



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
Banquet Menu



Фуршетные закуски Buffet Snacks

| | |
|--|--------|
| Хрустящие креветки в йогуртном соусе | 5,00 |
| 1 шт /20 г | |
| Шот кальмар с креветкой и соусом виски | 5,50 |
| 20/1 шт | |
| Кусочки «томленого» лосося с творожным кремом | 6,00 |
| 37 г | |
| Шпажка с сыром камамбер и виноградом | 4,00 |
| 25 г | |
| Шпажка с сыром дор-блю и виноградом | 4,00 |
| 25 г | |
| Шпажка с моцареллой и томатами черри | 4,00 |
| 32 г | |
| Шпажка лосось шеф-посола с творожным кремом на ломтике огурца | 5,00 |
| 33 г | |
| Шпажка с окороком и грушей | 4,00 |
| 32 г | |
| Канапе со смальцем | 3,50 |
| 41 г | |
| Мини круассан с семгой | 8,00 |
| 77 г | |
| Мини круассан с окороком | 7,00 |
| 60 г | |
| Пирог киш лорен с семгой и шпинатом | 115,00 |
| 1 кг | |
| Пирог киш лорен с цыпленком и грибами | 75,00 |
| 1 кг | |



Холодные закуски *Cold Starters*



| | |
|---|-------|
| Ассорти мясное..... | 30,00 |
| 252 г | |
| Ассорти рыбное..... | 37,00 |
| 300 г | |
| Сырная тарелка..... | 25,00 |
| 158 г | |
| Плато из свежих сезонных овощей | 14,00 |
| 275 г | |
| Итальянская закуска Капрезе | 14,00 |
| 230 г | |
| Баклажаны фаршированные творогом и орехом..... | 13,00 |
| 150/80/2 | |
| Рулетики из ветчины | 8,00 |
| 120 г | |
| Брускетта с рикотой, томатами и окороком | 6,00 |
| 60 г | |
| Брускетта с уткой конфи и луковым мармеладом..... | 6,50 |
| 41 г | |
| Брускетта с ростбифом и вялеными томатами | 8,00 |
| 53 г | |
| Канапе с икрой лососевой..... | 8,00 |
| 20/10/3 г | |
| Канапе Тунец в сезаме с устричным соусом..... | 8,00 |
| 55 г | |
| Канапе из сыра бри с ягодным соусом..... | 7,00 |
| 30 г | |
| Профитроли с севиче из форели и авокадо..... | 8,00 |
| 50 г | |
| Ломтики подкопченного говяжьего языка с хреном..... | 22,00 |
| 190 г | |



| | |
|---|--------|
| Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном..... | 22,00 |
| 176 г | |
| Ростбиф с соусом Витель-тонато..... | 35,00 |
| 176 г | |
| Форель шеф-посола | 175,00 |
| 1 кг | |
| Форель горячего копчения | 180,00 |
| 1 кг | |
| Палтус холодного копчения | 120,00 |
| 1 кг | |
| Масляная рыба | 130,00 |
| 1 кг | |
| Опята маринованные | 8,00 |
| 100 г | |
| Корнишоны | 7,00 |
| 100 г | |
| Капуста квашеная..... | 3,00 |
| 100 г | |
| Томат консервированный | 5,00 |
| 100 г | |

Салаты *Salads*



| | |
|---|-------|
| Салат с вяленым окороком и моцареллой | 22,00 |
| 195 г | |
| Шеф-салат с говядиной гриль | 22,00 |
| 180 г | |
| Салат с языком гриль | 22,00 |
| 246 г | |
| Салат Цезарь | 22,00 |
| 273 г | |
| Салат морской | 23,00 |
| 267 г | |





| | |
|---|-------|
| Оливье с креветкой | 22,00 |
| 242 г | |
| Салат с хрустящими кольцами кальмара..... | 23,00 |
| 290 г | |
| Салат с тунцом..... | 22,00 |
| 290 г | |
| Салат Фирменный | 18,00 |
| 301 г | |
| Салат в балканском стиле..... | 15,00 |
| 260 г | |

Горячие блюда *Hot Dishes*



| | |
|------------------------------------|-------|
| Колбаски гриль из свинины* | 13,00 |
| 100 г | |
| Шашлык из свинины* | 12,00 |
| 100 г | |
| Шашлык из курицы* | 11,00 |
| 100 г | |
| Рулетики из курицы в беконе | 15,00 |
| 210 г | |
| Крылья BBQ*..... | 6,00 |
| 100 г | |
| Свиная корейка BBQ с салатом | 26,00 |
| 260/205 | |
| Рулька в пиве* | 8,50 |
| 100 г | |
| Шашлык из лосося* | 24,00 |
| 100 г | |

* Цена указана за 100 граммов готового блюда. Окончательная цена блюда формируется с учётом фактического веса.

Price per 100 grams of the finished dish. The final price of a dish is formed taking into account the actual weight.



| | |
|--|--------|
| Стейк из палтуса* | 22,00 |
| 100 г | |
| Форель в маринаде | 32,00 |
| 160/15/1 | |
| Молодая голландская сельдь с картофелем | 23,00 |
| 555 г | |
| Ассорти из морепродуктов на гриле | 35,00 |
| 200/6шт/бшт | |
| Говядина Веллингтон..... | 40,00 |
| 333 г | |
| Ростбиф..... | 170,00 |
| 1 кг | |
| Шейная часть свинины запеченная с грецким орехом, черносливом в зернах горчицы с соусом | 26,00 |
| 200/50 г | |
| Томлённые свиные рёбрышки в медовой глазури | 30,00 |
| 305 г | |
| Утиная ножка-конфи с пряной грушей и гретеном | 35,00 |
| 1шт/297 г | |
| Имбирный цыпленок с трюфельным пюре и соусом карри | 24,00 |
| 383 г | |
| Жюльен с цыпленком, белыми грибами и соусом Бешамель | 13,00 |
| 180/20 г | |
| Жаркое из телятины | 30,00 |
| 325 г | |
| Жаркое из овощей | 22,00 |
| 315 г | |



Гарниры *Side Dishes*



Овощи гриль..... 11,00
200 г

Гарнir к шашлыку (маринованный лук, лаваш, аджика).. 7,00
198 г

Гарнir к рульке
(салат листовой, картофель с розмарином, огурец малосольный,
лук маринованный, соус хрен и горчица)..... 12,00
335 г

Картофель с розмарином..... 4,00
150 г

Картофель фри 5,00
150 г

Картофельное пюре 3,00
200 г

Соусы *Sauces*



Соус сливочно-лимонный..... 4,00
100 г

Соус Деми Глас..... 4,00
100 г

Хрен 4,00
50 г

Горчица..... 4,00
50 г

Аджика..... 4,00
50 г

Кетчуп 4,00
50 г

Соус BBQ..... 3,00
50 г



Напитки *Beverages*



Морс из черной смородины 9,00
1 л

Морс клюквенный 9,00
1 л

Лимонад с малиной и мяты 9,00
1 л

Торты *Desserts*



Наполеон 5,50
100 г

Медовик 5,50
100 г

Чизкейк 5,50
100 г

Хлеб *Bread*



Бородинский хлеб 1,00
65 г

Чиабатта 3,50
110 г

Французская булочка с чесночной начинкой 3,50
75 г

Мультизлаковая булочка 3,50
35 г

Хлебная корзина с чесочным маслом 12,00
3 шт/50 г



Меню действует с 20.10.2023 г
The menu is valid from 20.10.2023

КОНТАКТЫ

+375 33 384 384 3 (Гостиница)
+375 29 169 60 60 (Ресторан)

park-hotel.by