



*Банкетное
место*



Закуски Ассорти

Ассорти из свежих овощей

свежие помидоры, редис, огурцы,
болгарский перец, подаются со
сметанным соусом, маслины, зелень

210/40 360р.



Тарелка разносолов

хрустящие огурцы, салат из квашеной
капусты, капуста по-грузински,
томаты черри маринованные,
маринованные опята, черемша
консервированная, морковь по-
корейски, зелень

350 350р.



Мясное ассорти

из деликатесов собственного
производства: карбонад, буженина,
ростбиф, куриная грудка подкопчённая,
сервелат, колбаса с/к, соус дижонский

300/40 920р.



Закуски Ассорти

Ассорти сыров

сыры Пармезан, Чеддер, Маасдам, Камамбер/Бри, Гауда, выдержанный сыр с голубой плесенью, мёд, грецкий орех, крекер

250 880р.



Рыбное ассорти

лосось слабой соли собственного посола, форель холодного копчения, судак копченый, масляная рыба холодного копчения, сельдь с/с, маслины, подается с лимоном и каперсами

250 1100р.



Ассорти ПОД ВОДОЧКУ

сало копченое, сало солёное, огурчики консервированные, лук, ржаной хлеб, оливки

220 370р.



Фруктовое ассорти

апельсин, яблоко, груша, киви, виноград, сахарная пудра

500 490р.



Холодные закуски

Ростбиф с запечёнными овощами и брусничным соусом

ростбиф, перец болгарский печёный, огурцы маринованные, брусничный соус

130 670р.



Салат крабовый в тарталетке

листья салата, крабовые палочки, огурцы свежие, кукуруза, яйцо, майонез, песочное тесто

100 140р.

Ассорти из рулетиков баклажана и кабачка

слайсы баклажана и кабачка, обжаренные на гриле, начинка из печеных овощей, сливочный фреш, вяленые томаты, грецкий орех

180 360р.



Буженина со свежими овощами и горчичным соусом

буженина, перец болгарский, редис, огурец, томаты черри, зелень, горчичный соус

150 260р.



Блинчики с копченым лососем, сметаной и икрой

блинчики, сыр творожный, копченый лосось, сметана, красная икра

60 170р.

Блинчики со сливочным кремом и огурцом

блинчики, сливочный фреш, огурец свежий, сметана, базилик свежий, грецкий орех

60 90р.

Салаты

Цезарь с цыплёнком

куриное филе, листья салата «Романо», заправка классическая Цезарь с анчоусами, томаты черри, гренки, сыр Пармезан

195 410р.



Цезарь с лососем

лосось с/с, листья салата «Романо», заправка классическая Цезарь с анчоусами, томаты черри, гренки, сыр пармезан

185 690р.



Цезарь с креветками

тигровые креветки, листья салата «Романо», заправка классическая Цезарь с анчоусами, томаты черри, гренки, сыр пармезан

185 630р.



Салат с говядиной и томатами

говядина отварная, огурцы консервированные, помидоры, перец болгарский, лук маринованный, листья салата, соус соевый, соус дижонский

150 410р.

Салат с моцареллой и авокадо

сыр моцарелла, авокадо, листья салата, вяленые томаты черри, соус чили-манго, семена тыквы

150 460р.

Салаты

Салат «Греческий»

помидоры, огурцы, перец болгарский, лук красный, маслины, каперсы, сыр «Фета», специи, зелень, заправка

200 380р.



Мясной салат «Green Hall» с бужениной

буженина, говядина отварная, грудка куриная копчёная, огурцы маринованные, морковь по-корейски, перец болгарский, евросалат, горчица, масло растительное, украшается картофелем пай и зеленью

180 410р.



Салат из трёх видов рыб с авокадо

микс салатов, семга с/с, масляная рыба, судак копчёный, перец болгарский, томаты черри, авокадо, сыр кремлетта, масло оливковое, специи, соус чили-манго кунжут, базилик

185 610р.



Оливье с телятиной

говядина отварная, картофель отварной, яйцо, морковь отварная, огурец консервированный, горошек зелёный, майонез, соевый соус

180 330р.



GREEN HALL
HOTEL

Салаты

Сельдь под шубой

сельдь, картофель, морковь, яйцо, свёкла,
майонез, зелень, яйцо перепелиное

1000 900р.

Оливье с бужениной

буженина, картофель отварной, яйцо,
огурец свежий, огурец консерв., горошек
зелёный, майонез, соевый соус, специи

1000 1200р.

Салат Мимоза с слабосоленым лососем

лосось с/с, картофель, морковь, лук,
майонез, сметана, сливочный фреш,
икра красная, яйцо

1000 2100р.

Горячие закуски

Жульен с курицей и грибами

валован из слоеного теста, начинка из куриного филе, лук репчатый, морковь, перец болгарский, сливки, грибы шампиньоны, сыр голландский, зелень

140 240р.



Тигровые креветки на шпажке

креветки тигровые, масло сливочное, чеснок, специи, лимон, зелень, соус сливочный

100 590р.



Ассорти спринг-роллов

тесто для спринг-роллов, кура филе, морковь, перец, фунчоза, соус сладкий чили, соус летний

500 900р.



Горячие закуски

Мини-киш с сыром

таралетка, сыр Голландский,
сыр Гауда, Моцарелла, сливки,
сметана, яйцо, специи

130 210р.



Мини-киш с куриной грудкой

таралетка, грудка куриная, сметана, сливки,
сыр голландский, яйцо куриное, специи

130 240р.

Ассорти шашлыков

люля из курицы, люля по-домашнему,
шашлык из курицы, шашлык из свинины,
помидор, лук маринованный, лепёшка,
соус well-done, соус летний

1200 2500р.



Шашлык куриный

филе куриное, лепёшка, лук маринованный,
соус well-done

1000 1600р.

Шашлык из свинины

свинная шея, лепёшка, лук маринованный,
соус well-done

1000 2000р.

Шашлык из говяжьей вырезки

вырезка говяжья, лепёшка,
лук маринованный, соус well-done

1000 6500р.

Рыба

Филе судака, обжаренное на сливочном масле

филе судака, специи, зелень, соус
летний, лимон, масло сливочное

150 630р.



Филе горбуши под сырной шубой

филе горбуши, специи, сыр Голландский,
майонез, зелень

150 650р.



Стейк из трески

филе трески, специи, мука, масло
растительное, зелень, соус ранч, лимон

150 410р.



Стейк из лосося на гриле/пару

филе лосося, специи, соус
дзадзыхи, лимон

150 1100р.



*Гарниры отсутствуют в составе блюд и заказываются отдельно.
Изображены на фото с целью визуализации конечного вида блюд

Мясо

Куриная грудка на гриле

куриная грудка маринованная в специях с травами и маслом, обжаривается на гриле, соус сливочно-грибной

150 310р.



Шницель куриный

куриная грудка, горчица, яйцо, специи, сухари панко, соус тар-тар

150 310р.



Стейк из индейки

филе индейки, специи, масло растительное, зелень, соус медовый, имбирь

150 510р.



Стейк из свиной шеи в маринаде с травами

свиная шея, маринуем в специях с маслом и травами. Обжариваем на гриле, соус well-done

160 370р.



*Гарниры отсутствуют в составе блюд и заказываются отдельно. Изображены на фото с целью визуализации конечного вида блюд

Мясо

Свинина по-боярски

карбонад, мука, яйцо, специи, лук репчатый, грибы, сыр Голландский, майонез, сметана

160 340р.



Стейк из говядины

вырезка говяжья, соус брусничный

120 810р.



Свиная вырезка на гриле

свиная вырезка, сливки, специи

140 360р.

Люля по-домашнему

фарш домашний, лук репчатый, минеральная вода, кинза, соус well-done, лук маринованный, лепёшка

110/120/20 360р.

Люля из курицы

кура с/м, сало шпик, лук репчатый, петрушка, укроп, специи, соус well-done, лук маринованный, лепёшка

110/120/20 290р.

*Гарниры отсутствуют в составе блюд и заказываются отдельно. Изображены на фото с целью визуализации конечного вида блюд



Гарниры

Картофель запечённый с травами

картофель, зелень, тимьян, розмарин

150 100р.

Картофель отварной с зеленью

картофель, зелень, масло сливочное

150 100р.

Рис с овощами

рис, морковь, перец болгарский, лук репчатый, зелень

150 100р.

Овощи гриль

баклажан, цуккини, морковь, перец болгарский, кукуруза початки, помидор, обжаренные на гриле со специями

150 250р.

Картофель фри

150 170р.

Соусы

Велл Дан

томаты Пронто, томатная паста, перец болгарский, зелень, кинза, специи, соль, сахар, соус луизиана

40 60р.

Летний соус

сметана, майонез, соевый соус, чеснок, зелень

40 60р.

Барбекю

соус «Анкл Бенс»

40 60р.

Сладкий чили

40 60р.

Мясной

соус деми глас, вода, специи, травы

40 60р.

Соус тар-тар

майонез, сметана, лук репчатый, огурец маринованный, чеснок, зелень, каперсы

40 60р.



GREEN HALL
HOTEL