



Банкетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7 (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Фаршированные блинчики с красной икрой	Красная икра, блины, сливочное масло	160	650
Кружевные блины с лососевой икрой	Блины, красная икра, сметана, сливочное масло	200	660
Тарелка итальянских колбас	Салями наполи, чоризо, прошутто, оливки, зелень	150/50	1000
Рыбная тарелка	Слабосоленый лосось, подкопченная масляная рыба, копченый угорь, красная икра, лимон, каперсы, листья салата	225	1100
Карпачо из маринованной свеклы	Свекла, сливочный сыр, чеснок, растительное масло	100	160
Лосось слабосоленый с салатом из сельдерея в ремуладе с горчицей	Слабосоленый лосось, корень сельдерея, каперсы, горчица зернистая, масло оливковое, лимон	170	660
Овощная тарелка	Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, листья салата	220	240
Сырная тарелка 1	Сыр козий, сыр пармезан, сыр дор блю, сыр камамбер, виноград, кедровый орех, мед	180/40	750
Сырная тарелка 2	Сыр тильзитер, маасдам, мраморный, дорблю, виноград, кедровый орех, мед	170/40	480
Мясное ассорти 1	Буженина, ростбиф, говяжий язык, куриный рулет, томаты черри, сливочный хрен, горчица	280/30	900
Мясное ассорти 2	Буженина, куриный рулет, карбонат, сервелат, томаты черри, сливочный хрен, горчица	250/30	550
Язык со сливочным хреном и рукколой	Говяжий язык, томаты черри, перепелиное яйцо, листья салата, каперсы, хрен сливочный	170	560
Капрезе из томатов с моцареллой	Помидоры, сыр моцарелла, соус бальзамик	220	380
Сельдь пряная с теплым картофелем и маринованным луком	Филе слабосоленой сельди, лук, картофель	250	250
Блинные рулетики с горбушей и сливочным сыром	Блины, слабосоленая горбуша, сливочный сыр, каперсы	170	270
Блинные рулетики с лососем	Блины, слабосоленый лосось, сливочный сыр, каперсы	170	500
Ветчинные рулетики с сыром и томатами	Ветчина, сыр, помидоры, майонез, чеснок, яйцо, листья салата	170	250

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Банкетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7 (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Ростбиф с микс салатом, сливочным хреном и зернистой горчицей	Говяжья вырезка, болгарский перец, чеснок, красный лук, листья салата, зернистая горчица, сливочный хрен, соевый соус, соус бальзамико	100/15/30	700
Холодец с горчицей	Говядина, свинина, горчица, сливочный хрен	100/20	230
Тарелка маринованных овощей	Корнишоны, маринованный чеснок, капуста по-грузински, маринованный болгарский перец, маринованные томаты черри, маринованные опята	230	330
Ассорти домашнего сала	Соленое сало, подкопченное сало, ржаной хлеб, лук, горчица, маринованные огурцы	180	220
Грузди со сметаной	Соленые грузди, лук сметана	150	490
Профитроли с куриным паштетом	Заварное тесто, куриный паштет, редис, томаты черри	200	280
Профитроли с муссом из тунца	Заварное тесто, тунец, сливки, сливочный сыр, редис, маслины	200	310
Сырные шарики в крабовой стружке	Сыр, яйцо, майонез, чеснок, крабовые палочки, листья салата	150	210
Рулетики из баклажанов с сыром и грецкими орехами	Баклажаны, сливочный сыр, орех грецкий, чеснок, томаты, маслины	150/30	300
Рулетики из баклажанов с овощами и беконом	Баклажаны, бекон, цукини, лук, болгарский перец, морковь, сыр, чеснок, листья салата, томаты черри, зерна граната	150/30	300
Фруктовая тарелка	Яблоки, груши, апельсины, киви, виноград	500	520
Фруктово-ягодная тарелка	Яблоки, груши, апельсины, киви, виноград, свежие ягоды	1000	1500
Гигантские маслины	Маслины	100	190
Гигантские оливки	Оливки	100	190

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Банкетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7 (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

САЛАТЫ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Сельдь под шубой с щучьей икрой	Сельдь, свекла, картофель, лук, морковь, яйцо перепелиное, икра щуки, морковный крем	200	450
Салат из слабосоленой семги, авокадо, жареной кукурузы и зеленым миксом	Семга слабосоленая яйцо, авокадо, кукуруза, микс	200	570
Мимоза с лососем	Лосось слабосоленый, картофель, морковь, яйцо, грецкий орех	220	450
Салат с рукколой, пармой и сыром буррата	Сыр буррат, руккола, пармская ветчина, томаты черри, оливковое масло, бальзамический уксус, кедровый орех	150	680
Салат с печёной свеклой сыром и кедровыми орешками	Свекла, яблоко, мед, тимьян, сыр, кедровый орех, масло оливковое, малиновый соус	170	350
Салат со слабосоленным лососем, перепелиным яйцом в горчичной заправке	Слабосоленный лосось, картофель, листья салата, томаты черри, перепелиное яйцо, горчичная заправка	200	420
Салат с подкопченной форелью стручками зеленого горошка в оливково-цитрусовой заправке	Подкопченная форель, стручки зеленого горошка, томаты черри, маслины, апельсин, грейпфрут, листья салата, оливковое масло, мед, соус табаско	180	480
Салат с пряными кальмарами и зеленой фасолью	Кальмары, шампиньоны, зеленая фасоль, томаты черри, листья салата, яблоко, медово-соевая заправка	170	420
Теплый салат с морепродуктами	Подкопченный лосось, кальмары, тигровые креветки, помидоры конкасе, лист салата, кедровый орех, сыр пармезан, имбирная заправка	180	700
Салат с куриной грудкой и хрустящими баклажанами	Баклажаны, филе куриное, редис, томаты черри, листья салата, оливковое масло, сок апельсина, соус табаско, кунжут	180	350
Оливье с телячьим языком, перепелиным яйцом и красной икрой	Говяжий язык, красная икра, огурцы, зеленый горошек, картофель, морковь, яйцо, томаты черри, майонез, соус бальзамико	160	290
Оливье с говядиной, перепелиным яйцом и красной икрой	Говядина, красная икра, огурцы, зеленый горошек, картофель, морковь, яйцо, томаты черри, майонез, соус бальзамико	160	270
Салат с жареной говядиной, мини моцареллой в сливочной заправке	Говядина вырезка, микс салата, сыр моцарелла, томаты черри, черри, красный лук, корнишоны, сметана, соус ворчестер, сметана, подкопченная паприка	200	550
Салат с ростбифом и печеным перцем	Говядина вырезка, микс салата, печеный перец, томаты черри, лук салатный, яйцо перепелиное, огурцы маринованные, соус медово-уксусный	190	550
Салат Мужской каприз	Говядина, копченая куриная грудка, консервированные огурцы, сыр, листья салата, соус прованс, бабочки из слоеного теста, мак	130	250

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Банкетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7 (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Салат с бужениной	Буженина, опята, болгарский перец, консервированные огурцы, листья салата, оливково-соевая заправка	130	250
Салат с телячьим языком в сливочно-имбирном соусе	Говяжий язык, томаты черри, перепелиное яйцо, листья салата, имбирь, соевый соус, майонез, чеснок	170	450
Салат охотничий	Говядина отварная, лук, огурцы консервированные, Картофель беби, черри, шампиньоны, имбирная заправка	220	300
Салат с кроликом в хрустящей корзиночке	Филе кролика, томаты черри, чернослив, лук, листья салата, кедровые орехи, имбирно-соевая заправка, корзинка из спринг-теста	170	470
Салат с копченой курицей и яичными блинчиками	Куриная копченая грудка, яичные блины, огурцы, чеснок, майонез	160	220
Салат с зеленым яблоком, сельдереем, и сочной куриной грудкой	Куриная грудка, яблоко, сельдерей, листья салата, лук, дижонская горчица, яблочный уксус, сок лимона	150	240
Салат с языком, солеными груздями и перепелиным яйцом	Говяжий язык, цукини, соленые грузди, перепелиное яйцо, лук, томаты черри, листья салата, горчично-имбирная заправка	170	470
Салат Цезарь с куриным филе	Куриное филе, листья салата, сыр пармезан, томаты черри, соус цезарь, гренки	170	370
Салат Греческий	Огурцы, помидоры, болгарский перец, сыр фета, маслины, листья салата, лук, растительное масло, соевый соус, сок лимона, бальзамический уксус	170	300
Салат с копченной утиной грудкой, медовой грушей и авокадо	Подкопченная утиная грудка, груша, мед, авокадо, листья салата, брусничный соус, сливочный соус, оливковое масло	150	350
Салат из индейки и чернослива в имбирном соусе	Филе индейки, лук, листья салата, чернослив, томаты черри, орех кедровый, чеснок, имбирно-соевая заправка	175	370
Салат с прошуто и грушей фламбе в манговом соусе	Пармская ветчина, груша, сахар, сливочное масло, листья салата, сыр камамбер, соус манго, соус бальзамик	150	590
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Горячая мятная моцарелла в хрустящем тесте фило с соусом из крыжовника	Сыр моцарелла, спринг-тесто, мята, крыжовник, сахар	80/40	250
Сыр сулугуни обжаренный в беконе	Сыр сулугуни, бекон, соус сацебели, томаты черри	180/60	570
Картофельные драники с лососем и сметаной	Картофель, яйцо, мука, лосось, сметана	100/40/50	360

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Банкетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7 (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Темпура из норвежской семги с медово-горчичным соусом и овощным жульеном	Лосось, кляр, морковь, дайкон, огурцы, горчично-медовый соус	50/50/40	420
Блинные мешочки с морепродуктами	Блины, креветки, лосось, тилапия, кальмар, сливки, соус Голландский	180	570
Блины с куриной грудкой, спаржей и томатами	Блины, куриное филе, лук, сливки, спаржа, томаты, пармезан	220	260
Блинные мешочки с грибами	Блины, шампиньоны, лук, сливки	180	230
Шашлык из свинины с маринованным луком и соус неаполь	Свинина, маринованный лук, томатный соус	100/20/15	270
Штрудель из лосося с креветками в имбирном соусе	Тесто фило, лосось, креветки, соус песто, сливочно-имбрный соус	130/40	550
Штрудель с цыпленком с соусом терияки	Куриная грудка, лук, соевый соус, фило-тесто, соус терияке, томаты черри	160/30	300
Шашлык из куриного филе с соусом кимчи	Куриное филе, маринованный лук, соус кимчи	100/20/10	210
Жульен из цыпленка (подается в хрустящем воловане)	Куриная грудка, шампиньоны, болгарский перец, лук, сливки, сыр, волован из слоеного теста	130	230
Жульен с грибами (подается в хрустящем воловане)	Белые грибы, опята, шампиньоны, лук, сливки, сыр, волован из слоеного теста	130	330
Осетрина фаршированная лососем (от 1,5кг)	Осетрина, лосось, сливки, лук, маслины	1000	5700
Щука фаршированная лососем (по желанию холодная или горячая) (от 1,5кг)	Щука, лосось, сливки, сливочное масло, лук	1000	3000
Утка с карамелизованными яблоками - от 2 кг	Утка, яблоки, тимьян, розмарин, виноград	1000	2500
Гусь с яблоками - от 3 кг	Гусь, маринованные яблочки, розмарин	1000	2500
Молочный поросенок фаршированный томленной гречей и куриными потрошками - от 3 кг	Поросенок, греча, бекон, куриная печень, томаты черри, консервированные огурцы, ягоды	1000	2000
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Филе дорадо с теплым салатом и лимонным дрессингом	Филе дорадо, листья салата, томаты черри, маслины, цуккини, оливковое масло, сок лимона, сок апельсина	140/115/30	980
Дорадо жареная с теплым салатом и лимонным дрессингом	Дорадо целая, листья салата, томаты черри, маслины, цуккини, оливковое масло, сок лимона, сок апельсина	280/115/30	980

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Банкетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7 (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Судак запеченный с вяленными томатами на грибном жульене	Филе судака, томаты, шампиньоны, морковь, лук, чеснок, сливки	110/120	580
Стейк из лосося с кремом из цветной капусты с глазированными овощами и соусом вердж	Лосось, тимьян, масло оливковое, масло сливочное, цветная капуста, масло, соус вердж (помидоры, мята, сок лимона)	150/150/40	980
Котлетки из щуки с паровыми овощами	Щучьи котлеты, морковь, брокколи, цветная капуста, брюссельская капуста, масло сливочное, масло изумрудное, крем морковный, соус сливочно-горчичный	360	550
Лосось в бамбуковом листе с ароматным рисом Жасмин и соусом из кокосового молока с чили	Филе лосося, маринованный лист бамбука, рис жасмин, кокосовое молоко, перец чили, соус из сладкого перца чили	110/100/40	890
Треска в хрустящей корочке с цукини в сливочном соусе	Треска, сыр голландский, панировочные сухари, сметана, сливки, цукини, зелень.	160/120	510
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА		Выход, гр	Стоимость, руб
Турнедо из говядины с обжаренным мини картофелем и соусом ред вайн	Говяжья вырезка, картофель, чеснок, соус деми глас, вино красное, горчица зернистая, розмарин	160/160/30	950
Медальоны из говядины с овощами гриль и соусом розмарин-гарант	Говяжья вырезка, цукини, баклажаны, сельдерей, сладкий картофель, болгарский перец, спаржа, томаты черри, соус деми глас, вино красное, соус наршараб, розмарин	140/130/30	770
Свинная корейка с запеченными овощами и соусом дор блю	Свинина корейка, баклажаны, помидоры, майонез, сыр, чеснок, сливки, сыр дор блю	160/100/30	620
Отбивные из свиной вырезки в беконе с запеченным картофелем и сливочно-грибным соусом	Свинина, бекон, картофель, помидоры, сливочно-грибной соус, крем-соус из петрушки	130/150/60	550
Утиная грудка с фруктовым рататуем и клюквенным соусом	Утиная грудка, ананас, яблоко, груша, соус клюквенный	110/100	720
Медальоны из цыпленка в сметанном соусе с картофельным gratenom	Филе куриное, сметана, чеснок, сок лимона, картофель, сливки, сливочное масло, томатный соус, цитрусовый соус	140/150/50	500
Филе индейки с печеными овощами и манговым соусом	Филе индейки, масло оливковое, тимьян, соль, сахар, гвоздика, чеснок, овощи гриль	140/120/40	630
Терин из куриного филе в беконе с овощами	Филе куриное, лук, бекон, мини морковь, цукини, болгарский перец, соевый соус, крем-соус из петрушки, соус из болгарского перца	160/130/20	490
Утиная ножка с картофельным gratenom, и смородиновым соусом	Утиная ножка, картофель, сливки, сыр, соус смородиновый, мед, горчица	160/150/30	790

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Банкетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7 (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Мясное плато	Плескавица, медальоны из говяжьей вырезки, куриный рулет, шашлычки из свинины, люля кебаб из баранины, запеченный картофель, корейская морковь, капуста по-грузински, маринованный лук, редис, чеснок, цукини, гранат, домашняя аджика, соус из красного вина	2 кг	3200
Рыбное плато	Филе лосося, филе судка, кальмары, мидии, тигровые креветки, красная икра, брокколи, цукини, болгарский перец, листья салата, соевый соус, соус бешамель	1.3	3500

МЕНЮ ДЛЯ ВЕГАТАРИАНЦЕВ

САЛАТЫ ДЛЯ ВЕГАТАРИАНЦЕВ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Освежающий салат из овощей с апельсинами и орехами	Апельсины, авокадо, миндаль, томаты, лук, листья салата, оливковое масло, мед, сок лимона, сок апельсина, соус табаско	200	350
Салат овощной с кунжутом	Огурцы, морковь, болгарский перец, листья салата, растительное масло, соевый соус, чеснок, кунжут	150	250
Салат с гранатом в горчичной заправке	Гранат, апельсин, огурцы, томаты, грейпфрут, киноа, листья салата, горчица, мед, соевый соус, растительное масло, яблочный уксус, соус табаско	230	380
Салат с водорослями чука и корейской морковью	Чука салат, томаты черри, листья салата, корейская морковь, маринованный имбирь, чеснок, устричный соус, соевый соус, соус табаско, кедровые орехи	150	250
Томаты с соусом гуакамоле и каперсами	Томаты, лук, оливковое масло, авокадо, болгарский перец, каперсы	170	360
Овощной салат с хумусом под медово-горчичной заправкой	Хумус, томаты черри, баклажаны, огурцы, листья салата, зернистая горчица, дижонская горчица, оливковое масло, чеснок, сок лимона	240	330
Салат из овощей с киноа	Киноа, огурцы, томаты, болгарский перец, авокадо, лук, листья салата, лимонная заправка	150	250
Салат с рукколой, белыми грибами и помидорами черри	Белые грибы, листья салата, томаты черри, авокадо, оливковое масло, бальзамический уксус	150	480
Спринг-ролл с овощами, киви, виноградом, томленным в вине	Морковь, лук, болгарский перец, киви, виноград, вино столовое, тесто фило, кедровый орех	200	220

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Банкетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7 (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Паста с грибами в сливочном соусе на кокосовом молоке	Паста, вешенки, опята, лук, чеснок, орех кешью, кокосовое молоко	260	430
Булгур с овощами, орехом кешью и ароматным кунжутным маслом	Булгур, баклажаны, цукини, болгарский перец, шампиньоны, томаты черри, чеснок, соевый соус, орех кешью, кунжутное масло	250	340
Рис с фаршированными грибами	Рис, баклажаны, цукини, болгарский перец, соевый соус, чеснок, шампиньоны, соус песто, орех кешью, кунжутное масло	240	390
Картофель жаренный с грибами	Картофель, белые грибы, шампиньоны, лук, чеснок, томаты черри	310	260
Фузилли с овощами	Паста, помидоры, маринованный перец, шампиньоны, спаржа, соус томатный	300	290
Жаренный тофу в соусе терияки с запеченными овощами	Сыр тофу, перец болгарский, томаты, чеснок, соус терияки, оливковое масло	200	290
Картофельное пюре с соусом песто и жареными грибами	Картофель, белые грибы, шампиньоны, опята, соус песто	230	420

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, САЛАТЫ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Овощное ассорти Витаминка	Огурцы, помидоры, редис, сладкий болгарский перец	150	90
Салат Божья коровка	Ветчина, яйцо, картофель, морковь, зеленый горошек, свежие огурцы, майонез	100	90
Салат Крабик	Крабовые палочки, свежие огурцы, кукуруза, яйцо, майонез, маслины, листья салата	100	90
ПИЦЦА	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Пицца с копченой грудкой и шампиньонами	Дрожжевое тесто, шампиньоны, куриная грудка к/в, помидоры, сыр моцарелла, томатный соус	660	650
Пицца Маргарита	Дрожжевое тесто, сыр пармезан, помидоры, сыр моцарелла, базилик, томатный соус	660	650
Пицца Греческая	Дрожжевое тесто, сыр фета, бекон, помидоры, томатный соус	660	770

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Банкетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7 (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Мясные пельмешки со сметаной	Пельменное тесто, свинина, говядина, лук, сметана	250/50	300
Мясные шарики с картофельным пюре	Фарш из говядины и свинины, лук, молоко, картофельное пюре, кетчуп	100/100/30	230
Блинчики фаршированные мясом и сметаной	Блины, говядина, свинина, лук, сметана	200/50	230
Куриные наггетсы с картофельными смайликами	Куриные наггетсы, картофель фри "смайлики", кетчуп	90/100/30	240
Паста Карбонара	Паста, сливки, бекон, сыр пармезан, томаты черри	250	280
Шашлычок из свинины с картофелем фри	Свинина б/к, лук, картофель, картофель фри, кетчуп	100/100/30	260
ДЕСЕРТЫ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Мороженое с шоколадом	Мороженое, топинг, шоколад	100/20	150
Фруктовый тар-тар с мороженым	Виноград, киви, апельсины, мороженое, персики консервированные	150	150
МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Молочный коктейль апельсиновый	Молоко, мороженое, апельсиновый сок, апельсиновый сироп	300	250
Молочный коктейль шоколадный	Молоко, мороженое, какао, шоколадный сироп	300	250
Молочный коктейль клубничный	Молоко, мороженое, клубничный сироп	300	250

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Банкетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7 (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

ТОРТЫ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
В стоимость тортов включено оформление растительными сливками или мастикой (обтяжка и минимальный декор, напр. бантики, розочки)			
Торт трюфельный	Шоколадный бисквит, шоколадный крем, желе маракуйи, шоколадный гляссаж	1 кг	1800
Торт фисташковый	Яркий насыщенный вкус фисташкового крема в сочетании с желе малины на фисташковом масляном бисквите с гляссажем на основе малинового пюре	1 кг	2300
Торт Три шоколада	Легкий муссовый крем из молочного и темного бельгийского шоколада на шоколадном бисквите	1 кг	2000
Торт медовый	Медовый бисквит, сливочно-сметанный крем	1 кг	1200
Торт шоколадно-банановый	Шоколадный бисквит, сироп, сливочный крем на сгущенном молоке с бананом	1 кг	1200
Торт Эстерхайзи	Нежный ореховый бисквит, крем сливочно-ореховый с пастой пралине	1 кг	2300
Торт бисквитный с фруктами	Бисквит, сироп сахарный, сливочно-фруктовый крем	1 кг	1500
Торт шоколадно-черничный	Шоколадный бисквит, сахарный сироп, черничная начинка	1 кг	1200
Торт йогуртовый	Бисквит, сливочно-йогуртовый крем	1 кг	1200
Дополнительное оформление торта	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Цена указана за 1 кг декора, используемого на оформление торта. Рассчитывается отдельно			
Мастика фигуры	Ориентировочный расход 300-600гр на 1 кг торта, зависит от объема и сложности фигур, оценивается кондитером и согласовывается с гостем заранее	100	150
Фрукты	Виноград, киви, яблоки, груши, апельсины	100	50
Свежие ягоды	По сезонам в ассортименте	100	350

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Банкетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7 (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ		Выход, гр	Стоимость, руб
	Состав		
Булочка ржаная		30	20
Булочка пшеничная		30	20
Каравай		1000	250

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ		Выход, гр	Стоимость, руб
	Состав		
Морс брусничный		1000	160
Сок в ассортименте		1000	300
Бон Аква газированная/ негазированная		500	80
Чай в индивидуальной упаковке с лимоном (черный, зеленый)		200	50
Кофе натуральный (сваренный, от 20 порций)		150	50
Чай в чайничке (в ассортименте)		350	150
КофеAmericano		120	120
КофеКапучино		150	150
Сливки порционные		20	20
Лимон свежий		10	10

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года