

Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Аперитив

Канapé из сыра моцарелла с соусом из клубники Сыр моцарелла, ягоды свежие	20 г	90 руб.
Кокосовый мусс с чаи и пюре из манго Крошка вафельная, сливки, молоко, пюре фруктовое, стружка кокосовая, семя чаи, зелень	40 г	90 руб.
Мусс из белого шоколада с фруктами Молоко, сыр сливочный, киви, ягоды свежие, топпинг, зелень, шоколад белый	35 г	90 руб.
Канapé из клубники и ананаса Клубника, ананас, зелень	20 г	90 руб.
Канapé из киви и ананаса Киви, ананас, ягоды свежие, зелень	20 г	90 руб.
Канapé из сыра дор блю и винограда Сыр сливочный, виноград, кунжут, зелень	16 г	90 руб.
Канapé из сыра рокфор и кураги в миндальных лепестках Сыр сливочный, курага, миндаль, ягоды свежие	18 г	90 руб.
Французский сыр в кунжуте с голубикой Сыр камамбер, топпинг, ягоды свежие, кунжут	15 г	90 руб.
Ассорти сыров на шпажке с виноградом Сыр твердый, виноград, зелень	20 г	90 руб.
Клубника в шоколаде Клубника, шоколад, зелень	24 г	120 руб.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню.

Цены действительны с 1 сентября 2021 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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

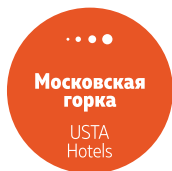


Холодные закуски

Эклеры с розмарином, жареными грибами и рикоттой Грибы шампиньоны, перец сладкий, лук, сыр творожный, соус соевый, уксус бальзамический, масло растительное, соус терияки, зелень	160 г	390 руб.
Роллы из свежего огурца с тунцом и вялеными томатами Огурцы свежие, сыр сливочный, майонез, тунец консервированный, томаты черри, томаты вяленые, лук репчатый, маслины, салат, имбирь	180 г	390 руб.
Блины ржаные с копченой рыбой, лимонным кремом и авокадо Лосось, омуль, авокадо, молоко, сыр сливочный, зелень, масло растительное, огурцы свежие, оливки, икра белковая, листья салата, стебель сельдерея, лимон	285 г	690 руб.
Сет закусок на шпажке Томаты черри, сыр моцарелла, сыр тофу, тыква, окорок в/к, дайкон маринованный, огурцы свежие, маслины, масло растительное, салат лист, перец сладкий консервированный, зелень, соус устричный, горчица дижонская, сыр твердый, мед, семена льна, орех кедровый	200 г	520 руб.
Закуска из ветчины с грибами, сливочным кремом и сладким перцем Рулет московский, грибы шампиньоны, перец сладкий, сыр сливочный, масло растительное, грибы консервированные, салат лист, редис, зелень, соус из черного перца, имбирь корень, мед, горчица дижонская	200 г	390 руб.
Ростбиф с мармеладом из лука Ростбиф (говядина вырезка), соус соевый, уксус бальзамический, зелень, пряные травы, салат лист, лук репчатый, соус бальзамико, чеснок	140 г	730 руб.
Грузди домашние со сметаной Грузди соленые, сметана, лук репчатый, зелень, листья салата	220 г	590 руб.
Печеные баклажаны с начинкой Баклажаны, сыр голландский, морковь, масло растительное, орех грецкий, арахис, гранаты, зелень, чеснок	200 г	390 руб.
Цукини гриль с овощной икрой Цукини, томаты черри, баклажаны, перец сладкий, редис, лук репчатый, томаты пронто, горчица дижонская, масло растительное, маслины, зелень, мед	225 г	360 руб.
Ассорти домашнего сала Хлеб ржаной, сало соленое, огурцы консервированные, чеснок, салат лист, масло растительное, зелень, пряные травы	145 г	260 руб.
Ассорти мясное Буженина куриная, шейка свиная копченая, салями, окорок варено-копченый, дайкон маринованный, зелень	245 г	590 руб.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню.

Цены действительны с 1 сентября 2021 года



Московская
горка
USTA
Hotels

Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Ассорти рыбное Скумбрия, омуть, лосось, лимон, салат лист, оливки, зелень	285 г	1200 руб.
Сет морских деликатесов Лосось, кальмар копченый, угорь копченый, креветки тигровые, тунец, мидии, масло растительное, семя кунжута, каперсы, артишок консервированный, дайкон маринованный, зелень	380 г	1600 руб.
Семга слабого посола Лосось, сыр сливочный, лимон, оливки, томаты свежие, маслины, хлеб ржаной	180 г	790 руб.
Авокадо с копченым кальмаром и адыгейским сыром Авокадо, кальмар копченый, яйцо куриное, палочки крабовые, сыр адыгейский, майонез, чеснок, семя кунжутное, соус из черного перца, салат лист	195 г	490 руб.
Закуска из телячьего языка с хумусом и беконом Язык говяжий, бекон, перец сладкий, сельдерей стебель, хумус, масло растительное, соус устричный, горчица дижонская, зелень, лимон, мед	230 г	630 руб.
Пряная телятина с томатами черри, молодой моцареллой и маринованным сельдереем Говядина, томаты черри, сыр моцарелла, сельдерей стебель, масло растительное, салат лист, зелень, пряные травы, орех кешью	260 г	690 руб.
Ассорти солений Томаты черри, черемша, огурцы, патиссоны, перец сладкий, капуста квашеная, листья салата, лук репчатый, масло растительное, зелень	260 г	390 руб.
Ассорти сыров Сыр моцарелла, сыр чеддер, сыр с грецким орехом, копченый твердый сыр, сыр моцарелла-мини, сыр песто, ягоды свежие, желе из глинтвейна, льняные чипсы	250 г	690 руб.
Ассорти фруктовое Яблоки, груши, виноград, апельсины, зелень	1000 г	1000 руб.
Закусочные боллы с овощами и грудинкой Окорок свиной, грибы шампиньоны, тыква, сыр сливочный, сыр твердый, салат лист, лук репчатый, масло растительное, зелень	160 г	390 руб.
Сельдь с молодым картофелем Филе сельди, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, маслины, зелень	250 г	390 руб.
Говяжий язык с микс салатом и сладким Чили Язык говяжий, томаты черри, салат лист, редис, масло растительное, имбирь корень, зелень, маслины, соус чили, соус соевый	165 г	460 руб.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню.

Цены действительны с 1 сентября 2021 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



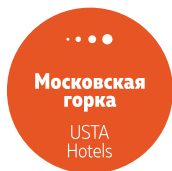
Ассорти свежих овощей	370 г	390 руб.
Огурцы свежие, томаты свежие, перец сладкий, сельдерей стебель, томаты черри, редис, листья салата, зелень		
Икра красная с лимонным маслом на хрустящем крекере	100 г	530 руб.
Печенье крекер, икра красная, масло сливочное, лимон, зелень		

Салаты

Салат с телятиной, свежим огурцом и ореховым соусом	125 г	290 руб.
Говядина, огурцы, томаты свежие, соус ореховый, салат лист, масло растительное, зелень		
Салат с авокадо, бужениной и куриной грудкой	135 г	290 руб.
Буженина куриная, огурцы свежие, авокадо, виноград, яблоки, салат лист, масло растительное, сыр твердый, лимон, пряные травы, зелень		
Салат с кальмаром, грибами шиитаки и тигровой креветкой	135 г	360 руб.
Сельдерей стебель, креветки тигровые, кальмар, салат лист, яйцо перепелиное, лук репчатый, перец сладкий, грибы шиитаки, майонез, масло растительное, соус ворчестер, горчица дижонская, зелень,		
Салат с копченой курицей, печеным перцем и соусом сладкий Чили	130 г	290 руб.
Грудка куриная, листья салата, горох нут, каперсы консервированные, лук репчатый, масло растительное, хлеб, соус соевый, соус чили, имбирь, зелень		
Маринованная моцарелла с томатами и перцем Чили	250 г	390 руб.
Томаты свежие, сыр моцарелла, йогурт натуральный, томаты черри, зелень, масло растительное, перец чили, сыр твердый, орех кедровый, лимон		
Салат с языком, маринованными грибами и сыром	150 г	230 руб.
Язык говяжий, картофель, грибы консервированные, яйцо куриное, майонез, огурцы консервированные, огурцы свежие, сыр твердый, лук репчатый, соус соевый, листья салата, соус бальзамический, зелень		
Салат из древесных грибов с корейской морковью и телятиной	120 г	190 руб.
Огурцы свежие, грибы древесные, говядина, морковь, перец сладкий, лук репчатый, масло растительное, соус соевый, зелень, пряные травы		
Салат «Оливье» с мясом индейки	170 г	290 руб.
Картофель, филе индейки, говядина, огурцы консервированные, огурцы свежие, яйцо куриное, майонез, яйцо перепелиное, горошек зеленый, салат лист, зелень, горчица дижонская, соус ворчестер, перец чили, маслины, лук порей		

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню.

Цены действительны с 1 сентября 2021 года



Московская
горка
USTA
Hotels

Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



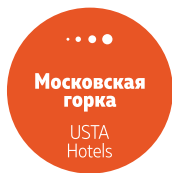
Салат с медовой куриной грудкой и жареными грибами Филе куриное, грибы шампиньоны, огурцы свежие, салат лист, масло растительное, семя кунжутное, горчица дижонская, мед, соус соевый, имбирь корень, зелень	120 г	230 руб.
Салат с говядиной, апельсином и брусничным соусом Говядина вырезка, апельсины, салат лист, огурцы свежие, масло растительное, ягода брусника, мед, чеснок, вино столовое, пряные травы	120 г	320 руб.
Лосось под шубой Картофель, свекла, горбуша, лосось, морковь, майонез, соус барбекю, лук репка, яйцо куриное, зелень, маслины	180 г	290 руб.
Мясной микс с гранатом и картофелем Пай Язык говяжий, мясо курицы, говядина, огурцы консервированные, огурцы свежие, салат лист, лук репчатый, картофель, масло растительное, гранаты, майонез, кетчуп, апельсины, соус терияки, маслины	120 г	290 руб.

Горячие закуски

Ассорти мясное с соусом мацони Баранина, говядина, филе куриное, лук репчатый, зелень, масло растительное, пряные трав, кисло-молочный продукт, зелень, лимон, пряные травы	120 г	290 руб.
Ассорти мясное на компанию Баранина, говядина, филе куриное, кисло-молочный продукт, соус ткемали, лук репчатый, гранаты, зелень, масло растительное, зелень, пряные травы	590 г	1300 руб.
Шашлычок из свинины Свинина шея, перец сладкий, томаты пронто, паста томатная, лук репчатый, масло растительное, лимон, зелень, перец чили, пряные травы	100 г	290 руб.
Шашлычки из свинины на компанию Свинина шея, перец сладкий, кисло-молочный продукт, томаты пронто, паста томатная, лук репчатый, масло растительное, лимон, зелень, перец чили, пряные травы	585 г	1300 руб.
Боллы из лосося со сливочным васаби на компанию Лосось, тесто слоеное, сыр сливочный, сливки, лук репчатый, хрен Васаби, лимон, зелень, пряные травы	195 г	690 руб.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню.

Цены действительны с 1 сентября 2021 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Жульен с грибами Грибы шампиньоны, сливки, лук порей, лук репка, масло растительное, зелень	70 г	290 руб.
Жульен с курицей и грибами Филе куриное, грибы шампиньоны, сливки, баклажаны, томаты свежие, мука, лук репчатый, сыр твердый, масло растительное, чеснок, зелень	90 г	290 руб.
Жульен с морепродуктами Тесто слоеное, сливки, лук порей, кальмар, лосось, креветки коктейльные, мидии, тунец, вино столовое, сыр твердый, сыр плавленый, пряные травы	80 г	430 руб.
Креветки в темпуре с соусом спайси Креветки тигровые, соус спайси, масло растительное, мука темпурная, зелень, пряные травы	75 г	330 руб.
Рулеты из цукини и индейки с ореховым соусом Цукини, филе индейки, соус ореховый, сливки, масло растительное, зелень, пряные травы	130 г	330 руб.

Горячие блюда из мяса

Филе цыпленка с начинкой из авокадо Филе куриное, авокадо, перец сладкий, соус ореховый, сухари, кунжут, сыр фета, соус чили, имбирь корень, масло растительное, горчица зернистая, зелень, пряные травы	175 г	390 руб.
Утиная ножка с пряным соусом Окорок утиный на кости, соус чили, масло растительное, зелень, пряные травы	195 г	530 руб.
Филе свинины, запеченное с грибами Свинина вырезка, грибы шампиньоны, зелень, соус терияки, соус ворчестер, горчица зернистая, масло растительное	155 г	360 руб.
Телятина-гриль в соусе терияки Говядина вырезка, томаты черри, соус терияки, масло растительное, имбирь, зелень, пряные травы	160 г	830 руб.
Нежная свиная шея с овощами Свинина шейная часть, цукини, перец сладкий, томаты прунто, лук репчатый, зелень	180 г	360 руб.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню.

Цены действительны с 1 сентября 2021 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



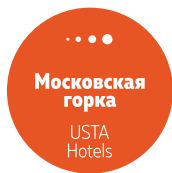
Грудка индейки в беконе с моцареллой и вялеными томатами Филе грудки индейки, бекон, сыр моцарелла, сливки, томаты вяленые, молоко, масло растительное, горчица зернистая, зелень	170 г	430 руб.
Томленные телячьи щечки Щеки телячьи, соус чили, соус соевый, соус терияки, масло растительное, зелень, пряные травы	200 г	620 руб.

Горячие блюда из рыбы

Палтус с сальсой из томатов и сельдерея Палтус, соус спайси, томаты свежие, сельдерей стебель, масло оливковое, соус соевый, зелень, пряные травы	162 г	620 руб.
Лосось горячего копчения со сливочным муссом васаби Лосось, сливки, лайм, каперсы, зелень, масло растительное, пряные травы	195 г	890 руб.
Лосось в кунжуте с имбирным соусом Лосось, соус терияки, масло растительное, кунжут, зелень, имбирь, масло кунжутное, пряные травы	185 г	830 руб.
Рулет из двух видов рыб с сырным соусом и вешенками Филе кижуча, филе трески, сливки, сыр плавленый, вешенки, молоко, масло растительное, зелень, масло трюфельное, пряные травы	190 г	590 руб.
Судак с греческим йогуртом и орехами Филе судака, йогурт натуральный, масло растительное, семя кунжутное, зелень, лимон, пряные травы	165 г	520 руб.
Подкопченная треска под сыром Филе трески, сыр твердый, майонез, томаты, зелень, масло растительное, пряные травы	160 г	590 руб.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню.

Цены действительны с 1 сентября 2021 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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

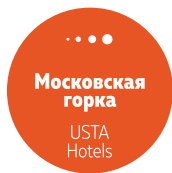


Гарниры

Картофельный гратен Картофель, сливки, сыр твердый	160 г	150 руб.
Овощи по-гречески Баклажаны, цукини, перец сладкий, сыр фета, масло растительное, зелень, пряные травы	130 г	150 руб.
Картофель, запеченный с оливками и розмарином Картофель бэби, маслины, масло растительное, зелень, пряные травы	120 г	150 руб.
Микс салатов с сельдереем и томатами черри Листья салата, томаты черри, сельдерей, масло растительное, соус терияки	75 г	150 руб.
Соте из овощей с грибами и томатами пронто Баклажаны, перец сладкий, лук репчатый, томаты пронто, горох нут, морковь, грибы шампиньоны, соус хойсин, масло растительное, зелень, пряные травы	150 г	150 руб.
Дикий рис Рис, масло растительное	100 г	150 руб.
Киноа с эдамаме Крупа киноа, бобы эдамаме, масло растительное, соус терияки, соус чили, имбирь, соус соевый, зелень	120 г	150 руб.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню.

Цены действительны с 1 сентября 2021 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Горячие блюда в стол с оформлением

цена указана за 1000 г

Утка Утка, лист салата, свежие ягоды, орех кедровый, зелень	2500 руб.
Гусь Гусь, лист салата, свежие ягоды, орех	3000 руб.
Индейка Индейка, лист салата, свежие ягоды, орех	2800 руб.
Осетрина Осетрина, листья салата, лимон, маслины, имбирь маринованный, каперсы, зелень	3900 руб.
Лосось Лист салата, лимон, маслины, имбирь маринованный, каперсы, зелень	5600 руб.

Начинки для блюд в стол

цена указана за 1000 г

Начинка из яблок с медом и брусникой (для утки, гуся, индейки) Яблоки, брусника, мед, масло сливочное, пряные травы	760 руб.
Начинка из груши с клюквой и медом (для утки, гуся, индейки) Груши, клюква, мед, масло сливочное, пряные травы	1200 руб.
Начинка из яблок с черносливом и медом (для утки, гуся, индейки) Яблоки, чернослив, мед, масло сливочное	960 руб.
Начинка рис с грибами (для поросенка, гуся, утки, индейки, лосося, осетра) Рис пропаренный, грибы шампиньоны, масло сливочное, зелень	870 руб.
Начинка с морепродуктами (для осетра) Креветки коктейльные, кальмар, масло растительное	3300 руб.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню.

Цены действительны с 1 сентября 2021 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Торты

цена указана за 1000 г

Шоколадно-сливочный		1800 руб.
Птичье молоко		1800 руб.
Чизкейк		1800 руб.
Трюфельный		1800 руб.
Йогуртовый с манго-маракуйя		1800 руб.
Три шоколада		1800 руб.
Эстерхази		2900 руб.
Ягоды в ассортименте	100 г	1200 руб.

Десерты

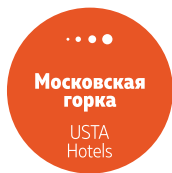
Рулет шоколадный с сырным кремом и малиной	35 г	90 руб.
Рулет Тирамису	35 г	90 руб.
Рулет Красный бархат	35 г	90 руб.
Рулет Кокосовый	40 г	90 руб.
Швейцарские меренги с лимонным кремом и свежими ягодами	25 г	90 руб.

Выпечка

Хлебная корзинка (булочка пшеничная/ржаная)	60 г	30 руб.
Каравай		

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню.

Цены действительны с 1 сентября 2021 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Безалкогольные напитки

Домашний лимонад	1 л	430 руб.
Домашний морс (клюквенно-брусничный)	1 л	250 руб.
Сок пакетированный (в ассортименте)	1 л	250 руб.
Минеральная вода «Аква панна»	0,25 л	250 руб.
Минеральная вода «Сан Пеллегрино»	0,25 л	250 руб.
Вода «Аква Минерале» (газированная/негазированная)	0,6 л	80 руб.
Вода «Святой источник» (газированная/негазированная)	0,5 л	60 руб.

Горячие напитки

Чай пакетированный (черный/зеленый)	200 мл	50 руб.
Чай в чайнике (в ассортименте)	350 мл	250 руб.
Американо	200 мл	120 руб.
Эспрессо	50 мл	100 руб.
Капучино	180 мл	150 руб.
Сливки порционные	20 мл	20 руб.
Лимон	10 гр	15 руб.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню.

Цены действительны с 1 сентября 2021 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Дополнительные услуги

Бизнес-ланч для сопровождающих (салат, горячее, напиток, хлеб):		500 руб.
Салат греческий	150 г	
Горячая буженина с картофельными дольками и томатным соусом	130/130/25 г	
Хлеб	30/30 г	
Чай пакетированный (черный / зеленый) / Кофе со сливками	200 мл	
Продление зала (работа ресторана после 00:00)		5000 руб.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню.

Цены действительны с 1 сентября 2021 года