



Horizon Patio Hotel
гостиничный комплекс

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ СЕЗОН: ВЕСНА-ЛЕТО 2025

№ n/n	Наименование	Выход (г)	Цена
Блюда на компанию 4-6 человек:			
1	Ножка барана запечённая с ароматными травами (от 2,5 кг)	1000	2 900 Р
2	Гусь с квашеной капустой и яблоками от 2,5 кг.	1000	2 500 Р
3	Утка запечённая с черносливом и яблоками (от 1,5 кг)	1000	2 100 Р
4	Стерлядь с чесночным маслом и лаймом	1000	5 600 Р
5	Рыбное гриль-ассорти (филе лосося, тигровые креветки, радужная форель, филе палтуса, филе судака и овощей-гриль. С соусами «ореховый», кисло-сладкий, терияки)	1100/300/100	6 600 Р
6	Буженина из свинины с итальянскими травами (подаётся с запечённым картофелем и овощами-гриль соус BBQ) от 1 кг	1000/300/100	2 100 Р
7	Мясное гриль-ассорти №1 (медальоны из телятины с розмарином, свиная шея по-кавказски, куриное филе BBQ, грудинка и подкопчённые колбаски с гарниром из печеного картофеля, овощей-гриль, маринованного лука, с соусами BBQ, «Сацебели» и кисло-сладкий)	1000/300/150	5 600 Р
8	Мясное гриль-ассорти №2 (медальоны из телятины с розмарином, свиная шея по-кавказски, куриное филе BBQ, язык телячий, свиной бок с гарниром из печеного картофеля, овощей-гриль и маринованного лука. С соусами BBQ, «Сацебели» и кисло-сладкий)	1200/300/150	5 850 Р
Блюда в казане:			
9	Шурпа (мясо на выбор: баранина, говядина. Картофель, морковь, перец, пряные коренья) (от 10 порций)	300	650 Р
10	Уха тройная «Сибирская» (наваристая уха из судака, палтуса и лосося)(от 10 порций)	300	680 Р
11	Плов с говядиной (говядина, традиционный узбекский плов и салатом «Ачик – чучук») (от 10 порций)	200/50	460 Р
12	Плов с бараниной (баранина, традиционный узбекский плов и салатом «Ачик – чучук») (от 10 порций)	200/50	540 Р
Фуршетное меню:			
13	Брускетта с бужениной	40	130 Р

14	Брускетта с лососем, соусом «Гуакамоле», творожным сыром (от 5 шт)	40	150 Р
15	Брускетта с ростбифом и вялеными томатами (от 5 шт)	50	165 Р
16	Брускетта «Салями» и свежим огурцом	40	130 Р
17	Брускетта с томатами, моцареллой и песто	40	150 Р
18	Шот «капрезе» с черри и моцареллой и соусом песто	30	130 Р
19	Канapé с тигровой креветкой	30	155 Р
20	Клаб-сэндвич (ветчина, бекон, лист салата, томат, сыр, тостовый поджаренный хлеб)	50	145 Р
21	Ролл «торри тортилья» (копченое куриное филе, томаты, сливочный сыр, лист салата, тортилья)	40	135 Р
22	Ролл «фиш-ролл» (лосось слабосоленый, томаты, творожный сыр, зелень, тортилья)	40	145 Р
23	Канapé с виноградом и сыром	20	90 Р
24	Канapé с бужениной и корнишоном	30	130 Р
25	Канapé с сыром «Бри» и клубникой	30	155 Р
26	Тарталетка с красной икрой	20	165 Р
27	Канapé фруктовое	40	140 Р
28	Канapé с баклажаном и сырным кремом	45	160 Р
29	Рулетики с лососем, творожным сыром и зеленью	30	165 Р

Холодные блюда и закуски:

Холодные закуски:

30	Ассорти рыбное (кета копченая, лосось слабосоленый, филе угря, лимон, маслины, зелень)	250/20	1 650 Р
31	Ассорти мясное (буженина, рулет куриный, язык, соус хрен сливочный, горчица, зелень)	250/30	1 450 Р
32	Ростбиф из говядины с маринованным луком	120/30	1 500 Р
33	Лосось шеф - посола	100	1 200 Р
34	Сельдь с картофелем и маринованным луком	120/100/20	490 Р
35	Ассорти овощное (помидоры, перец, огурец, редис свежий или редька, микс зелени)	400	850 Р
36	Сибирский разносол (маринованные огурчики, помидоры, квашеная капуста, маринованные грибочки, патиссоны)	400	650 Р
37	Маслины, оливки	100	380 Р
38	Сырное плато (камамбер, дор-блю, пармезан, маасдам с виноградом, орехом,	250/120	1 550 Р

	мятой)		
39	Лимон, лайм	50/50	180 Р
40	Фруктовое ассорти сезонное	500	800 Р
41	Грузди с деревенской сметаной луком	100/20	650 Р
42	Микс тапасов с сельдью на ржаном хлебе (сельдь с/с, сельдь в свекольном маринаде, сельдь в маринаде «Карри») (12 шт)	400	1 200 Р
43	Сет брускетт с рыбными специалитетами (семга, шпроты, кета х/к) (12 шт)	480	1 560 Р
44	Сет брускетт с мясными специалитетами (ростбиф, буженина, язык) (12 шт)	480	1 700 Р
45	Сет профитролей (с лососёвым муссом, паштетным муссом и сливочным сыром и шпинатом) (12 шт)	450	1 700 Р
Салаты:			
46	Салат с телячьим языком и шампиньонами (язык телячий, шампиньоны, томаты черри, микс салатов)	180	760 Р
47	Салат фирменный «Горизонт» (куриное филе, свиная вырезка, огурец, картофель, сыр «Пармезан» соус «Цезарь»)	180	670 Р
48	Салат с ростбифом печеным перцем (ростбиф маринованный, перец болгарский, томаты, фасоль стручковая, микс салатов, лук маринованный)	180	840 Р
49	Салат «Цезарь» с тигровыми креветками (тигровая креветка, салат "Айсберг", соус «Цезарь» сухарики, томаты "Черри")	180	740 Р
50	Салат «Цезарь» (филе цыпленка, салат айсберг, соус «Цезарь», чесночные крутоны, сыр "пармезан" томаты " Черри")	180	650 Р
51	Салат «Греческий» классический (томаты, огурец, перец болгарский, сыр "фетаки", маслины, микс салатов)	180	640 Р
52	Салат «Салмон» (копченый лосось, огурец, картофель отварной, зеленый лук, микс салата, лимонно-горчичная заправка)	180	830 Р
53	Салат «Министерский» (филе цыпленка, язык телячий, томаты черри, корнишоны, соус "Тар-тар", яичный блин)	180	670 Р
Горячие блюда и закуски:			
Горячие закуски:			
54	Шашлычок из лосося (соус «тар-тар»)	100/30	1 150 Р
55	Шашлычок из тигровой креветки (соус кисло-сладкий)	100/30	1 100 Р
56	Жульен из грибов (белые грибы, шампиньоны, лук, сливки, сметана, сыр) (от 10 порций)	100	530 Р
57	Рулеты из судака и тигровых креветок (филе судака, тигровые креветки, семена мака, икорный соус)	150/30	1 400 Р
58	Рулет из курицы и бекона (куриное филе, сыр, бекон, сухари «панко»)	150	660 Р

Горячие блюда:**Рыба:**

59	Стейк из лосося «Терияки»	150/20	1 320 Р
60	Стейк из палтуса с ореховым соусом	150/50	1 100 Р
61	«Судак по-дворянски» (филе судака фаршированное тигровой креветкой и сыром) подаётся в виде панированных шариков с соусом "тар-тар"	170/40	1 280 Р

Мясо:

62	Язык телячий гриль (горчичный соус)	120/40	980 Р
63	Медальоны из телятины (с грибным соусом)	150/50	1 300 Р
64	Медальоны из свиной вырезки (медальоны из свиной вырезки и копченого бекона, жареные на гриле, соус «Дижон»)	180/40	760 Р
65	Шашлык из свинины, с соусом «Сацебели»	150/50	570 Р
66	Шашлык из баранины, с соусом «Ткемали»	150/50	760 Р
67	Стейк из свинины, с соусом «BBQ»	150/50	750 Р

Птица:

68	Куриное филе в беконе (куриное филе с сыром в беконе)	160	680
69	Куриное филе под соусом «Дижон» (запечённое куриное филе с начинкой из телячьего языка, сливочного сыра и корнизонов)	160/50	760
70	Шашлык из филе цыпленка с кисло-сладким соусом	150/30	520 Р

Детское меню

71	Шницель из цыпленка	130/30	420 Р
72	Пицца маргарита	450	750 Р
73	Пицца пипперони с салями и сыром	450	780 Р
74	Пицца мясная	450	800 Р
75	Мистер бургер куриный	150	520 Р
76	Куриный шашлычок	100	300 Р
77	Мороженое с шоколадом и орехами (ванильное, шоколадное, клубничное)	80/30	350 Р
78	Чизкейк ванильный (от 12 шт)	100	250 Р

Гарниры:

79	Картофельные дольки «По-деревенски»	150	270 Р
80	Картофель, запеченный с сыром	150	350 Р
81	Картофель фри	150	320 Р
82	Овощи обжаренные	150	310 Р
83	Микс дикого и бурого риса	150	260 Р
84	Овощи гриль	150	360 Р

Соусы:

85	Соус «Хрен сливочный»	30	75 Р
86	Соус «Тар-тар»	50	70 Р
87	Сметана	50	50 Р
88	Майонез	30	55 Р

89	Горчица Русская	30	55 Р
90	Соус «Чесночный»	50	80 Р
91	Соус «Ореховый»	50	80 Р
92	Соус «Кисло-сладкий»	50	85 Р
93	Хлебная корзина	50/50	120 Р
Напитки:			
94	Морс брусничный	1л	450 Р
95	Морс клюквенный	1л	450 Р
96	Морс ягодный	1л	450 Р
97	Морс облепиховый	1л	450 Р
98	Сок в ассортименте	1л	400 Р
99	Вода чистая (лайм/лимон/мята, лед)	1л	300 Р
100	Глнтвейн	1л	1 500 Р
101	Глнтвейн (безалкогольный)	1л	950 Р

Телефон заказа: (383) 255-22-15, 286-22-15

**г. Новосибирск, Бердский тупик 10, ГК «Горизонт Патио Отель»
Банкетный менеджер [WA 8961-875-36-23](tel:89618753623)**

Сайт гостиничного комплекса: academ-hotel.com