



GREEN ROOF  
HOTEL

EST. 2008

---

КАРТА  
БАНКЕТНОГО МЕНЮ' 24

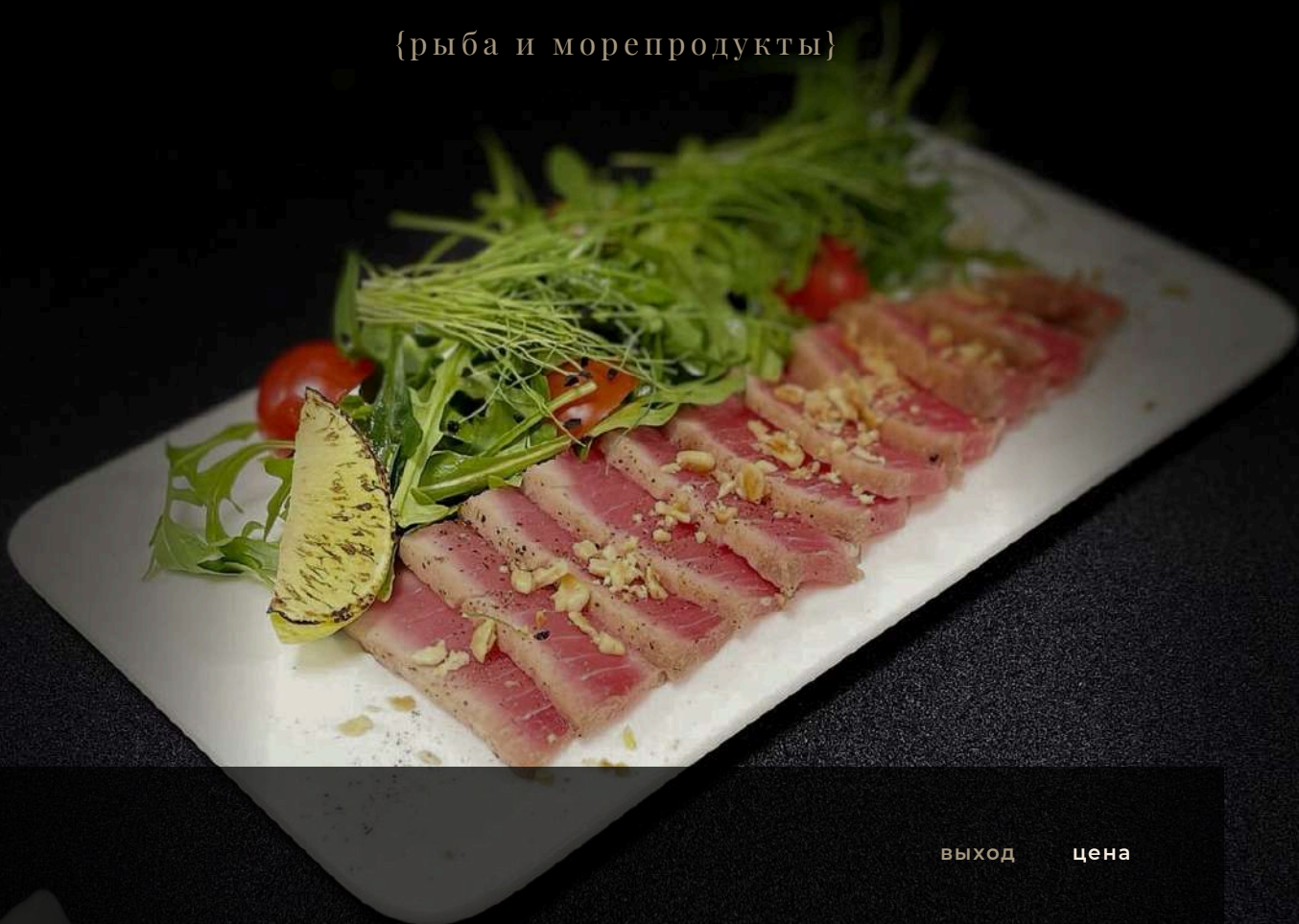
---





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{рыба и морепродукты}



выход цена

**РЫБНОЕ АССОРТИ..... 362 1600**

РЫБНОЕ АССОРТИ ИЗ СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕМГИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, МАСЛЯНОЙ РЫБЫ, КАЛЬМАРА И ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ И ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ. ГАРНИРОВАНО ОЛИВКАМИ, КАПЕРСАМИ, ДОЛЬКОЙ ЛИМОНА, МИНИТАРАТЛЕТКАМИ И МИКС-САЛАТОМ.

**ПАНИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКИ СО СЛАДКО-ОСТРЫМ СОУСОМ..... 240 700**

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПАНИРОВКЕ С СОУСОМ ЧИЛИ СВИТ

**ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА С ЧАТНИ ИЗ МАНГО..... 180 650**

СЛАЙСЫ ОПАЛЕННОГО ТУНЦА С ЧАТНИ ИЗ МАНГО

**СЕЛЬДЬ СЛАБОГО ПОСОЛА С КАРТОФЕЛЕМ И СВЕКОЛЬНЫМ МУССОМ..... 505 495**

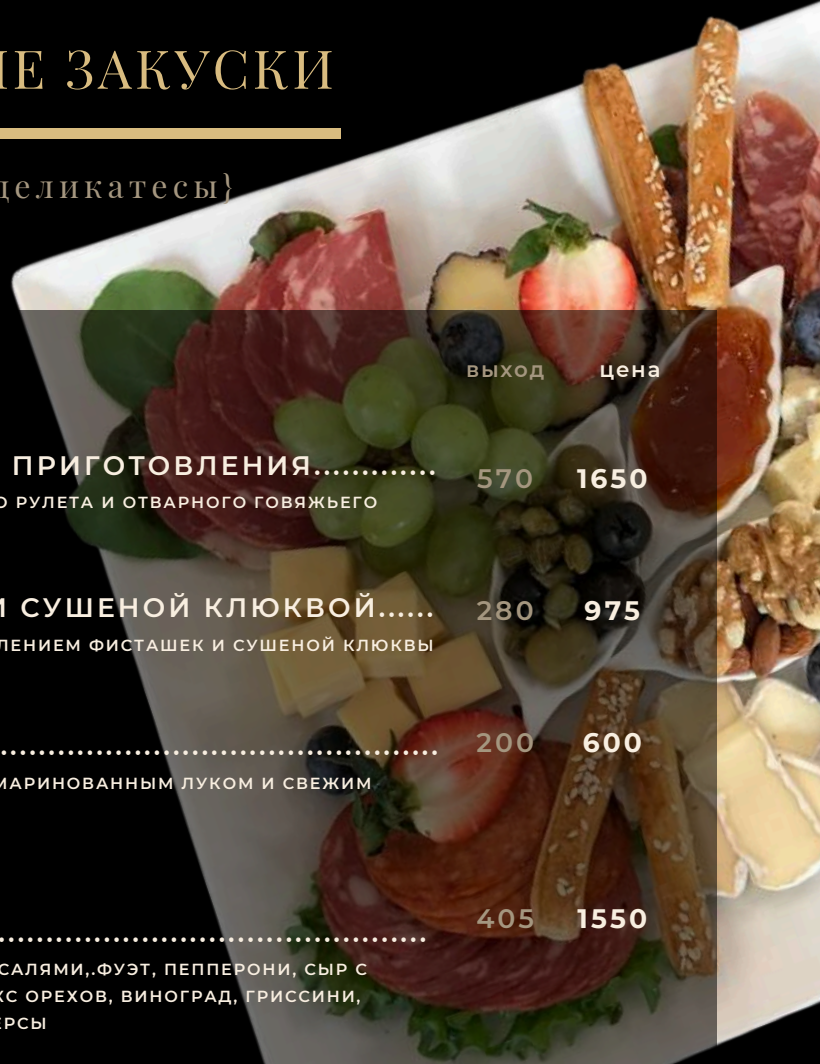
ОТБОРНАЯ СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ГАРНИРОВАННЫЕМАРИНОВАННЫМИ МИНИ-ЛУКОМ, КОРНИШОНАМИ, ЧЕРРИ, ОЛИВКАМИ, МАСЛИНАМИ





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{мясные деликатесы}



**АССОРТИ ИЗ МЯСА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....** 570 1650

АССОРТИ ИЗ БУЖЕНИНЫ, РОСТБИФА, ИНДЕЙКИ, КУРИНОГО РУЛЕТА И ОТВАРНОГО ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА. ПОДАЧА С КОРНИШОНАМИ, ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ

**ТЕРРИН ИЗ УТКИ С ФИСТАШКАМИ И СУШЕНОЙ КЛЮКВОЙ.....** 280 975

АРОМАТНЫЙ "МЯСНОЙ ХЛЕБ" ИЗ УТИНОГО МЯСА С ДОБАВЛЕНИЕМ ФИСТАШЕК И СУШЕНОЙ КЛЮКВЫ

**ВИТТЕЛО ТОННАТО.....** 200 600

РОСТБИФ ПОД СОУСОМ ВИТТЕЛО ТОНАТО С КАПЕРСАМИ, МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И СВЕЖИМ РЕДИСОМ

**СЫРНО-МЯСНОЕ АССОРТИ.....** 405 1550

ИДЕАЛЬНЫЙ НАБОР ДЛЯ ВИНА: СЫРОВАЯ ВЕТЧИНА, САЛЯМИ, ФУЭТ, ПЕППЕРОНИ, СЫР С БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ, МААСДАМ, КАЧОТТА, БРИ, МИКС ОРЕХОВ, ВИНОГРАД, ГРИССИНИ, АБРИКОСОВЫЙ ДЖЕМ, ТИМЬЯН, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, КАПЕРСЫ

**ДУЭТ МИНИ-ЖЮЛЬЕНОВ В БЛИНЧИКЕ С НАЧИНКАМИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА И ЯЗЫКА.....** 160 480

ЖЮЛЬЕН С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРИБАМИ В МЕШОЧКЕ - 4 ШТ., ЖЮЛЬЕН С ГОВЯЖИМ ЯЗЫКОМ В МЕШОЧКЕ - 4 ШТ.

**ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ХРУСТЯЩИМ ХЛЕБОМ.....** 215 470

БУГЕЛЬ С НЕЖНЫМ ПАШТЕТОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И БРУСНИЧНЫМ КОНФИТЮРОМ С ФИСТАШКОЙ В СОПРОВОЖДЕНИИ ХРУСТЯЩЕГО ХЛЕБА





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{сыры и овощи}



## КРЕМ-БРЮЛЕ С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА.....

БУГЕЛЬ С ФАНТАСТИЧЕСКИМ КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ СЫРА ГОРГОНЗОЛА, ПАРМЕЗАНА, СЛИВОК И МОЛОКА, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ТЕХНИКЕ СУ-ВИД. ПОДАЕТСЯ С ГРИССИНИ И ТОСТАМИ

выход цена

180 495

## КАПРЕЗЕ.....

СЫР МОЦАРЕЛЛА В СОЧЕТАНИИ СО СВЕЖИМ ТОМАТОМ, РУККОЛОЙ, БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ КРЕМОМ И СОУСОМ ПЕСТО

150 420

## АССОРТИ ГРИБОВ.....

МАРИНОВАННЫЕ ОПЯТА, ГРУЗДИ И МАСЛЯТА

305 450

## АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ.....

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ: ЧЕРРИ, ОГУРЦЫ И БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, МОРКОВЬ, СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ, ОЛИВКИ И КАПЕРСЫ, СМЕТАННЫЙ СОУС

350 495

## АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ.....

ПРЯНАЯ МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ С КВАШЕННОЙ КАПУСТОЙ, ПАТИСОНАМИ И БОЧКОВЫМИ СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ, МАРИНОВАННЫМИ ЧЕРРИ И ЧЕРЕМШОЙ, ОСТРЫМ ЧИЛИ МИНИ-ЛУЧКОМ, ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ

370 390

## СЕЗОННОЕ ФРУКТОВОЕ АССОРТИ.....

СОСТАВ ФРУКТОВОГО АССОРТИ ВАРЬИРУЕТСЯ ОТ СЕЗОНА. БАЗОВОЕ НАПОЛНЕНИЕ: ГРУШИ, ВИНОГРАД, МАНДАРИНЫ ПЛЮС СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

1000 850



# САЛАТЫ

{рыба и морепродукты}



## МИКС-САЛАТ С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ.....

выход

цена

140

450

{МИКС ИЗ ЛИСТЬЕВ ШПИНАТА И РУККОЛЫ, ОБЖАРЕННЫХ КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК, ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ, КУСОЧКОВ МАНДАРИНА, КРЕВЕТОЧНЫХ ЧИПСОВ, ПОД ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН}

## САЛАТ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ СЕМГОЙ В РИСОВОЙ КОРЗИНКЕ.....

140

495

{МИКС ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТА, СЛАБОСОЛЕННОГО ОБЖАРЕННОГО ЛОСОСЯ, ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ, СВЕЖЕГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, СТЕБЛЕЙ СЕЛЬДЕРЕЯ С КУНЖУТНО-СОЕВОЙ ЗАПРАВКОЙ. УКРАШАЕТСЯ СЕМЕНАМИ КУНЖУТА И МИКРОЗЕЛЕНЬЮ}

## ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ.....

190

430

{НЕЖНЫЙ СЛАБОСОЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ И СЕЛЬДЕРЕЙ В СОЧЕТАНИИ С КЛАССИЧЕСКИМ НАБОРОМ ОВОЩЕЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕРНИСТОЙ ГОРЧИЦЫ}

## НИСУАЗ.....

165

495

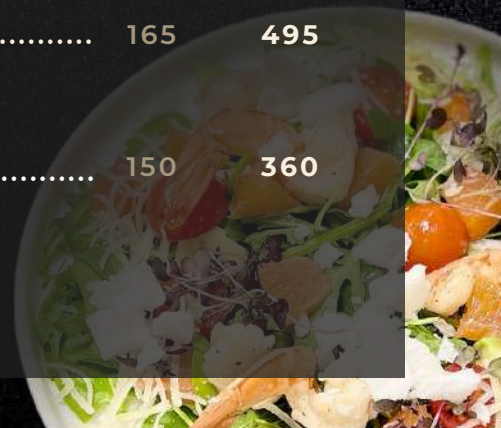
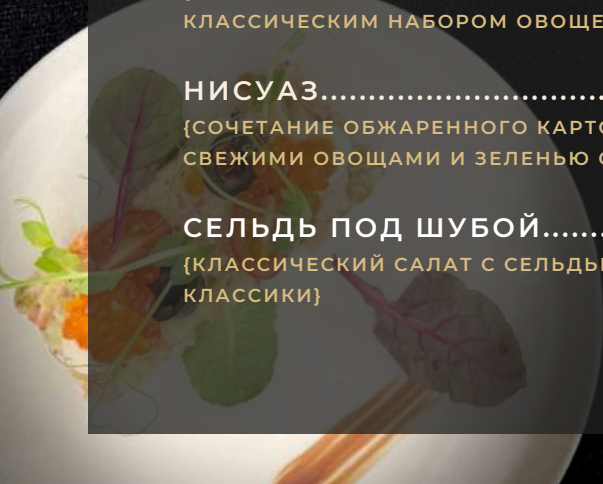
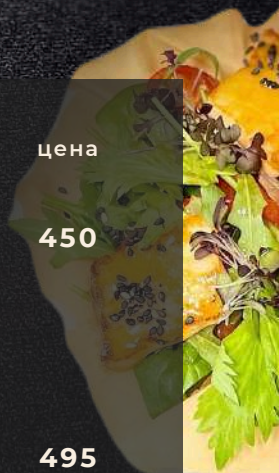
{СОЧЕТАНИЕ ОБЖАРЕННОГО КАРТОФЕЛЯ, ТУНЦА, ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ С СОУСОМ "ВИНЕГРЕТ"}

## СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ.....

150

360

{КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ ПРЯНОГО ПОСОЛА ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ КЛАССИКИ}





# САЛАТЫ

{мясные деликатесы}

	выход	цена
<b>ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ</b> .....	150	<b>370</b>
{МИКС ЛИСТЬЕВ САЛАТА, ГРИЛЬ-СЛАЙСОВ НЕЖНОЙ ГРУДКИ ЦЫПЛЕНКА, ТОМАТОВ, ПЕРЕПЕЛИНОГО ЯЙЦА ПОД СОУСОМ А-ЛЯ ЦЕЗАРЬ С ГРИССИНИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН}		
<b>САЛАТ С РОСТБИФОМ, ОВОЩНЫМ МИКСОМ И ПАРМЕЗАНОВЫМ СУФЛЕ</b> .....	150	<b>400</b>
{НЕЖНЫЙ ВКУС РОСТБИФА, ЛИСТЬЕВ САЛАТА, КУСОЧКОВ ТОМЛЕННОГО ПЕРЦА И СВЕЖЕГО ОГУРЦА В СОЧЕТАНИИ С ПАРМЕЗАНОВЫМ СУФЛЕ ПОД ФИРМЕННОЙ ЗАПРАВКОЙ}		
<b>САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И РУККОЛОЙ</b> .....	150	<b>420</b>
{СЛАЙСЫ ТЕЛЯТИНЫ СО СВЕЖЕЙ РУККОЛОЙ С СОУСОМ ОТ ШЕФА ПОД ПАРМЕЗАНОВОЙ РОССЫПЬЮ}		
<b>САЛАТ С УТКОЙ, ПЕРСИКАМИ И ГРЕЧНЕВЫМ ПОПКОРНОМ</b> .....	150	<b>420</b>
{ФИЛЕ УТКИ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПЕРСИКИ, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, МИКС ИЗ ЗЕЛЕНИ, ПОПКОРН ИЗ ГРЕЧКИ С ЗАПРАВКОЙ НА АПЕЛЬСИНОВОМ ФРЭШЕ}		
<b>САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ, ТОМАТАМИ КОНФИ И ГРИЛЕВАННЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ</b> .....	150	<b>380</b>
{КУРИНЫЙ РУЛЕТ, ТОМЛЕННЫЕ ТОМАТЫ С ЧЕСНОКОМ И ИТАЛЬЯНСКИМИ ТРАВАМИ, ГРИЛЕВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЛУК НА ПОДУШКЕ МИКС-САЛАТА ПОД БАЗОВОЙ МАСЛЯНОЙ ЗАПРАВКОЙ}		
<b>САЛАТ С ГРИЛЬ-БЕКОНОМ И КУРИНЫМ ФИЛЕ</b> .....	165	<b>390</b>
{СЛАЙСЫ ГРИЛЕВАННОГО БЕКОНА В СОЧЕТАНИИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ, СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, МИКС САЛАТОМ ПОД ИМБИРНЫМ СОУСОМ И МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ}		
<b>ТРАДИЦИОННЫЙ ОЛИВЬЕ</b> .....	150	<b>350</b>
{ТРАДИЦИОННОЕ СОЧЕТАНИЕ ОТВАРНЫХ КАРТОФЕЛЯ, ЯЙЦА, МОРКОВИ И КЛАССИЧЕСКОЙ МОЛОЧНОЙ КОЛБАСЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И КОРНИШОНАМИ ПОД МАЙОНЕЗОМ}		



# САЛАТЫ

{ОВОЩИ}



**САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ.....**  
{МИКС ИЗ САЛАТОВ, ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ, СМЕСИ МЕДОВЫХ ОРЕХОВ И СЛИВОЧНОГО СЫРА ПОД ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ С БАЛЬЗАМИКОМ}

выход цена

150 320

**ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ.....**  
{НАРЕЗАННЫЕ СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ, ТОМАТЫ И БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, КУБИКАМИ ГРЕЧЕСКОГО СЫРА, ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ ПОД ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ}

150 350

**САЛАТ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И ЦИТРУСАМИ.....**  
{ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ОГУРЕЦ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, КУСОЧКИ МАНДАРИНА, СВЕЖИЙ РЕДИС ПОД ЗАПРАВКОЙ "ВИНЕГРЕТ" НА ПОДУШКЕ ИЗ МИКСА ЗЕЛЕНИ}

150 380

**САЛАТ С КЛУБНИКОЙ, СЫРОМ С БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ И ФЛАМБИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ.....**  
{ГРУША, СВЕЖАЯ КЛУБНИКА, СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ, КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ РУККОЛЫ СО СЛАДКОЙ ЗАПРАВКОЙ ИЗ МАСЛА, МЕДА И БЕЛОГО ВИНА}

140 400

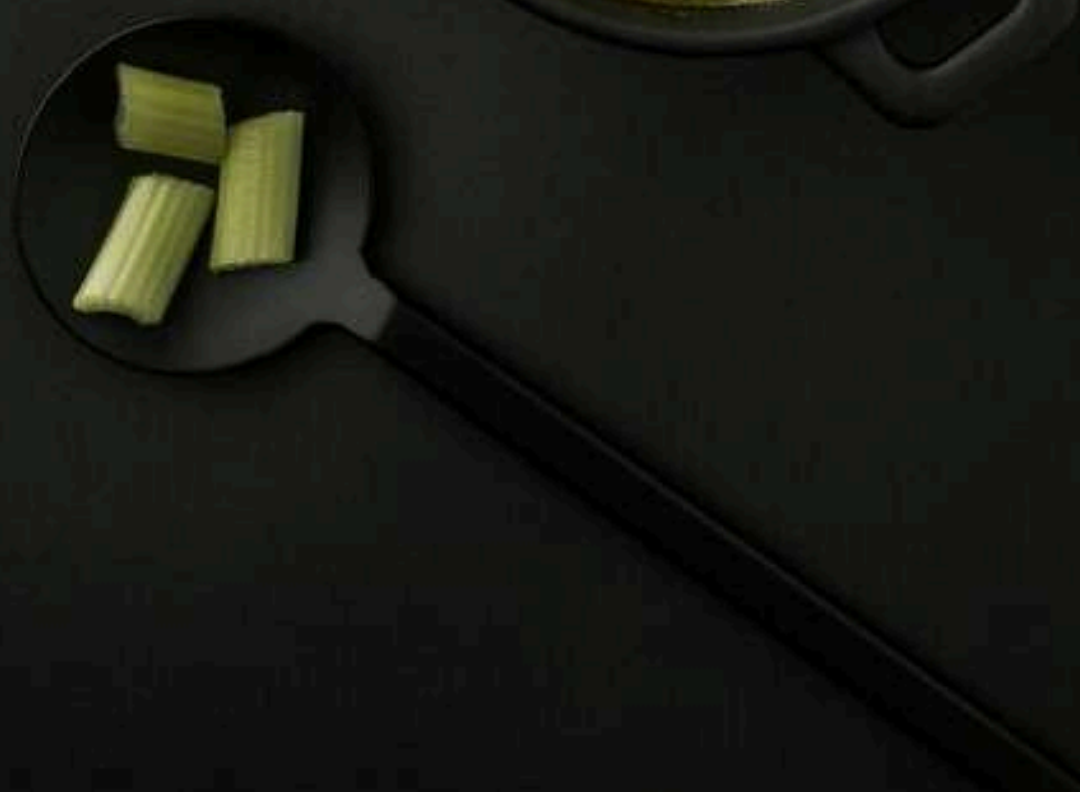


## БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

	выход	цена
ОСЕТР ЗАПЕЧЕННЫЙ.....	1000	5000
СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ.....	1000	1800
ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ.....	1000	1600
ГОРЯЧАЯ МЯСНАЯ ТАРЕЛКА Н КОМПАНИЮ.....	2100	3800
<small>(СВИНЫЕ РЕБРА, КУПАТЫ, КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ И ГОЛЕНЬ, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ, КАПУСТА ПРОВАНСАЛЬ, 3 ВИДА СОУСА)</small>		
ГОРЯЧАЯ РЫБНАЯ ТАРЕЛКА НА КОМПАНИЮ.....	2100	7200
<small>(ШАШЛЫЧКИ ИЗ ЛОСОСЯ, КАЛЬМАРА, КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК, ЗАПЕЧЕННЫЕ СЫРОМ МИДИИ, ГРИЛЕВАННЫЙ ОКУНЬ, СПАРЖА, ЦУККИНИ, КАРТОФЕЛЬ, СОУС)</small>		

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

	выход	цена
СОЛЯНКА.....	270	350
БОРЩ.....	270	300
СУП-ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ.....	300	380
СЛИВОЧНЫЙ СУП С ЛОСОСЕМ.....	250	380
КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ.....	250	300





# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

{с рыбой и морепродуктами}

	выход	цена
МОРЕПРОДУКТЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ НА МОРСКОЙ РАКОВИНЕ.....	130	420
ГИГАНТСКИЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ ПОД КИСЛО-ОСТРЫМ СОУСОМ ТОМ ЯМ.....	145	650
КРОКЕТЫ ИЗ ЛОСОСЯ С ОВОЩНЫМ СТИР-ФРАЕМ .....	165	390
РАВИОЛИ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ПАРМЕЗАНОВОМ СУФЛЕ.....	150	390
ЖЮЛЬЕН С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ.....	150	430
РУЛЕТ ИЗ ФОРЕЛИ С ОВОЩНЫМ ПЮРЕ.....	140	420
КАРТОФЕЛЬНАЯ ВАФЛЯ С ЛОСОСЕМ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ.....	200	420

{с птицей и мясом}

КЛАССИЧЕСКИЙ ЖЮЛЬЕН ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ГРИБАМИ.....	130	350
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С МУССОМ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ ПОД СОУСОМ ДЕМИГЛАС.....	150	420
ГОВЯДИНА ВЕЛЛИНГТОН С МИКС САЛАТОМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ .....	140	450
КАРТОФЕЛЬНАЯ ВАФЛЯ С НЕЖНЫМ РОСТБИФОМ.....	200	380
ЧЕБУРЕКИ В КУНЖУТНО-СОЕВОМ СОУСЕ.....	150	300



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### {мясные блюда}

УТИНОЕ ФИЛЕ ПОД БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ С ПЮРЕ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ..... 260 780

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С БАТАТОМ НА ГРИЛЕ..... 260 560

СВИНОЙ КАРБОНАД С ГРИБНЫМ СОУСОМ И ГИЛЕВАННЫМИ КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ, ЦУККИНИ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ..... 300 520

СВИНЫЕ РЕБРА С ФРЕШ-САЛАТОМ..... 300 520

ЦЫПЛЕНОК МИЛАНЕЗЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ..... 335 490

КОРДОН БЛЮ ИЗ КУРИЦЫ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ..... 290 490

ЦЫПЛЕНОК В БЕКОНЕ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ С БЕЙБИ-МОРКОВЬЮ И БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ..... 310 480

РОСТБИФ С ОВОЩНЫМ СТИР-ФРАЕМ..... 240 580

ТАЛЬЯТТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ..... 290 580

ТОМЛЕННАЯ ГОВЯДИНА ПОД СОУСОМ ДЕМИГЛАС С ОВОЩАМИ НА ПАРУ..... 280 580

### {рыбные блюда}

ФОРЕЛЬ В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ С СОЦВЕТИЯМИ БРОККОЛИ 250 690

СЕМГА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ ИЗ ПАРМЕЗАНА И БЕЙБИ-КАРТОФЕЛЕМ..... 250 790

ТРЕСКА ПО-АЗИАТСКИ С КУС-КУСОМ И БРОККОЛИ..... 250 500

ОКУНЬ С ОВОЩНЫМ СТИР-ФРАЕМ НА СЛОЕНОМ ТЕСТЕ..... 250 490



# BBQ

	выход	цена
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ И ГОВЯДИНЫ.....	150	490
ПРАЙМБИФ.....	200	900
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОГО ОШЕЙКА.....	150	390
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ.....	150	550
КУПАТЫ СВИНЫЕ.....	150	250
КОЛБАСКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ.....	130	480
КРЫЛЬЯ ЦЫПЛЕНКА-ГРИЛЬ.....	150	350
КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ-ГРИЛЬ.....	150	360
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ.....	150	380
КАРЕ ЯГНЕНКА.....	150	780
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ.....	150	750
ОКУНЬ-ГРИЛЬ.....	150	390
СИБАС - ГРИЛЬ .....	150	750
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ-ГРИЛЬ (4-5 ШТУК).....	100	690
ГРИЛЕВАННЫЕ ОВОЩИ (ЦУККИНИ, ПЕРЕЦ, БАКЛАЖАН).....	120	200
ГРИЛЕВАННАЯ СПАРЖА.....	100	350
ШАМПИНЬОНЫ-ГРИЛЬ.....	120	190
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С РОЗМАРИНОМ И ПАПРИКОЙ.....	120	150

## СОУСЫ

сливочно-горчичный соус.....	90	
грибной соус.....	100	
соус блю-чиз.....	120	ВЫХОД 100 ГР
брусничный соус.....	80	
соус помидоро-гриль.....	80	

## ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ

пшеничная булочка.....	20
ржаная булочка.....	25
чиабатта.....	10
гриссини с пармезаном (2 шт).....	15
традиционный хлеб.....	5



## ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

### САЛАТЫ

ЧЕСНОЧНЫЕ БРУСКЕТТЫ С ТОМАТАМИ И ТРАВАМИ.....	120	150
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ.....	150	310
САЛАТ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ.....	150	350
ВИНЕГРЕТ.....	150	180
КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ.....	150	180

### ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП.....	250	270
КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ.....	250	270
ГРИБОВНИЦА.....	250	200

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ И РИСОМ....	200	300
ТАЛЬЯТТА ИЗ ОБЖАРЕННОГО КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ.....	200	280
ГРЕЧКА С ГРИБАМИ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И МОРКОВЬЮ.....	220	250
ПАСТА В ГРИБНОМ СОУСЕ.....	220	250
ТУШЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ФАСОЛЬЮ.....	200	200
ОВОЩИ-ГРИЛЬ.....	120	200

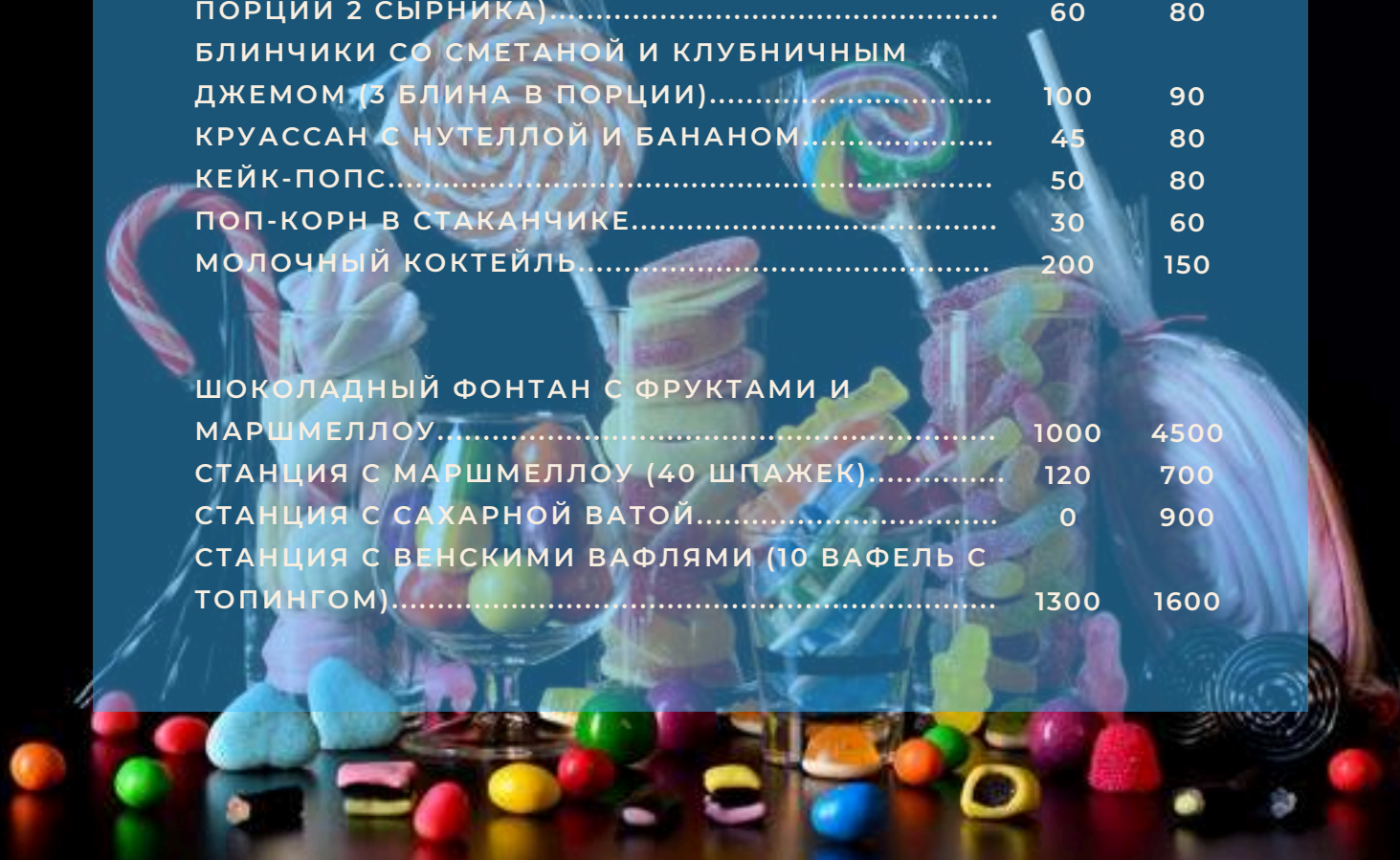
### ДЕСЕРТ

СМУЗИ.....	200	180
БЛИНЧИКИ ПОСТНЫЕ С ФРУКТАМИ.....	140	120
ПЕЧЕННОЕ ЯБЛОКО С МЕДОМ И ОРЕХАМИ.....	140	150



# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

	выход	цена
КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ (3 ШТ.).....	90	220
ДВА МИНИ ШАШЛЫКА ИЗ ЦЫПЛЕНКА.....	80	250
КОРН-ДОГ.....	40	70
ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ.....	250	380
ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ И ТОМАТАМИ.....	250	350
КАРТОФЕЛЬНОЕ СЛИВОЧНОЕ ПЮРЕ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА.....	120	210
ФАРФАЛЛЕ С МОЛОЧНОЙ СОСИСКОЙ.....	120	180
КАРТОФЕЛЬ ФРИ.....	80	150
ТРАДИЦИОННЫЙ ОЛИВЬЕ.....	50	95
МИНИ-БУРГЕР С КУРИЦЕЙ .....	25	60
МИНИ-БУРГЕР С ИНДЕЙКОЙ .....	25	60
КЛАБ-СЕНДВИЧ С БЕКОНОМ И ТОМАТОМ.....	35	75
КЛАБ-СЕНДВИЧ С ЦЫПЛЕНКОМ И СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ.....	35	70
ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ СО СЛИВОЧНЫМ ДИПОМ....	40	65
ФРУКТОВОЕ КАНАПЕ (АНАНАС, ВИНОГРАД, КИВИ).....	30	65
СЫРНИКИ С ЯГОДНЫМ КОНФИТЮРОМ (В ПОРЦИИ 2 СЫРНИКА).....	60	80
БЛИНЧИКИ СО СМЕТАНОЙ И КЛУБНИЧНЫМ ДЖЕМОМ (3 БЛИНА В ПОРЦИИ).....	100	90
КРУАССАН С НУТЕЛЛОЙ И БАНАНОМ.....	45	80
КЕЙК-ПОПС.....	50	80
ПОП-КОРН В СТАКАНЧИКЕ.....	30	60
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ.....	200	150
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН С ФРУКТАМИ И МАРШМЕЛЛОУ.....	1000	4500
СТАНЦИЯ С МАРШМЕЛЛОУ (40 ШПАЖЕК).....	120	700
СТАНЦИЯ С САХАРНОЙ ВАТОЙ.....	0	900
СТАНЦИЯ С ВЕНСКИМИ ВАФЛЯМИ (10 ВАФЕЛЬ С ТОПИНГОМ).....	1300	1600





## МИНИ ДЕСЕРТЫ ДЛЯ CANDY BAR

---

	выход	цена
ТИРАМИСУ .....	30	80
ПАНАКОТТА.....	30	80
КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ.....	35	100
МИНИАПОЛЕОН.....	35	85
МИНИМЕДОВИК.....	35	85
КАПКЕЙК .....	60	200
ШОКОЛАДНЫЙ ЩЕРБЕТ С ОРЕХАМИ.....	30	90
ЭКЛЕР С ТВОРОЖНЫМ МУССОМ И САХАРНОЙ ПУДРОЙ	40	120
ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ СФЕРА.....	80	200
МУССОВЫЙ МИНИ-ДЕСЕРТ.....	50	250
СИЦИЛИЙСКИЕ КАННОЛИ.....	50	100
БЕЗЕ (3ШТ).....	10	50
КЕЙК-ПОПС.....	40	90
МАКАРОНС.....	20	120
КРУАССАН С ШОКОЛАДНЫМ ТОПИНГОМ .....	70	150
ТОРТ .....	1000	1500

## НАПИТКИ

---

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ/ ЯГОДНЫЙ/ ОБЛЕПИХОВЫЙ.....	1000	280
ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ/ МОХИТО / ЯГОДНЫЙ.....	1000	350
КАПУЧИНО.....	200	180
ЭСПРЕССО.....	50	150
АМЕРИКАНО.....	150	150
ЧАШКА РАСТВОРИМОГО КОФЕ.....	200	60
ЧАШКА ЧАЯ С ЛИМОНОМ.....	250	50
ЧАЙНИК ЧАЯ.....	500	150
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА.....	500	100
СОК.....	1000	350



## BONUS'Ы ОТ ОТЕЛЯ GREEN ROOF

ГОСТИНИЧНЫЙ НОМЕР КАТЕГОРИИ СТАНДАРТ-КОМФОРТ ИЛИ СТАНДАРТ-КОМФОРТ УЛУЧШЕННЫЙ НА 2 ПЕРСОНЫ В ОТЕЛЕ GREEN ROOF (МОЛОДАЯ ПАРА, ВИНОВНИК ТОРЖЕСТВА, ГОСТИ ВИНОВНИКА ТОРЖЕСТВА)

НОМЕР В ОТЕЛЕ ДЛЯ СБОРОВ НЕВЕСТЫ ИЛИ ЖЕНИХА

ДЕКОРАТИВНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ БАНКЕТНЫХ СТОЛОВ ГОТОВЫМИ КОМПОЗИЦИЯМИ

ПОСТАНОВКА ПИРАМИДЫ ПОД ШАМПАНСКОЕ ГОСТЯ

ЧАЙНЫЙ СТОЛ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ С ЗАКАЗЧИКА

ПОМОЩЬ В ФОРМИРОВАНИИ ПЛАНА РАССАДКИ

КАРАВАЙ

ДЕКОР ФУРШЕТНОЙ ЛИНИИ

НАКОРМИМ ВАШУ СЕРВИС-ГРУППУ (ДО 4 ГОСТЕЙ)

ПРИ ЗАКАЗЕ ОТ 50 000 - 1 БОНУС,  
ОТ 90 000 - 2 БОНУСА, ОТ 120 000 - 3 БОНУСА

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ТО, ЧТО В ОРГАНИЗАЦИИ СВОЕГО СОБЫТИЯ ВЫ ОБРАТИЛИСЬ К НАШИМ УСЛУГАМ! МЫ СДЕЛАЕМ ВСЕ ВОЗМОЖНОЕ, ЧТОБЫ ПРЕДСТОЯЩЕЕ СОТРУДНИЧЕСТВО ОКАЗАЛОСЬ ПЛОДОТВОРНЫМ И ПРИЯТНЫМ, А МЕРОПРИЯТИЕ ПРОШЛО НА ВЫСОКОМ УРОВНЕ

ВАШ ОТЕЛЬ ГРИН РУФ



+7.3412.515.979

