



Московская
горка
USTA
Hotels

Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

телефоны: 8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, ustahotels.ru

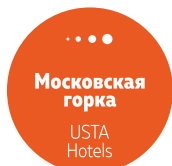


КАНАПЕ

	Выход, г	Цена, руб.
Кростини с Макрелью в соусе терияки	22	65
Ролл с копченым угрем и салатом Кайсо	20	95
Канapé с красной икрой	10	65
Канapé с уткой, грушей и копченым сыром	14	145
Дор-блю с клубникой и кедровым орехом	14	110
Ростбиф в зернистой горчице с салатом Ромен и маринованными шампиньонами	20	110
Канapé с салями и оливкой	15	65
Канapé Цезарь с копченой куриной грудкой	20	65
Моцарелла с ананасом и оливкой	15	65
Свежий огурец со сливочным сыром и сальсой из перца	30	65
Цукини с овощной икрой на бородинском хлебе	30	65
Лосось слабого посола с имбирным кремом и икрой тобико	15	85
Сельдь на тостах с перепелиным яйцом	15	65
Бриошь с сыром	30	85
Грудинка со сливочным хреном и маринованным огурцом	20	65
Томаты Черри с икрой из белых грибов с баклажаном	20	65
Канapé с сыром Чеддер и Гауда и виноградом	20	85
Томаты Черри с мини-Моцареллой	25	65
Французский сыр в кунжуте с малиной	15	125
Канapé с Рокфором, миндалем и медовой грушей	15	65
Канapé с сыром Чеддер и Моцарелла со свежими ягодами и фруктовой икрой	15	85
Рулетики с языком и сливочным хреном	15	65
Канapé с ростбифом корнишонами и жемчужным луком	18	95
Канapé с языком и томатами черри	18	65
Канapé с деликатесным мясом	20	65

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 января 2021 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

телефоны: 8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, ustahotels.ru



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

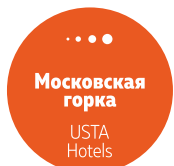
	Выход, г	Цена, руб.
Террин из птицы с орехами	15	65
Севиче с угрем и морским салатом	25	185
Пармская ветчина с дыней и брусничным соусом	15	125
Капрезе мини	30	85
Закуска Вителло Тонато	25	165
Картофельный крем с красной икрой	40	280
Салат Оливье с беконом и зеленым горошком в профитролях	15	65
Паштет из кролика с брусничным желе	25	125
Закуска Морской гребешок с имбирной сальсой	15	135
Имбирные блинчики с копченой форелью и красной икрой	12	85
Мини-профитроли с печенью трески и сливочным кремом	24	85

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход, г	Цена, руб.
Киш лорен с курой и беконом	35	95
Киш лорен с лососем	35	115
Киш лорен с овощами	35	75
Хрустящая треска с ореховым соусом	35/10	115
Блинчики с курой и грибами	45	85
Норвежский лосось со шпинатом и томатами Черри	35	280
Лосось в хрустящей панировке с соусом Пармезан	35/10	280
Филе птицы в беконе с томатами Черри	35	115
Рубленая баранина с соусом Ткемали	35	165
Горячая буженина с черри и шампиньонами	30	95
Мини-шашлык из куриного филе с соусом Терияки	50/5	120
Брюшкет из овощей	50	115

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 января 2021 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

телефоны: 8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, ustahotels.ru



СЭНДВИЧИ

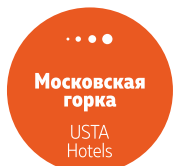
	Выход, г	Цена, руб.
Сендвич с запеченной свиной	90	125
Сендвич с копченой форелью	90	215
Сендвич со слабосоленым лососем	90	215
Сендвич с куриным филе	90	145
Сендвич с жареным беконом и сыром	90	125
Сендвич с ветчиной и беконом	90	115

ВЫПЕЧКА

	Выход, г	Цена, руб.
Расстегай с лососем	30	115
Расстегай с горбушей	30	75
Пирожок с мясом	30	95
Пирожок с капустой	30	65
Пирожок с картофелем	30	65
Пирожок с картофелем и грибами	30	65
Слойка с джемом	30	65
Слойка с яблоками	30	65
Круассан с джемом	30	65
Круассан с шоколадом	30	65

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 января 2021 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

телефоны: 8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, ustahotels.ru

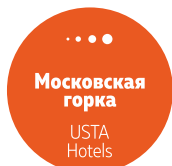


ДЕСЕРТЫ

	Выход, г	Цена, руб.
Мадлен с цедрой	30	65
Капкейк шоколадный с ванильным кремом	30	65
Эклер со сливками и сгущенным молоком	30	65
Корзинка песочная с фруктами	30	65
Корзинка песочная с ягодами	30	95
Корзинка песочная с сырным кремом	30	85
Птифур «Кокосовая жемчужина»	20	65
Пирожное Буше с кокосовым кремом	20	65
Птифуры «Птичье молоко»	30	65
Птифуры с пюре маракуйя и йогуртом	30	115
Птифуры бруснично-йогуртовые	30	65
Птифуры вишнево-йогуртовые	32	65
Птифур клубнично-йогуртовый	30	65
Пирожное бисквитное с орехами	30	65
Птифур шоколадно-ванильный	30	115
Птифур медовый	30	65
Бланманже из сливочного сыра	30	65

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 января 2021 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

телефоны: 8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, ustahotels.ru



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	Выход, г	Цена, руб.
Домашний лимонад	1 л	430
Домашний морс (клюквенно-брусничный)	1 л	250
Сок пакетированный (в ассортименте)	1 л	250
Минеральная вода «Аква Панна»	0,25 л	300
Минеральная вода «Сан Пеллегрино»	0,25 л	300
Вода «Аква Минерале» (газированная/негазированная)	0,6 л	70
Вода «Святой источник» (газированная/негазированная)	0,5 л	50

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай пакетированный (черный/зеленый)	180 мл	50
Чай в чайнике (в ассортименте)	350 мл	250
Американо	150 мл	120
Эспрессо	50 мл	100
Капучино	190 мл	150
Кофе-френч	150 мл	60
Сливки порционные	20 мл	20
Лимон	10 гр	15

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

Бизнес-ланч для сопровождающих (салат, горячее, напиток, хлеб)	по меню дня	500
Продление зала (работа ресторана после 00:00)	1 час	5000

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 января 2021 года