



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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

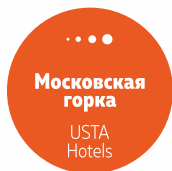


Холодные закуски

Эклеры с розмарином, жареными грибами и рикоттой Состав блюда: грибы шампиньоны, перец сладкий лук репчатый, сыр творожный, соус соевый, уксус бальзамический, масло растительное, соус терияки, зелень, мак	160 г	390 руб.
Роллы из свежего огурца с тунцом и вялеными томатами Состав блюда: огурцы свежие, сыр сливочный, тунец консервированный, томаты черри, томаты вяленые, лук репчатый, маслины, салат лист, имбирь корень	180 г	390 руб.
Блины ржаные с копченой рыбой, лимонным кремом и авокадо Состав блюда: лосось с\с, омуль х\к, авокадо, молоко, сыр сливочный, зелень, масло растительное, огурцы свежие, оливки, икра белковая, салат лист, сельдерей стебель, лимон	225/60 г	590 руб.
Сет закусок на шпажке Состав блюда: томаты черри, сыр мацарелла, 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	490 руб.
Закуска из ветчины с грибами, сливочным кремом и сладким перцем Состав блюда: 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	170/30 г	390 руб.
Ростбиф с мармеладом из лука Состав блюда: ростбиф(говядина вырезка, соус соевый, уксус бальзамический, зелень, пряные травы, салат лист, лук репчатый, соус бальзамико, чеснок	140 г	690 руб.
Грузди домашние со сметаной Состав блюда: грузди соленые, сметана, лук репка, зелень, салат лист	220 г	490 руб.
Печеные баклажаны с начинкой Состав блюда: баклажаны, сыр голландский, морковь, масло растительное, орех грецкий, арахис, гранаты, зелень, чеснок	200 г	390 руб.
Цукини гриль с овощной икрой Состав блюда: 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 Состав блюда: хлеб ржаной, сало соленое, огурцы консервированные, чеснок, салат лист, масло растительное, зелень, пряные травы	145 г	260 руб.
Ассорти мясное Состав блюда :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 января 2020 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

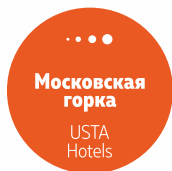
телефоны: 8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, ustahotels.ru



Рыбная композиция Состав блюда: скумбрия х/к, омуль с/с, лосось с/с, лимон, салат лист, оливки, зелень	285 г	990 руб.
Сет морских деликатесов Состав блюда: лосось с/с, кальмар копченый, угорь копченый, креветки тигровые, тунец, мидии, масло растительное, семя кунжута, каперсы, артишок консервированный, дайкон маринованный, зелень	380 г	1400 руб.
Семга слабого посола Состав блюда: лосось с/с, сыр сливочный, лимон, оливки, томаты свежие, маслины, хлеб ржаной	180 г	630 руб.
Авокадо с копченым кальмаром и адыгейским сыром Состав блюда: 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 Состав блюда: язык говяжий, бекон, перец сладкий, сельдерей стебель, хумус, масло растительное, соус устричный, горчица дижонская, зелень, лимон, мед	215/15 г	630 руб.
Пряная телятина с томатами Черри, молодой Моцареллой и маринованным сельдереем Состав блюда: говядина б/к, томаты черри, сыр моцарелла, сельдерей стебель, масло растительное, салат лист, зелень, пряные травы, орех кешью	260 г	690 руб.
Ассорти солений Состав блюда: томаты черри, черемша, огурцы, патиссоны, перец сладкий, капуста квашеная, салат лист, лук репка, масло растительное, зелень	260 г	390 руб.
Ассорти сыров Состав блюда: сыр моцарелла, сыр чеддер, сыр с грецким орехом, копченый вердый сыр, сыр моцарелла-мини, сыр песто, ягоды свежие, желе из глинтвейна, льнянные чипсы	250 г	690 руб.
Ассорти фруктовое Состав блюда: яблоки, груши, виноград, апельсины, зелень	1000 г	1000 руб.
Закусочные боллы с овощами и грудинкой Состав блюда: окорок свиной в/к, грибы шампиньоны, тыква, сыр сливочный, сыр твердый, салат лист, лук репчатый, масло растительное, зелень	160 г	390 руб.
Сельдь с молодым картофелем Состав блюда: филе сельди, картофель свежий, лук репка, масло растительное, маслины, зелень	250 г	390 руб.
Говяжий язык с микс салатом и сладким Чили Состав блюда: язык говяжий, томаты черри, салат лист, редис, масло растительное, имбирь корень, зелень, маслины, соус чили, соус соевый	165 г	430 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 января 2020 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.
Состав блюда: огурцы свежие, томаты свежие, перец сладкий, сельдерей стебель, томаты черри, редис, салат лист, зелень

Икра красная с лимонным маслом на хрустящем крекере 100 г 460 руб.
Состав блюда: печенье крекер, икра красная, масло сливочное, лимон, зелень

Салаты

Салат с телятиной, свежим огурцом и ореховым соусом 125 г 290 руб.
Состав блюда: говядина б/к, огурцы, томаты свежие, соус ореховый, салат лист, масло растительное, зелень

Салат с авокадо и бужениной из куриной грудки 135 г 290 руб.
Состав блюда: 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 330 руб.
Состав блюда: 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.
Состав блюда: грудка куриная в/к, салат лист, горох нут, каперсы консервированные, лук репчатый, масло растительное, хлеб пш.в/с, соус соевый, соус чили, имбирь корень, зелень

Маринованная Моцарелла с томатами и перцем Чили 250 г 390 руб.
Состав блюда: 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.
Состав блюда: язык говяжий, картофель, грибы консервированные, яйцо куриное, майонез, огурцы консервированные, огурцы свежие, сыр твердый, лук репка, соус соевый, салат лист, соус бальзамико, зелень

Салат из древесных грибов с корейской морковью и телятиной 120 г 190 руб.
Состав блюда: огурцы свежие, грибы древесные, говядина б/к, морковь, перец сладкий, лук репчатый, масло растительное, соус соевый, зелень, пряные травы

Салат «Оливье» с мясом индейки 170 г 290 руб.
Состав блюда: 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 января 2020 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



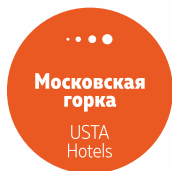
Салат с медовой куриной грудкой и жареными грибами Состав блюда: филе куриное, грибы шампиньоны, огурцы свежие, салат лист, масло растительное, семя кунжутное, горчица дижонская, мед, соус соевый, имбирь корень, зелень	120 г	230 руб.
Салат с говядиной, апельсином и брусничным соусом Состав блюда: говядина вырезка, апельсины, салат лист, огурцы свежие, масло растительное, ягода брусника, мед, чеснок, вино столовое, пряные травы	120 г	260 руб.
Лосось под шубой Состав блюда: картофель, свекла, горбуша с/с, лосось с/с, морковь, майонез, соус барбекю, лук репка, яйцо куриное, зелень, маслины	180 г	290 руб.
Мясной микс с гранатом и картофелем Пай Состав блюда: язык говяжий, мясо курицы, говядина б/к, огурцы консервированные, огурцы свежие, салат лист, лук репчатый, картофель, масло растительное, гранаты, майонез, кетчуп, апельсины, соус терияки, маслины	120 г	290 руб.

Горячие закуски

Язык в беконе с соусом Барбекю Состав блюда: язык говяжий, сливки, бекон, тыква, масло растительное, соус Барбекю, зелень, чеснок, пряные травы	135 г	330 руб.
Жульен из грибов Состав блюда: грибы шампиньоны, сливки, мука пш.в/с, лук порей, лук репка, масло растительное, зелень	100 г	280 руб.
Жульен из курицы с овощами Состав блюда: филе куриное, грибы шампиньоны, сливки, баклажаны, томаты свежие, мука пш.в/с, лук репка, сыр твердый, масло растительное, чеснок, зелень	100 г	280 руб.
Креветки в темпуре с соусом Чили Состав блюда: креветки тигровые, соус Чили, масло растительное, лимон, соус соевый, маслины, мука темпурная, зелень, пряные травы	72 г	330 руб.
Баклажаны с начинкой из баранины и гранатовым соусом Состав блюда: баклажаны, баранина б/к, томаты Черри, томаты свежие, лук репка, масло растительное, соус терияки, соус Чили, чеснок, зелень, пряные травы	145 г	310 руб.
Рулеты из цукини и индейки с ореховым соусом Состав блюда: цукини, сливки, томаты свежие, масло растительное, соус Ореховый, лук репчатый, салат лист, мука пш.в/с, чеснок, маслины, пряные травы, зелень, уксус Бальзамический, соус соевый	175 г	310 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 января 2020 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



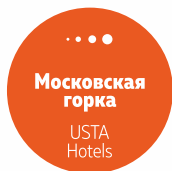
Лосось горячего копчения Состав блюда: лосось, сливки, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, соус соевый, соус Устричный, салат лист, масло сливочное, перец сладкий, пряные травы	125 г	420 руб.
Горячее ассорти из рыбы Состав блюда: форелью, треска, лосось атлантический, сливки, сыр Пармезан, маслины, лимон, маслины, сухари панировочные, яйцо куриное, мука пш.в/с, зелень, соль, водоросли нури, перец черный	1170 г	2500 руб.
Ассорти мясных шашлычков Состав блюда: свинина шея, филе куриное, баранина б/к, томаты Черри, перец сладкий, цукини, грибы шампиньоны, лук репка, томаты пронто, сок томатный, сельдерей стебель, томаты, лук порей, масло растительное, зелень, чеснок, лимон, сахар, соль, пряные травы	815 г	1600 руб.

Горячие блюда из мяса

Стейк Миньон Состав блюда: говядина вырезка, томаты Черри, масло растительное, вино столовое, чеснок, зелень, соус Демиглас	173 г	720 руб.
Свиная корейка, фаршированная овощами Состав блюда: свинина корейка н/к, томаты свежие, фасоль стручковая, лук репчатый, перец сладкий, бекон, чеснок, сыр твердый, масло растительное, майонез, салат лист, маслины	195 г	330 руб.
Нежная свиная шея Состав блюда: свинина шейная часть, сливки, масло растительное, горчица Дижонская, горчица зернистая, соус Терияки, салат лист, чеснок, зелень	190 г	330 руб.
Грудка утиная с соусом Красное вино Состав блюда: филе утки, масло растительное, апельсины, вино столовое, мед, соус соевый, горчица Дижонская, крахмал кукурузный, лимон, зелень, соус Табаско, пряные травы	155 г	520 руб.
Грудка цыпленка с начинкой из сливочного сыра и шпината Состав блюда: филе куриное, шпинат, сыр сливочный, сливки, томаты Черри, томаты свежие, масло растительное, сыр Пармезан, масло сливочное, чеснок, зелень, пряные травы	145г	330 руб.
Индейка с сыром Моцарелла и сливочным соусом Состав блюда: филе грудки индейки, сливки, ветчина мясная, сыр твердый, масло растительное, масло сливочное, сыр копченый, сок фруктовый, крахмал кукурузный, зелень, лимон, пряные травы	208 г	420 руб.
Ножка кролика Состав блюда: кролик ножка, томаты Черри, морковь, лук репчатый, масло растительное, салат лист, соус соевый, мед, горчица Дижонская, соус Бальзамико, зелень	190 г	560 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 января 2020 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Горячие блюда из рыбы

Стейк лосося с соусом Пармезан Состав блюда: лосось, сливки, томаты Черри, масло растительное, сыр Пармезан, зелень, лимон, семя кунжутное	170 г	720 руб.
Радужная форель с грибами и сыром Состав блюда: форель радужная, грибы шампиньоны, лимон, томаты свежие, лук репчатый, сливки, бекон, молоко, сыр твердый, масло растительное, соус Терияки, зелень	180 г	580 руб.
Треска в сырной панировке с ореховым соусом Состав блюда: филе трески, сливки, яйцо куриное, томаты Черри, соус Ореховый, лимон, сыр твердый, масло растительное, сухари панировочные, мука пш.в/с, зелень, маслины	160 г	320 руб.
Дорадо Состав блюда: дорадо, сливки, молоко, масло растительное, лимон, лайм, зелень	275 г	720 руб.
Подкопченный судак со шпинатом и сливочно-горчичным соусом Состав блюда: филе судака, шпинат, сливки, томаты свежие, бекон, масло растительное, горчица зернистая, лимон, пряные травы, семя кунжутное	165 г	330 руб.

Гарниры

цена указана за 120 г

Фасоль с беконом Состав блюда: фасоль стручковая, бекон, масло растительное, чеснок, зелень	150 руб.
Овощи-гриль Состав блюда: баклажаны, цукини, перец сладкий, масло растительное, чеснок	150 руб.
Пюре картофельное Состав блюда: картофель, молоко, масло сливочное	150 руб.
Картофельные дольки с пряными травами Состав блюда: картофель, масло растительное, чеснок, зелень, пряные травы	150 руб.
Картофель с грибами Состав блюда: картофель, грибы шампиньоны, масло растительное, чеснок, зелень	150 руб.
Рис дикий Состав блюда: рис дикий, масло растительное, соль	150 руб.
Овощной рататуй Состав блюда: баклажаны, перец сладкий, цукини, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, чеснок, зелень	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 января 2020 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Горячие блюда в стол

цена указана за 1000 г

Утка (с оформлением)

2500 руб.

Состав блюда: утка, лист салата, свежие ягоды, орех кедровый, зелень

Гусь (с оформлением)

3000 руб.

Состав блюда: гусь, лист салата, свежие ягоды, орех

Индейка (с оформлением)

2800 руб.

Состав блюда: индейка, лист салата, свежие ягоды, орех

Осетрина

3300 руб.

Состав блюда: осетрина, лист салата, лимон, маслины, имбирь маринованный, каперсы, зелень

Лосось

3600 руб.

Состав блюда: лист салата, лимон, маслины, имбирь маринованный, каперсы, зелень

Начинки для блюд

цена указана за 1000 г

Начинка из яблок с медом и брусникой (для утки, гуся, индейки)

750 руб.

Состав блюда: яблоки, брусника, мед, масло сливочное, пряные травы

Начинка из груши с клюквой и медом (для утки, гуся, индейки)

950 руб.

Состав блюда: груши, клюква, мед, масло сливочное, пряные травы

Начинка из яблок с черносливом и медом (для утки, гуся, индейки)

950 руб.

Состав блюда: яблоки, чернослив, мед, масло сливочное

Начинка рис с грибами

870 руб.

(для поросенка, гуся, утки, индейки, лосося, осетра)

Состав блюда: рис пропаренный, грибы шампиньоны, масло сливочное, зелень

Начинка с морепродуктами (для осетра)

2800 руб.

Состав блюда: креветки коктейльные, кальмар, масло растительное

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 января 2020 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Аперитив

Канapé Груша с сыром Дор Блю и грецким орехом Состав блюда: груша, сыр Дор блю, соус Бальзамико, мед, орех грецкий, салат лист	32 г	90 руб.
Канapé фруктовое киви с голубикой Состав блюда: груша, киви, ягоды свежие, мята	15 г	80 руб.
Канapé дыня с физалисом и голубикой Состав блюда: дыня, физалис, ягоды свежие, мята	15 г	80 руб.
Канapé фруктовое ананас с клубникой Состав блюда: ананас, ягоды свежие, мята	15 г	80 руб.
Французский сыр в кунжуте с голубикой Состав блюда: сыр Камамбер, ягоды свежие, топинг, семя кунжутное	15 г	90 руб.
Канapé с сыром Чеддер и Гаудой, виноградом Состав блюда: сыр твердый, виноград, мята	20 г	80 руб.
Плато фруктовое Состав блюда: ананас, виноград, физалис, ягоды свежие, мята	1840 г	3000 руб.

Торты

цена указана за 1000 г

Шоколадно-сливочный	2300 руб.
Красный бархат	1600 руб.
Сырный	1800 руб.
Тирамису	1600 руб.
Фруктово-йогуртовый	1300 руб.
Наполеон	1300 руб.
Кокосовый	1600 руб.
Эстерхази	2900 руб.
Мастика	900 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 января 2020 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Десерты

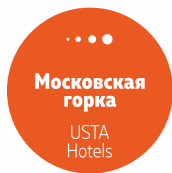
Шоколадный фонтан	2300 г	6000 руб.
Шоколадный фонтан малый	1150 г	3000 руб.
Фрукты к шоколадному фонтану	210 г	380 руб.
Кейк попс	40 г	50 руб.
Маффин ванильный с клубникой	70 г	50 руб.
Маффин ванильный с черникой	70 г	50 руб.
Маффин шоколадный с ананасом	70 г	50 руб.
Макарон (в ассортименте)	20 г	60 руб.
Подставка под десерты		3000 руб.

Выпечка

Хлебная корзинка (булочка пшеничная/ржаная)	60 г	30 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 января 2020 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Безалкогольные напитки

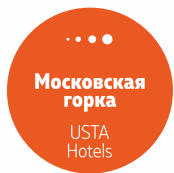
Домашний лимонад	1 л	430 руб.
Домашний морс (клюквенно-брусничный)	1 л	250 руб.
Сок пакетированный (в ассортименте)	1 л	250 руб.
Минеральная вода «Аква панна»	0,25 л	250 руб.
Минеральная вода «Сан Пеллегрино»	0,25 л	250 руб.
Вода «Аква Минерале» (газированная/негазированная)	0,6 л	80 руб.
Вода «Святой 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 января 2020 года



Екатеринбург

Банкетное меню Отель Московская горка

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



Летние напитки на компанию

Безалкогольные напитки

«Крюшон»	1 л	280 руб.
Состав: морс клюквенно-брусничный, ягоды, сахар, вода, апельсины, лимон, сахарный сироп		
«Мохито»	1 л	370 руб.
Состав: сахарный сироп, вода, сахар, лайм, лимон, мята свежая		

Алкогольные напитки

«Пряная Сангрия» на красном вине	1 л	530 руб.
Состав: лимон, апельсин, сахарный сироп, вино Вилла Елвина красное, вода, апельсиновый фреш		
«Пряная Сангрия» на белом вине	1 л	530 руб.
Состав: сок в ассортименте, вино Вилла Елвина белое, яблоки, апельсины, вода, сахарный сироп		
«Мохито»	1 л	600 руб.
Состав: сахарный сироп, вода, сахар, лайм, лимон, мята свежая, водка		

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 января 2020 года