

Банкетные меню

Действует при организации питания от 20 персон

2900 руб\1 человека

Салаты и Закуски

- Салат “Греческий ” с пряной фетой 1/100
- Салат “Оливье” с томлёной говядиной и молодым горошком 1/100
- Салат “Цезарь” с лососем горячего копчения 1/100
- Свежий хлеб 1/60 и спред 1/10

Соления

Маринованные помидорки черри, бабушкины огурчики, морковь по-свански 3/20-50/50

Мясная тарелка

- Буженина томлёная с горчицей и чесноком 1/30
- Язык разварной и подкопчённый с кореньями и пряностями 1/30

Рыбная тарелка

- Лосось “Гравлак” замаринованный с укропом и душистым перцем 1/30
- Рулетики из цуккини с кремом из подкопчённой форели 1/30.

Горячее

- Филе Индейки гриль в специях “Панко” 1/100
- Запечённый палтус с пряным маслом и Шафрановым соусом 1/100
- Овощное рагу с томатами и базиликом 1/100
- Картофельно-пастернаковое пюре 1/100

Общий выход еды без напитков: 950 гр./1 чел.

Следующие напитки включены в меню:

- Минеральная вода, заварной кофе, чай

Дополнительный ассортимент напитков можно приобрести в баре или оформить заказ предварительно

Хотите еще больше разнообразить меню?

- Сырная тарелка из местных фермерских сыров с пряными гренками и конфитюром 3/15-300 руб.
- Паназиатский салат с тунцом и соусом Якитори 1/100-350 руб.
- Паштет из печени индейки с брусничным чатни 1/30- 100 руб.
- Жульен из грибов под сырной корочкой на чааббате 1/40- 150 руб.
- Жаренный картофель с лисичками и сметаной 1/100- 250 руб.
- Фруктовая нарезка из сезонных фруктов 1/80- 150 руб.
- Ассорти десертов (Маковый, Брауни, Сметанник, Морковный) 1/80- 200 руб.

Все цены указаны в рублях и включают НДС

Сервисный сбор за обслуживание составляет 5% и будет добавлен к общему счету за услуги питания

3700 руб\1 человека

Действует при организации питания от 20 персон

Салаты и Закуски

Салат Цезарь с цыпленком-гриль 1/100

Салат “Оливье” с томлёной говядиной и молодым горошком 1/100

Салат с фермерским сыром и сочными томатами под соусом Песто 1/100

Баклажанные рулетики 1/50

Свежий хлеб 1/60 и спред 1/10

Соления

Маринованны помидорки черри, бабушкины огурчики, морковь по-свански 3/20-50/50

Мясная тарелка

Буженина томлёная с горчицей и чесноком 1/30

Язык разварной и подкопчённый с кореньями и пряностями 1/30

Цыпленок фаршированный фисташковым кремом с брусникой 1/30

Рыбная тарелка

Лосось “Гравлак” замаринованный с укропом и душистым перцем 1/30

Рулетики из цуккини с кремом из подкопчённой форели 1/30

Тигровые креветки жаренные с базиликом и чесноком 1/30

Горячее

Филе лосося под сырной корочкой с соусом “Лобстер-Биск” 1/100

Стейки из говядины с пряным маслом и соусом Ежевичным соусом 1/100

Запечённый молодой картофель с прованскими травами 1/100

Средиземноморские овощи гриль 1/100

Общий выход еды без напитков: 1060 гр./1 чел.

Следующие напитки включены в каждое меню:

- Минеральная вода, заварной кофе, чай

Дополнительный ассортимент напитков можно приобрести в баре или оформить заказ предварительно

Хотите еще больше разнообразить меню?

- Сырная тарелка из местных фермерских сыров с пряными гренками и конфитюром 3/15-300 руб.
- Паназиатский салат с тунцом и соусом Якитори 1/100-350 руб.
- Паштет из печени индейки с брусничным чатни 1/30- 100 руб.
- Жульен из грибов под сырной корочкой на чааббате 1/40- 150 руб.
- Жаренный картофель с лисичками и сметаной 1/100- 250 руб.
- Фруктовая нарезка из сезонных фруктов 1/80- 150 руб.
- Ассорти десертов (Маковый, Брауни, Сметанник, Морковный) 1/80- 200 руб.

Все цены указаны в рублях и включают НДС

Сервисный сбор за обслуживание составляет 5% и будет добавлен к общему счету за услуги питания

5400 руб\1 человека

Действует при организации питания от 20 персон

Ассорти сыров

Чарнок 50% твёрдый сыр инжирным вареньем на топленом молоке 35г

Мягкий сыр с плесенью и фиником 35г

Рикотта на злаковом тосте с брусничным силтом 35г

Свежий хлеб 1/60 и спред 1/10

Рыбная тарелка

-лосось “Гравлакс” 30г

- Тигровые креветки жаренные с базиликом и чесноком 30г

-Атлантическая сельдь с тёплым картофелем и зелёным луком 30г

Мясная тарелка

-Буженина томлёная с горчицей и чесноком 30г

-Язык подкопчёный с кореньями и пряностями 30г

-Пармская ветчина с дыней 30г

Ассорти солений

Квашеная капуста 20г, Малосольные огурчики 20г, Солёные Грузди со сметаной 20г

Оливки “Каламата” 20 г

Салаты

Салат Цезарь с цыпленком-гриль 100г

Салат “Оливье” с томлёной говядиной и молодым горошком 100г.

Салат с фермерским сыром и сочными томатами под соусом Песто 100г

Горячая закуска

Оладьи с красной икрой и домашней сметаной 150г

Одно горячее блюдо на выбор:

Стейк “Фланк” с соусом Деми-Гляс и гратеном из корнеплодов 150/20/100 г

Сибас запечённый с ароматным маслом и средиземноморскими овощами-гриль 250/20/100г

Утиное филе с ягодным соусом и пюре из печёной моркови 150/20/100

Десерт

Ассорти сезонных фруктов и ягод 80 г

Торт на заказ по Вашему вкусу 100 г

Общий выход еды без напитков: 1335 гр./1 чел.

Следующие напитки включены в каждое меню:

- Минеральная вода, заварной кофе, чай

Все цены указаны в рублях и включают НДС

Сервисный сбор за обслуживание составляет 5% и будет добавлен к общему счету за услуги питания



Ленинградская область
Ломоносовский район
деревня Горки, дом 6

Почтовый адрес:
Индекс: 199004,
Россия,
г. Санкт-Петербург,
Биржевой пер., 2-4

+7 812 318 09 90
info@gorkigolf.ru
www.gorkigolf.ru

Дополнительный ассортимент напитков можно приобрести в баре или оформить заказ предварительно

Хотите еще больше разнообразить меню?

- Сырная тарелка из местных фермерских сыров с пряными гренками и конфитюром 3/15-300 руб.
- Паназиатский салат с тунцом и соусом Якитори 1/100-350 руб.
- Паштет из печени индейки с брусничным чатни 1/30- 100 руб.
- Жульен из грибов под сырной корочкой на чааббате 1/40- 150 руб.
- Жаренный картофель с лисичками и сметаной 1/100- 250 руб.
- Фруктовая нарезка из сезонных фруктов 1/80- 150 руб.
- Ассорти десертов (Маковый, Брауни, Сметанник, Морковный) 1/80- 200 руб.