

**Hotel 44
& Restaurant**

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Блюз

BAR.

JAZZ

RESTAURANT

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Холодні закуски		
Асорті м'ясне «Домашнє» (буженина, бочок власного копчення, домашня ковбаса, печінковий паштет, рулет зі свинини з чорносливом)	350	205
Сирна тарілка банкетна (Брі, Дор блю, Гауда, ягідний соус, горіхи)	300/50	205

Закуски з язика		
Закуска з язика під соусом «Песто»	150/30	130
Язик з майонезом	150/50	120
Рулети з язика та білого хрину	200	120

Закуски з печінки		
Печінкові роли з грибами	350	80
Печінкові роли з овочами	350	80
Печінкові рулети з Голандським сиром	200	75
Печінковий торт	300	105

Заливне		
М'ясне асорті заливне (курка, телятина, язик)	300	135
Телятина заливна	300	160
Язик заливний	300	130

Рибні закуски		
Закуска з сьомги, руколи та сиру пармезан	150	180
Риба в гострому соусі (мерлуза, морква, цибуля, перець)	300	88
Короп фарширований	за 100 г	45
Щука фарширована	за 100 г	55

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Закуски		
М'ясні:		
Закуска з бастурми та помідорів	250	125
Капрезе з в'яленої телятини	250	98
Карпачо з телятини	150	168
Рулети з балика з сирним мусом	240	75

Фаршироване куряче стегно (фаршируємо грибами та горіхами)	за 100 г	36
Оригінальна закуска з прошуто, груші та сиру дор-блю	240	175
Нижна закуска з прошуто та моцарели під соусом Бальзамік	170г	165

З овочів:		
Закуска Капрезе	300	125
Закуска з помідорів та баклажанів	350	105
Закуска з цукіні та помідорів чері	400	115
Рулети з баклажана і корейської моркви	300	75
Рулети з баклажана і бринзи	250	96
Рулети з баклажанів та грецьких горіхів	250	105
Помідори по-Рівненськи	250	60

Бутерброди, таралетки:		
Бутерброд з баликом	100	35
Бутерброд з ікрою	80	39
Бутерброд з сьомгою	90	52
Бутерброд з сиром	70	20
Бутерброд з салом закусо-сочним	90	20
Профітролі з ікрою	30	30
Профітролі з гострим сиром	50	20
Таралетки з мусом із сьомги	40	32
Таралетки	1 шт.	3

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Млинці		
Млинці з сьомгою та броколі	300	140
Млинці з сьомгою, сиром Фета та соусом «Унагі»	350	170
Млинці з червною ікрою	150	115

Нарізки		
М'ясні:		
Балик печений	за 100 г	66
Бочок печений	за 100 г	55
Буженина	за 100 г	58
Ковбаса куряча власного копчення	за 100 г	58
Ковбаска власного копчення (комбінована свинина-телятина)	за 100 г	58
Ковбаса Домашня	за 100 г	62
Паштет печінковий	за 100 г	45
Рулет зі свинини з чорносливом	за 100 г	55
Королівська шийка	за 100 г	58
Прошуто	за 100 г	105
Ковбаса Пекельна	за 100 г	110
Ковбаса з горіхом	за 100 г	145
Ковбаски кабаноси	за 100 г	60

Рибні:		
Ескалар копчений	за 100 г	110
Сьомга солена	за 100 г	145
Слабосолена скумбрія з маринованою цибулею	за 100 г	40
Філе оселедця з маринованою цибулею	за 100 г	38
Ікра червона лососева	за 100 г	270
Креветки мариновані	за 100 г	170
Мідії у вині	за 100 г	65

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Зі свіжих овочів:		
Болгарський перець	за 100 г	39
Огірки	за 100 г	6
Помідори	за 100 г	11
Помідори Чері	за 100 г	31
Зелень	за 100 г	60
Зелена цибуля	за 100 г	22
Цибуля	за 100 г	4
Часник	за 100 г	30
Маслини	за 100 г	40
Болгарський перець «Гострий»	за 100 г	39
Помідори «Гострі»	за 100 г	13
Огірки «Гострі»	за 100 г	6,5

Домашні соління:		
Огірки солені	за 100 г	12
Помідори солені	за 100 г	12
Сливи мариновані	за 100 г	15

Нарізки		
Сири:		
Сир «Моцарелла»	за 100 г	72
Гауда	за 100 г	48
Сир Брі	за 100 г	76
Сир Бринза	за 100 г	36
Сир Дор блю	за 100 г	84
Сир Пармезан	за 100 г	95
Сир Російський	за 100 г	30
Сир Сулугуні	за 100 г	45
Сир Фета	за 100 г	33

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
-------	----------	-----------

Салати

Салати овочеві

Салат «Грецький» (помідори, огірки, перець, сир фета, цибуля, маслини, заправляємо олією)	300	86
---	-----	-----------

Салат овочевий з сиром Фета (перець, помідори, каперси, сир фета, заправляємо винним соусом)	250	86
--	-----	-----------

Легкий овочевий салат з каперсами (помідори, огірки, перець, каперси, заправляємо олією)	200	83
--	-----	-----------

Салат з руколи, овочів та сиру Фета (помідори, огірки, перець, рукола, сир фета, заправляємо винним соусом)	250	85
---	-----	-----------

Салат з селери та сиру (селера, сир «Російський», яблуко, заправляємо майонезом)	300	99
--	-----	-----------

Салат з цвітної капусти, гострий (цвітна капуста, зелений горошок, заправляємо майонезом)	250	55
---	-----	-----------

Салати з курки та качки

Салат овочевий, з куркою та кунжутом (куряче філе, огірки, помідори, перець, заправляємо винним соусом)	250	85
---	-----	-----------

Салат з курки та сиру Фета (куряче філе, сир Фета броколі, помідори, заправляємо винним соусом)	300	92
---	-----	-----------

Салат «Шедевр» (курятина, помідори, маслини та каперси, заправляємо соусом «Цезар»)	300	102
---	-----	------------

Салат «Цезар 4x4» (куряче філе, перепелині яйця, копчений бочок, чері та пармезан, заправляємо соусом «Цезар»)	250	105
--	-----	------------

Салат з качкою та сиром брі під вишневим соусом (філе качки, сир Брі, грейпфрут та вишнєний соус)	300	165
---	-----	------------

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
-------	----------	-----------

Салати з телятиною

Салат з телятини з імбирним соусом (телятина, кедрові горішки, перепелині яйця, подаємо під імбирно-медовим соусом)	300	125
---	-----	------------

Фірмовий салат з в'яленої телятини (помідори, чері, перепелині яйця та в'ялена телятина, подаємо під малиново-імбирною заправкою)	250	105
---	-----	------------

Салат з телятини та бринзи (філе телятини, шампінйони, помідори та бринза, подаємо з гірчичним соусом)	300	130
--	-----	------------

Салат зі смаженої телятини, руколи та сиру пармезан (філе телятини, рукола, огірки та пармезан, подаємо під винним соусом)	250	120
--	-----	------------

Салат гриль з телятини під гострою заправкою (баклажани, цукіні, помідори, болгарський перець, цибуля, філе телятини, заправляємо аджикою та майонезом)	350	155
---	-----	------------

Салати з язиком

Пікантний салат з язика (язик, Російський сир, шампінйони, огірки, майонез)	300	109
---	-----	------------

Салат «Олів'є» з язиком	300	75
--------------------------------	-----	-----------

Салат з язика та овочів (язик, помідори, огірки, перець, мікс салатів)	300	105
--	-----	------------

Салати з печінки

Салат з печінки, винограду та груші	300	105
--	-----	------------

Салати з рибою та морепродуктами

Салат «Цезар» з сьомгою	250	210
--------------------------------	-----	------------

Салат «Вишуканий» з сиром Дор блю (авокадо, сир Дор Блю, чері, сьомга)	350	230
--	-----	------------

Салат «Цезар» з тигровими креветками	250	260
---	-----	------------

Салат Оселедець «Під шубою»	350	75
------------------------------------	-----	-----------

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
-------	----------	-----------

Домашня кухня

Голубці з м'ясом	450/50	70
-------------------------	--------	-----------

Зрази картопляні з грибами	450/50	60
-----------------------------------	--------	-----------

Зрази картопляні з мясом	450/50	78
---------------------------------	--------	-----------

Кишка Картоплянка з шкварками	300	130
--------------------------------------	-----	------------

Кишка Кров'янка з шкварками	300	120
------------------------------------	-----	------------

Перші страви

Бульйон з курки	150	18
------------------------	-----	-----------

Юшка з білих грибів	150	39
----------------------------	-----	-----------

Гарячі страви з м'яса

Свинина:		
-----------------	--	--

Свинина в беконі під соусом з білих грибів	300	168
---	-----	------------

Пікантна Карковина зі свинини з овочами та гострим соусом	350	380
--	-----	------------

М'ясо під апельсиновим соусом	350/80	290
--------------------------------------	--------	------------

Свинина під соусом з журавлини	400/200	260
---------------------------------------	---------	------------

Карковина під вишневим соусом	400/200	260
--------------------------------------	---------	------------

Свинина з грибами під сиром	200	85
------------------------------------	-----	-----------

Крученики зі свинини з грибами	300	92
---------------------------------------	-----	-----------

Шашлик з ошийка	за 100 г	75
------------------------	----------	-----------

Ковбаски гриль краківські	за 100 г	64
----------------------------------	----------	-----------

Люля-кебаб з баклажаном	250/50	110
--------------------------------	--------	------------

Люля-кебаб	150/50/30	110
-------------------	-----------	------------

Свинні ребра в пікантному соусі	за 100 г	48
--	----------	-----------

Телятина:		
------------------	--	--

Гострий рулет з телятини під соусом із хрину	400/150	360
---	---------	------------

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
-------	----------	-----------

Ескалоп з філе телятини у білому вині	150/50	125
--	--------	------------

Медальйони з телятини з грецькими горіхами	250	135
---	-----	------------

Телячі крученики	200/100	150
-------------------------	---------	------------

Каре телятини	за 100 г	82
----------------------	----------	-----------

Шашлик з телятини	за 100 г	99
--------------------------	----------	-----------

Печінка з яблуками	250	78
---------------------------	-----	-----------

Кролик:		
----------------	--	--

Кролик у вершковому соусі з білими грибами	350	310
---	-----	------------

Птиця:		
---------------	--	--

Обсмажене філе індички під соусом з пармезану	250/150	220
--	---------	------------

Апетитний рулет з індички та печених овочів	550/200	340
--	---------	------------

Качка під соусом Унагі	за 100 г	82
-------------------------------	----------	-----------

Рулети з курки Пряні	250 г	82
-----------------------------	-------	-----------

Шашлик з філе курки	за 100 г	70
----------------------------	----------	-----------

Ковбаски гриль курячі	за 100 г	64
------------------------------	----------	-----------

Гарячі страви з риби

Рози з сьомги та судака	200	195
--------------------------------	-----	------------

Філе сьомги гриль	за 100 г	180
--------------------------	----------	------------

Сьомга з овочами у вершковому соусі	500	450
--	-----	------------

Філе судака, фаршироване шпинатом	200	115
--	-----	------------

Філе судака з помідорами під сиром	250	105
---	-----	------------

Судак, тушкований в овочево-вершковому соусі	300	122
---	-----	------------

Судак з овочами	200	115
------------------------	-----	------------

Мерлуза у вершковому соусі з креветками та мідіями	300	135
---	-----	------------

Смажені кільця коропа	за 100 г	64
------------------------------	----------	-----------

Скумбрія, запечена з тандирі	за 100 г	70
-------------------------------------	----------	-----------

Філе скумбрії з моцарелою та соусом Тар-тар	350/50	160
--	--------	------------

Форель річкова гриль	за 100 г	95,4
-----------------------------	----------	-------------

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Гарячі закуски		
Деруни з грибами	250/50	76
Деруни з м'ясом та сметаною	250/50	75
Шампінйони фаршировані сиром	300	72
Млинці з шпинатом та сиром	200	66
Млинці з м'ясом під грибною підливою	180/50	72
Млинці з куркою та грибами	250	75
Млинці з шпинатом, куркою та беконом	200/50	98
Торбинки з язиком та грибами	300	99

Гарніри

Броколі під вершково-гірчичним соусом	150	69
Овочевий мікс (бейбі-морква, броколі, цвітна капуста, брюсельська капуста та пармезан)	300	51
Цвітна капуста в клярі	250	60
Картопляні крокети	300	42
Картопляне пюре	200	30
Картопля печена	250	32
Картопля, смажена у фритюрі	250	47
Рис з овочами	250	42
Баклажани на грилі	за 100 г	36
Болгарський перець на грилі	за 100 г	54
Помідори на грилі	за 100 г	46
Цибуля на грилі	за 100 г	13
Шампінйони на грилі	за 100 г	32
Цукіні на грилі	за 100 г	34

Соуси

«Барбекю» (Помідори, болгарський перець, кінза, зелень та часник)	1000	300
Тартар	1000	320
Гірчиця Діжонська	1000	170
Гірчиця Міцна	1000	170
Оливкова олія	1000	230
Сметана	1000	154

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Кетчуп	1000	140
Майонез	1000	180
Червоний хрін	1000	180
Масло	1000	340
Мед	1000	340

Солодкі млинці

Млинці з маком та вишнями	250	60
Млинці з сиром та родзинками	200	60
Млинці з яблуками та корицею	150	60
Млинці з сиром та вишнями	250	60
Млинці Малібу	350	82

Хлібна корзина

Хліб (батон)	1 шт.	2,5
Хліб «Бородинський»	1 шт.	3
Булочка «Французька»	1 шт.	10
Булочка «Солодова»	1 шт.	10

Напої

Морс	1 л	80
Узвар з сухофруктів	1 л	80

Додаткові пропозиції

Музичний супровід		25
Послуга нарізання продукції	100 г	7
Послуга кухні (зберігання продуктів, розігрівання продуктів)		50
Кава (банкет)	1 шт.	15
Чай (банкет)	1 шт.	10
Обслуговування банкету		10,00%
Прибирання залу після "конфеті"	1 шт.	Від 500
Пошкодження скатертини	1 шт.	800
Пошкодження дивану/стільця		2500
Хімчистка дивану/стільця		400

Назва	Вихід, кг	мінімальне замовлення (порція)	Ціна за порц	Ціна за кг
Торти				
Київський торт	1,8 кг	цілий торт		300
Естерхазі	1,8 кг	цілий торт (на 20 кусків)		320
Медовик	40 г	20	15	275
Празький торт	40 г	20	15	275
Чорний ліс	40 г	20	15	325
Морквяний торт	40 г	40	15	300
Наполеон	40 г	20	10	275
Червоний оксамит	40 г	20	16	350
Шоколадний торт з поп-корном	40 г	20	16	300
Груша-кардамон	40 г	20	16	300
Вафлі (вафельний торт)	40 г	40	9	225
П'яна вишня	40 г	20	15	300
Маковий торт	40 г	50	15	300

Муси та десерти в стаканчиках

Тірамісу	70 г	20	37	
Ванільна панакота	45 г	20	22	
Ягідна панакота	45 г	20	22	
Київський трайфл	70 г	20	37	
Трайфл «Снікерс»	70 г	20	37	
Мус із чорного шоколаду з апельсином	40 г	20	25	
М'ятний мус з гранолою	40 г	20	25	
Ягідний мус	50 г	20	25	
Класичний чізкейк	60 г	20	19	500

Десерти

Заварне кільце з крем-чізом	75 г	10	24
Шу з шоколадним кремом	45 г	20	14
Солодка корзинка	60 г	10	20
Шоколадний мафін	75 г	10	12
Кейк-попс	30 г	20	14
Десерт Анна Павлівна	65 г	20	19
Еклери (ванільний, шоколадний, ягідний)	45 г	20	15

Печиво, бізе, зефір

Класичне бізе	10 г	10	9
Бізе з шоколадом	10 г	10	9
Вупі (дві половинки масляного печива, поєднані кремом)	60 г	20	15
Американське печиво (з дропсами чорного шоколаду)	25 г	20	7
Американське печиво (з дропсами білого шоколаду)	25 г	20	7
Буше (Дві половинки печива з пухкого повітряного бісквіту, поєднані кремом на основі згущеного молока з ароматом коньяку)	30 г	20	9
Горішки	1 шт	40	5
Печиво кільце з горіхом	50 г	10	12
Зефір (на основі яєць із додаванням ягід)	20 г	40	7

**Hotel 44
& Restaurant**

Блюз
BAR
JAZZ
RESTAURANT