, мусса из шпика. Подача с корнишонами, бородинским хлебом, хреном и горчицей

Террин из утки с фисташками и сушеной клюквой

1 200 ₺ 250 гр. Ароматный "мясной хлеб" из утиного мяса с добавлением фисташек и сушеной клюквы

Тар-тар из говядины в азиатском стиле

580 ₺ 120 гр. 8 формочек из рисовой бумаги с тар-таром из мяса говядины с кинзой и перцем чили

Виттелло Тоннато

950 ₺ 195 гр. Ростбиф под нежным рыбным соусом Виттелло Тоннато

Сырно-мясное ассорти

1 750 ₺ 370 гр. Сыровяленая ветчина, салями, фуэт, пепперони, сыр с благородной плесенью, маасдам, качотта, бри, микс орехов, виноград, гриссини, джем, тимьян, оливки, маслины, каперсы

Паштет из куриной печени с хрустящими тостами

600 ₺ 255 гр. Нежный паштет из куриной печени в сопровождении хрустящего хлеба





GREEN ROOF
HOTEL
EST. 2008

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{ сыры и овощи }

Перцы Рамиро с сырно-мятной начинкой

850 ₺ 360 гр. Нежные запеченные сладкие перцы, фаршированные мятной сырной начинкой.

Капрезе

650 ₺ 135 гр. Мини моцарелла в сочетании с черри, рукколой, бальзамическим кремом и соусом песто.

Ассорти из свежих овощей

680 ₺ 380 гр. Ассорти из свежих овощей: черри, томаты, огурцы и болгарский перец, морковь, свежая зелень, оливки и каперсы, сметанный соус

Ассорти из грибов и маринованных овощей

850 ₺ 370 гр. Бочковые огурцы, корнишоны, маринованные черри, оливки и маслины, маслята и грузди

Спаржа с пармезаном

450 ₺ 115 гр. Маринованная спаржа с пармезаном

Карпаччо из огурца и киви

250 ₺ 105 гр. Тонкие слайсы огурца и киви под лимонным соусом

Равиоли из свеклы с сырным кремом под горьким шоколадом

300 ₺ 130 гр. 8 мини зкусок из печеной свеклы с начинкой из 2 видов муссовых сыров под крошкой из горького шоколада

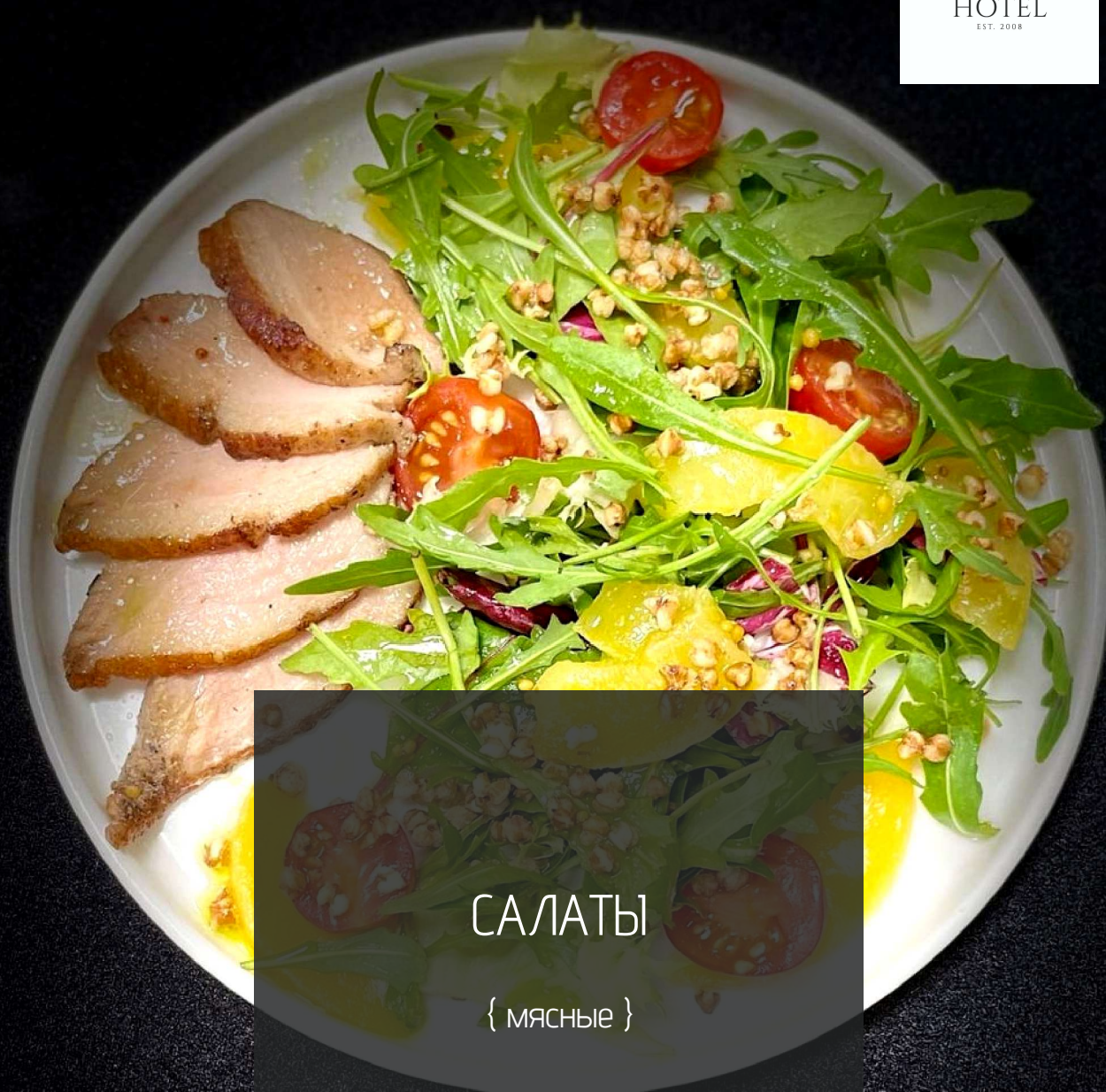
Сезонное фруктовое ассорти

1 350 ₺ 1000 гр. Состав фруктового ассорти варьируется от сезона. Базовое наполнение: ананас, груши, виноград, цитрусовые плюс сезонные фрукты

Ягодно - фруктовое ассорти

2 800 ₺ 1000 гр. Свежий ананас, клубника, голубика, киви, виноград, манго, мандарин





САЛАТЫ

{ мясные }

Цезарь с Цыпленком

520 ₺ 150 гр. Микс листьев салата, гриль-слайсов нежной грудки цыпленка, томатов, перепелиного яйца под соусом а-ля Цезарь с гренками и сыром Пармезан

Салат с ростбифом, овощным миксом и пармезановым суфле

590 ₺ 165 гр. Нежный вкус ростбифа, листьев салата, кусочков томленого перца и огурцов в сочетании с пармезановым суфле под фирменной заправкой

Салат с уткой, персиками и гречневым поп-корном

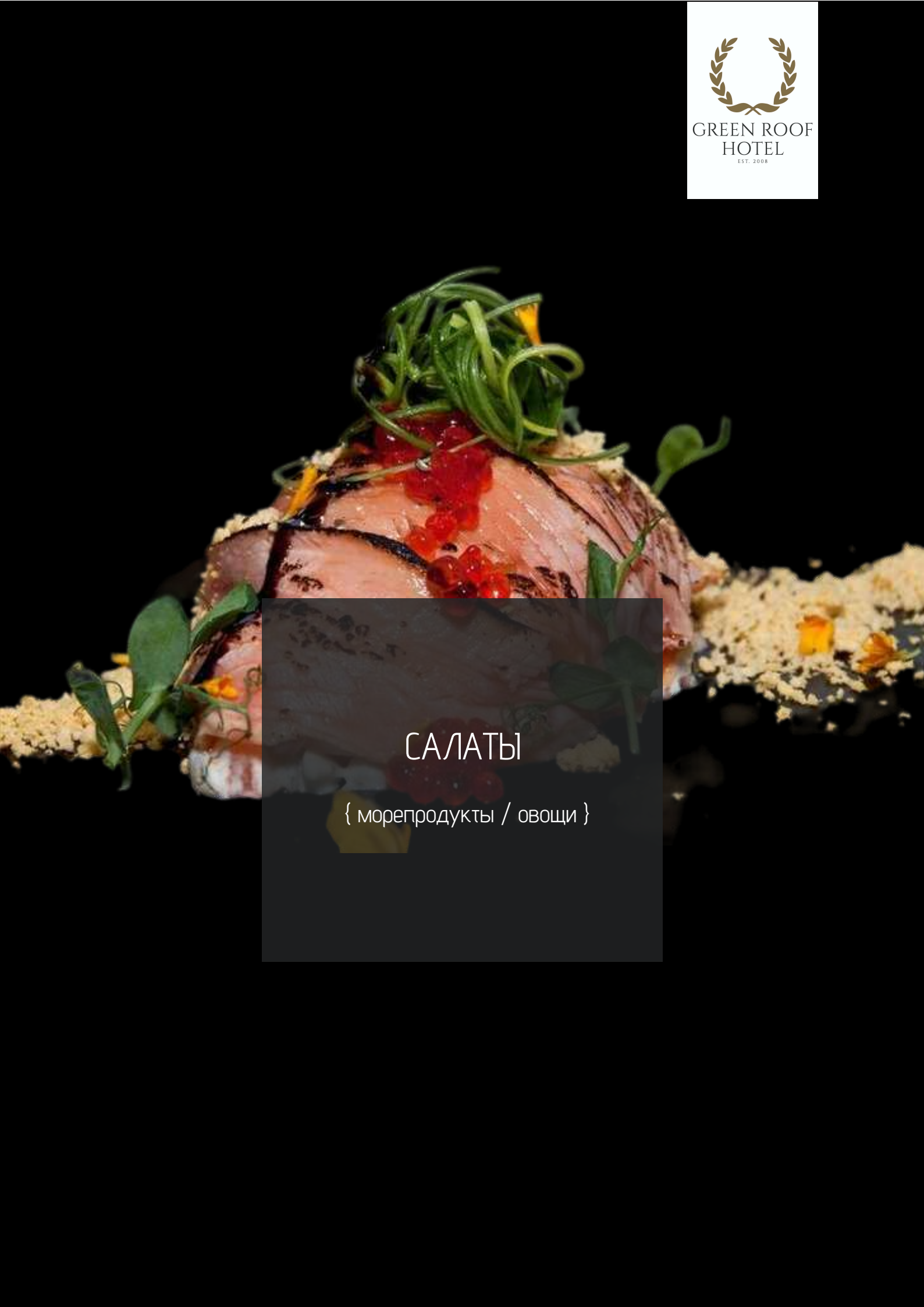
550 ₺ 165 гр. Филе утки, консервированные персики, свежий огурец, помидоры черри, микс из зелени, попкорн из гречки с заправкой на апельсиновом фреше

Салат с гриль-беконом и куриным филе

590 ₺ 150 гр. Слайсы грилеванного бекона в сочетании с куриным филе, свежими огурцами, томатами Черри, микс салатом под имбирным соусом

Классический Оливье с ростбифом

390 ₺ 160гр. Традиционное сочетание отварных картофеля, яйца, моркови и ростбифа с зеленым горошком и корнишонами под майонезом



САЛАТЫ

{ морепродукты / овощи }



Авторская мимоза с лососем

690 ₺ 170 гр.

Классическое сочетание овощей под нежным лососем в нетрадиционной подаче



Салат с карамелизированной семгой в рисовой корзинке

800 ₺ 160 гр.

Микс из листьев салата, обжаренного лосося, помидоров черри, свежего болгарского перца, стеблей сельдерея с кунжутно-соевой заправкой. Украшается семенами кунжута и микрозеленью

Цезарь с королевскими креветками

700 ₺ 160 гр.

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

Карпаччо из печеной свеклы

450 ₺ 175гр.

Тонкие слайсы печеной свеклы под горчишно-лимонной заправкой. Подается с сыром с голубой плесенью и грецким орехом.

Греческий салат

450 ₺ 150 гр.

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

Салат с томленой грушей, рукколой и орехом

550 ₺ 150 гр.

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



ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ

{ мясные }



Телячьи щечки с муссом из картофеля и запеченного перца под винным соусом демигласс

590 ₺ 170 гр. Томленные на медленном огне телячьи щечки в соусе демигласс, подаются с муссом из печеного перца и картофеля

Буше с рваной говядиной и грибами

650 ₺ 220 гр. Невесомая слоеная булочка с томленной говядиной и грибами шампиньонами со сливочно-грибным соусом

Нежный ростбиф с томленными овощами и винным соусом

690 ₺ 145 гр. Слайсы нежнейшей телятины с томленными овощами под соусом демигласс на красном вине

Веллингтон из индейки с грибами под бруснично-мандариновым соусом

690 ₺ 180 гр. Томленный рулет из индейки и грибов в кольце слоеного теста под пряным бруснично-мандариновым соусом



Филе утки с печеной грушей

690 ₺ 150 гр. Утиное филе medium с печеными грушевыми дольками

Жюльен из цыпленка и грибов

395 ₺ 120 гр. Классический жюльен из куриного мяса и грибов шампиньонов под соусом Бешамель

Кокот с грибами

550 ₺ 135 гр. Микс из белых грибов и шампиньонов в сливочном соусе под сыром





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

{ морепродукты }



Морепродукты в сливочном соусе на морской раковине

790 ₺ 150 гр.

Морепродукты запеченные с пармезаном на морской раковине

Жюльен с креветками и кальмаром

790 ₺ 140 гр.

Мясо королевских креветок и кальмара в сливочном соусе под сыром

Рулет из форели с овощным пюре под соусом Том Ям

790 ₺ 150 гр.

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

Карамеле с начинкой из красной рыбы с икорно-сливочным соусом

690 ₺ 170 гр.

5 "конфет" из пасты с начинкой из лосося с икорно-сливочным соусом



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
—
BBQ

{ общая подача }

850 ₺	150 гр.	Люля-кебаб из говядины и баранины
400 ₺	150 гр.	Люля-кебаб из курицы
1 250 ₺	120 гр.	Каре ягненка
490 ₺	160 гр.	Шашлык из свинины
980 ₺	150 гр.	Шашлык из баранины
450 ₺	150 гр.	Шашлык из курицы
650 ₺	100 гр.	Колбаски из мраморной говядины
1 250 ₺	100 гр.	Стейк из лосося
1 250 ₺	100 гр.	Сибас - гриль
850 ₺	110 гр.	Королевские креветки-гриль (4-5 штук)
390 ₺	150 гр.	Грилеваемые овощи (цуккини, перец, баклажан)
300 ₺	100 гр.	Шампиньоны-гриль
250 ₺	120 гр.	Картофельные дольки с розмарином и паприкой

6 200 ₺ 2790 гр. **Горячая мясная тарелка на компанию** (вепрево колено, колбаски из мраморной говядины, бифштексы, куриная голень, картофельные дольки, соус-гриль)

9 500 ₺ 1725 гр. **Горячая рыбная тарелка на компанию** (шашлычки из лосося, кальмара, королевских креветок, запеченные сыром мидии, рулады из сибаса, спаржа, цуккини, картофель, соус)

СОУСЫ 100 ГР

Сливочно-горчичный соус 250 ₺

Грибной соус 250 ₺

Соус блю-чиз 250 ₺

Брусничный соус 250 ₺

Соус помидоро-гриль 250 ₺



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

{ индивидуальная подача }



1 150 ₽ 250 гр. Форель в апельсиновом соусе с соцветиями брокколи

1 450 ₽ 300 гр. Семга с хрустящей корочкой из пармезана и овощным грилем

850 ₽ 200 гр. Астраханский судак в мешочке с овощами

980 ₽ 270 гр. Бёф Бургиньон с картофельно-грибным муссом

980 ₽ 330 гр. Тальятта из телятины под соусом демигласс с картофельными безе

750 ₽ 310 гр. Свинина в пармезановом дрессинге с бейби-картофелем

750 ₽ 290 гр. Свинина в азиатском стиле с овощным стир-фраем

700 ₽ 310 гр. Буженина с тыквенным драником и брусничным соусом

990 ₽ 280 гр. Утиная ножка конфи с печеными персиками с нежным соусом

790 ₽ 295 гр. Индейка в ореховом соусе с овощным соте

750 ₽ 335 гр. Цыпленок Миланезе с хашбраун



ВЫПЕЧКА & ХЛЕБ

ВЫПЕЧКА*

Мини-перепечи с капустой	70 ₽	40 гр.
Мини-перепечи с мясом	85 ₽	40 гр.
Мини-перепечи с грибами	85 ₽	40 гр.
Пирожки из творожного теста с картофелем	90 ₽	40 гр.

ХЛЕБ

450 ₽	540 гр.	Хлебная корзина (гриссини с пармезаном, ржаные и пшеничные булочки, чиабатта, масло сливочное)
35 ₽	40 гр.	Пшеничная булочка
35 ₽	40 гр.	Ржаная булочка
20 ₽	15 гр.	Чиабатта
40 ₽	20 гр.	Гриссини с пармезаном (2 шт)
10 ₽	30 гр.	Традиционный хлеб

*МИН.ЗАКАЗ 15 ШТУК
ОДНОГО ВИДА

НАПИТКИ & ДЕСЕРТЫ

НАПИТКИ

400 ₺	1000 мл.	Морс клюквенный
400 ₺	1000 мл.	Морс облепиховый
400 ₺	1000 мл.	Морс ягодный
500 ₺	1000 мл.	Лимонад классический
500 ₺	1000 мл.	Лимонад Мохито безалкогольный
500 ₺	1000 мл.	Лимонад ягодный
60 ₺	250 мл.	Чашка чая с лимоном
80 ₺	250 мл.	Чашка растворимого кофе
250 ₺	500 мл.	Минеральная вода в стекле
160 ₺	500 мл.	Минеральная вода в пластике
500 ₺	1000 мл.	Сок

ДЕСЕРТЫ

350 ₺	100 гр.	Тирамису
250 ₺	80 гр.	Панакотта с малиной
380 ₺	100 гр.	Наполеон
380 ₺	100 гр.	Медовик
60 ₺	30 гр.	МиниМуравейник
180 ₺	80 гр.	Крема Каталана
380 ₺	180 гр.	Штрудель с яблоком и шариком мороженого
250 ₺	80 гр.	Парфе с ягодами и персиком
180 ₺	65 гр.	Шоколадный мусс
150 ₺	45 гр.	Эклер с творожным муссом и сахарной пудрой
200 ₺	70 гр.	Донат с глазурью
160 ₺	20 гр.	Макаронс

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

200 р - 105 гр

ОливьеШКА с молочной колбаской и традиционным набором классического салата

250 р - 100 гр

Побег из курятника - салат с куриной грудкой, свежим салатом, кукурузой, яйцом, черри и растительным маслом

200 р - 100 гр

Поход в огород - салат с огурцом-молодцом, сеньором-помидором и крутым перцем из Болгарии

СУПЫ

220 р - 220 гр

Дальнее плавание - куриный бульон с домашней лапшой, яйцом и морковкой

300 р - 220 гр

Грибной крем-суп с гренками

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

400 р - 290 гр	Пицца-жарптица с ветчиной и грибами
400 р - 290 гр	Пицца-жарптица с колбасой и томатами
250 р - 125 гр	2 клуб-сендвича с беконом и томатом
250 р - 125 гр	2 клуб-сендвича с цыпленком и соленым огурцом
600 р - 320 гр	8 мини-бургеров с цыпленком и огурцом
100 р - 65 гр	Лучшие друзья - овощные палочки со сливочным дипом
70 р - 40 гр	Джунгли зовут - фруктовое канапе (консервированный ананас, виноград, киви)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

360 р - 170 гр	Пять золотых - хрустящие нагетсы с кетчупом
300 р - 120 гр	Двое из ларца - два шашлычка из цыпленка и овощей
180 р - 100 гр	Скрестим шпаги - два корн-дога с кетчупом
180 р - 200 гр	Губки бантиком - фарфалле с молочной грилеванной сосиской
300 р - 165 гр	Любимый бургер с говяжьей котлетой и сыром чеддер
250 р - 150 гр	Антошка! Антошка! - картофельное сливочное пюре с фрикадельками из цыпленка
200 р - 130 гр	Картофельные шарики-фри

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

НА СЛАДКОЕ

Три сырника с ягодным конфитюром	220 р – 135 гр
Три блинчика со сметаной и клубничным джемом	180 р – 130 гр
Круассан с нутеллой и бананом	250 р – 140 гр
Кейк-попс	150 р – 30 гр
Поп-корн в стаканчике	100 р – 30 гр
Молочный коктейль	180 р – 250 гр

СТАНЦИИ ДЕТСТВА

Шоколадный фонтан с фруктами и маршмеллоу	6000 р – 2000 гр
Станция с маршмеллоу (40 шпажек)	800 р – 100 гр

BONUS'ы от БАНКЕТНОЙ ПЛОЩАДКИ ОТЕЛЯ *:

от 90 000 – 1 бонус, от 160 000 – 2 бонуса, от 190 000 – 3 бонуса

1 бонус:

- + Гостиничный номер категории Стандарт-Комфорт или Стандарт-комфорт улучшенный на 2 Персоны в отеле Green Roof (молодая пара, виновник торжества, гости виновника Торжества)
- + Номер в отеле для сборов невесты или жениха
- + Накормим Вашу сервис-группу (до 4 гостей)

2 бонус:

- + Декоративное оформление банкетных столов готовыми композициями
- + Безалкогольные напитки с Гостя
- + Чайный стол

3 бонус:

- + Постановка пирамиды под шампанское Гостя
- + Welcome: предоставление бокалов для напитков Гостя и декор фуршетной линии
- + Помощь в формировании плана рассадки: мольберт, печать цветной версии рассадки, набор текста
- + Каравай





GREEN ROOF
HOTEL
EST. 2008



фотографии Ресторана Отеля



фотографии Банкетного зала Отеля



фотографии работ с площадок службы
кейтеринга Отеля La Fourchette

ООО Респект
ИНН 1835083136