

Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

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



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход, г	Цена, руб.
Брускетта с вялеными томатами и копченой шейей шея свиная копченая, хлеб, майонез, томаты вяленые, горчица, зелень	35	130
Сырные боллы с овощами и грудинкой шампиньоны, окорок свиной, тыква, сыр сливочный, сыр твердый, печенье, лук репчатый, масло растительное, зелень, салат лист, пряные травы	25	90
Снек с копченой уткой, тыквой и козьим сыром филе утки, хлеб, тыква, сыр плавленый, томаты вяленые, масло оливковое, соус соевый, зелень	30	120
Снек с копченой свиной и мармеладным луком томаты свежие, хлеб, свинина, сыр плавленый, лук репчатый, масло оливковое, редис, сахар, уксус бальзамик, зелень	30	90
Маффин сырный с телячьим языком язык говяжий, сыр сливочный, кефир, сыр твердый, майонез, мука, яйцо куриное, огурцы консервированные, томаты вяленые, сельдерей стебель, каперсы, редька маринованная, масло растительное, зелень, пряные травы	30	90
Профитроль с чоризо, овощами и сливочным сыром сыр сливочный, огурцы консервированные, колбаса, яйцо куриное, мука, майонез, сельдерей стебель, редис, каперсы, зелень, пряные травы, листья салата	25	90
Закуска вителло тонато вырезка из говядины, хлеб ржаной, масло растительное, соус соевый, томаты вяленые, майонез, тунец консервированный, каперсы, сливки, соус ворчестер, зелень, пряные травы	30	160
Салат теплый с говядиной и ореховым соусом вырезка из говядины, огурцы свежие, томаты свежие, соус ореховый, перец сладкий, салат лист, лук репчатый, масло растительное, соус соевый, зелень, пряные травы	60	220
Канapé цезарь с копченой куриной грудкой филе куриное, томаты свежие, хлеб, майонез, салат лист, соус соевый	20	90
Ростбиф в зернистой горчице с грибами перец сладкий, хлеб, говядина вырезка, грибы консервированные, салат лист, горчица зернистая, соус Бальзамик, зелень	20	120

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 июля 2022 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

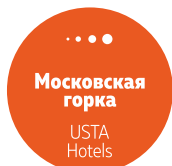
телефоны: 8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, ustahotels.ru



	Выход, г	Цена, руб.
Пармская ветчина с дыней и брусничным соусом дыня, свинина вяленая, ягоды свежие, сахар, зелень	15	120
Пряные хлебцы со сливочным сыром и салями хлебцы пшеничные, салями, сыр сливочный, майонез, зелень, имбирь корень	15	90
Кростини с копченой форелью и долькой лайма лосось, хлеб, маслины, масло сливочное, листья салата, лайм, зелень	20	190
Лосось с авокадо на крекере авокадо, лосось, печенье, сыр сливочный, майонез, зелень	25	120
Адыгейский сыр со слабосоленым лососем лосось, сыр творожный, редька маринованная, маслины, зелень	30	220
Морские водоросли с кальмаром водоросли морские, кальмар, соус ореховый, лимон	30	160
Копченая форель с авокадо и творожным сыром на свежем огурце огурец свежий, лосось, авокадо, сыр сливочный, зелень, салат лист	30	160
Паштет из тунца на злаковом хлебе с сыром фета хлеб злаковый, тунец консервированный, сыр фета, сыр твердый, томаты свежие, яйцо куриное, майонез, соус спайси, салат лист	35	90
Беби-картофель с ломтиками омуля слабого посола рыба омуль, картофель, салат лист, горчица, зелень	22	160
Маринованный тунец с киноа и муссом из васаби тунец блюфин, сыр сливочный, томаты свежие, сельдерей стебель, соус понз, соус спайси, йогурт натуральный, сливки, масло растительное, крупа киноа, васаби, икра белковая, зелень, пряные травы	30	120
Тигровая креветка в греческом тесте с соусом спайси креветка тигровая, тесто катаифи, соус спайси, йогурт натуральный, икра белковая, яйцо куриное, лайм, зелень	25	220
Поке с тунцом, киноа и маринованным дайконом тунец блюфин, морские водоросли, йогурт натуральный, редька маринованная, соус спайси, соус понз, крупа киноа, икра белковая, бобы, масло растительное, зелень, лайм, семя кунжутное, пряные травы	50	190

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 июля 2022 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

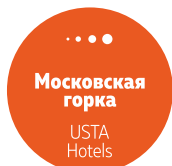
телефоны: 8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, ustahotels.ru



	Выход, г	Цена, руб.
Сальса из овощей с манго и острой креветкой авокадо, томаты свежие, сельдерей, манго, пюре фруктовое, креветки коктейльные, соус спайси, соус понзу, масло растительное, зелень	30	90
Крем из авокадо с икрой тобико и мидией авокадо, мидии, сыр сливочный, перец сладкий, икра белковая, соус понзу, масло растительное, лимон, зелень, пряные травы	35	190
Болл с копченым кальмаром и адыгейским сыром кальмар копченый, палочки крабовые, сыр творожный, майонез, яйцо куриное, зелень	25	90
Канapé с Красной икрой хлеб, икра красная, масло сливочное, зелень	10	90
Салат зеленый с бобами эдамами и семенами чиа авокадо, огурцы свежие, бобы, томаты свежие, салат лист, шпинат, сельдерей стебель, редис, соус понзу, масло оливковое, зелень, семена чиа, горчица	60	160
Ассорти сыров на шпажке с виноградом сыр твердый, виноград, зелень	20	90
Канapé с дор блю и виноградом сыр дор блю, сыр сливочный, сливки, виноград, семя кунжута, зелень	16	120
Канapé с моцареллой и соусом из клубники в шоте моцарелла, ягоды свежие, сахар, зелень	20	90
Канapé с сыром камамбер и грецким орехом сыр сливочный, печенье (крекер), орех лесной, масло сливочное, пряные травы	15	90
Канapé с сыром чеддер и моцареллой сыр чеддер, моцарелла, ягоды свежие, зелень	15	90
Овощное ассорти в шоте с соусом перец сладкий, морковь, огурцы свежие, сыр сливочный, сливки, зелень	50	160

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 июля 2022 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

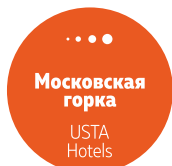
телефоны: 8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, ustahotels.ru



	Выход, г	Цена, руб.
Снек с нежным сыром и сальсой из тыквы хлеб, сыр сливочный, огурцы консервированные, перец сладкий, тыква, горчица, масло растительное, соус соевый, пряные травы, зелень	25	90
Снек с сыром рикотта и грушей груша, печенье, (крекер), сыр сливочный, зелень	15	90
Тофу жареный с соусом сладкий Чили сыр тофу, соус чили, масло растительные, зелень	35	160
Конфитюр из груши с сыром бри груша, сыр сливочный, сельдерей стебель, сахар, лимон, ягоды свежие, зелень, пряные травы	25	120
Маринованная моцарелла с томатами черри и базиликом томаты свежие, сыр моцарелла, йогурт натуральный, лимон, масло растительное, зелень	40	120
Брускетта с пастой из баклажанов и зернами граната баклажаны, хлеб, хумус, гранат, зелень	30	90
Канapé рокфор с курагой в миндальных лепестках сыр сливочный, сливки, курага, лепестки миндаля, ягоды свежие	18	90
Канapé с дыней и голубикой дыня, физалис, ягоды свежие, зелень	15	90
Канapé с киви и голубикой киви, груша, ягоды свежие	15	90
Канapé с клубникой и ананасом клубника, ананас, зелень	20	90
Канapé с киви и ананасом киви, ананас, физалис, ягоды свежие, зелень	20	90
Канapé с клубникой в шоколаде клубника, шоколад, зелень	24	120

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 июля 2022 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

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

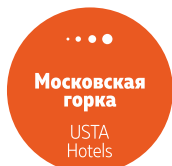


ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход, г	Цена, руб.
Блины с курицей и грибами филе куриное, грибы шампиньоны, мука, сливки, сыр твердый, масло растительное, лук репчатый, яйцо куриное, зелень, масло сливочное	25	90
Овощи гриль, запеченные под сыром баклажаны, цукини, перец сладкий, сыр твердый, майонез, яйцо куриное, масло растительное	60	120
Шампиньоны, запеченные с перцем и сливочным сыром грибы шампиньоны, перец сладкий, сыр твердый, майонез, масло растительное, зелень	35	90
Креветки тигровые на гриле креветки тигровые, масло растительное, зелень, пряные травы	30	290
Киш-лорен с копченой курицей и овощами филе куриное, перец сладкий, лук репчатый, сыр твердый, яйцо куриное, мука пш.в/с, молоко, сметана, редька маринованная, салат лист, масло растительное, соус соевый	40	90
Киш-лорен с лососем лук порей, лосось филе, бекон, яйцо куриное, мука пш.в/с, молоко, сметана, сыр твердый, масло растительное, лук репчатый, салат лист, соус соевый, зелень	35	160
Киш-лорен с овощами цукини, перец сладкий, лук репчатый, фасоль, сыр твердый, яйцо куриное, мука, молоко, сметана, редька маринованная салат лист, масло растительное, соус соевый	35	90
Люля-кебаб из курицы филе куриное, лук репчатый, зелень, масло растительное, пряные травы	25	90
Люля-кебаб из баранины баранина, лук репчатый, зелень, масло растительное, пряные травы	20	90
Люля-кебаб из говядины говядина, лук репчатый, зелень, масло растительное, пряные травы	25	90
Куриная грудка с грецким орехом в ореховом соусе филе куриное, бекон, орех грецкий, аджика, масло растительное, семя кунжутное	35	120
Норвежский лосось со шпинатом и томатом черри лосось филе, шпинат, томаты свежие, масло сливочное, масло растительное	35	330
Горячая буженина с шампиньонами буженина, шампиньоны, масло растительное, чеснок, соль	30	90

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 июля 2022 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

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

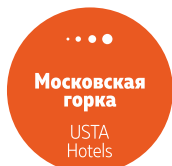


ВЫПЕЧКА

	Выход, г	Цена, руб.
Слойка с мясом и овощами тесто слоеное, говядина, свинина, перец сладкий, цукини, лук репчатый, масло растительно, яйцо куриное, семя кунжутное	36	80
Слойка 4 сыра с томатами тесто слоеное, сыр сливочный, сыр твердый, сыр творожный, томаты, яйцо куриное, зелень, мука, сухари панировочные	30	80
Слойка с лососем и Адыгейским сыром тесто слоеное, сыр твердый, лосось филе, лук репчатый, томаты свежие, мука, зелень, яйцо куриное, семя кунжутное	33	120
Круассан с Чоризо с сыром и овощами тесто слоеное, сыр сливочный, колбаса, огурцы консервированные, томаты свежие, майонез, салат лист, мука пш.в/с, масло растительное, сельдерей стебель, каперсы, яйцо куриное, пряные травы	40	80
Круассан с лососем и имбирем тесто слоеное, лосось, томаты свежие, сыр творожный, майонез, салат лист, имбирь корень, зелень	55	220
Круассан с шоколадом тесто слоеное, глазурь шоколад, мука, яйцо куриное, масло растительное	30	80
Сырный мешочек с грибами в сметане сыр твердый, грибы шампиньоны, сметана, лук репчатый, масло сливочное, молоко, соль, яйцо куриное, масло растительное, сахар	38	80
Сырный мешочек с капустой и беконом капуста белокачанная, мука, молоко, сыр твердый, масло сливочное, бекон, лук репчатый, сливки, яйцо куриное, масло растительное, сахар	38	80
Сырный мешочек с лососем лосось филе, мука, молоко, сыр твердый, масло сливочное, лук репчатый, яйцо куриное, масло растительное, сахар	38	160
Пирожок с капустой капуста белокачанная, мука, маргарин, яйцо куриное, масло сливочное, дрожжи	30	80
Пирожок с картофелем и грибами картофель, мука, грибы шампиньоны, сахар, маргарин, яйцо куриное, масло растительное, лук репчатый, масло сливочное, дрожжи	30	80

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 июля 2022 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

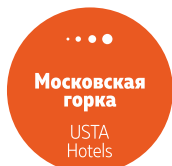
телефоны: 8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, ustahotels.ru



	Выход, г	Цена, руб.
Пирожок с мясом говядина б/к, свинина, мука, лук репчатый, соль, сахар, масло растительное, маргарин, яйцо куриное, дрожжи	30	80
Расстегай с горбушей горбуша филе, мука, лук репчатый, масло растительное, яйцо куриное, дрожжи, соль, сахар	30	80
Расстегай с лососем лосось филе, мука, лук репчатый, масло растительное, яйцо куриное, дрожжи, соль, сахар	30	160
Слойка с джемом тесто слоеное, джем фруктовый, мука, яйцо куриное, масло растительное	30	80
Слойка с вишней тесто слоеное, джем фруктовый, мука, яйцо куриное, масло растительное	30	80
Слойка с шоколадом тесто слоеное, глазурь шоколад, мука, яйцо куриное, масло растительное	60	80
Эклер с карамельным кремом сливки, молоко сгущенное, яйцо куриное, мука, маргарин, соль	30	80
Эклер с ореховым кремом сливки, паста ореховая, яйцо куриное, мука, маргарин, какао порошок, соль	30	80
Эклер со сливками сливки, яйцо куриное, мука, маргарин, соль, сахарная пудра	30	80

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 июля 2022 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

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

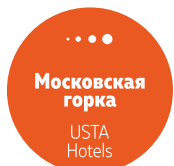


ДЕСЕРТЫ

	Выход, г	Цена, руб.
Кокосовый мусс с чиа и пюре из манго крошка вафельная, пюре фруктовое, стружка кокосовая, сливки, молоко, семена чиа, зелень	40	160
Мусс белый шоколад с фруктами сыр сливочный, киви, шоколад, молоко, топпинг, сахар, ягоды свежие, зелень, желатин	35	120
Французское пирожное с ванильным кремом яйцо куриное, молоко сгущенное, мука, сахар, масло сливочное, молоко, маргарин, какао	20	80
Французское пирожное с клубничным кремом яйцо куриное, молоко сгущенное, мука, сахар, пюре фруктовое, масло сливочное, молоко, маргарин, какао	20	80
Мини-тарт с карамельным кремом и орехами сливки, молоко сгущенное, яйцо куриное, орех фундук, мука, маргарин, сахар,	30	80
Швейцарские меренги с лимонным кремом и свежими ягодами сахар, яйцо куриное, ягоды свежие, молоко, молоко сгущенное, масло сливочное, зелень, мука	25	90
Панна-котта с соусом киви сливки, молоко, пюре фруктовое, сахар, желатин, зелень, ванилин	50	90
Чернослив с орехами и кокосовой карамелью чернослив, сливки, орех лесной, сахар, стружка кокосовая, зелень	50	120
Тирамиссу в шоте сыр сливочный, сливки, печенье савоярди, пудра сахарная, яйцо куриное, сахар, зерно кофейное, желатин, какао порошок, зелень	70	120
Маффин шоколадный с ореховым пралине сахар, яйцо куриное, сливки, паста ореховая, масло растительное, смесь для маффина, мука пш.в/с, какао порошок	25	80
Эскимо малина пюре фруктовое, сыр сливочный, ягоды, шоколад, сливки, масло-какао, сахар, желатин, зелень	40	160

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 июля 2022 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

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



	Выход, г	Цена, руб.
Эскимо манго пюре фруктовое, сыр сливочный, ягоды, шоколад, сливки, масло-какао, сахар, желатин, зелень	40	160
Мусс кофейный с пряной вишней молоко, сливки, шоколад, вишня, желатин, сахар, кофе растворимый, зелень, пряные травы	40	120
Трюфель фруктовый с орехами глазурь шоколад, финики, курага, изюм, орех арахис, орех грецкий, апельсин, сироп, пряные травы	28	120
Птифур три шоколада яйцо куриное, сыр сливочный, сливки, молоко, шоколад, сахар, гель для покрытия, желатин, мука, какао порошок	25	90

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 июля 2022 года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

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



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	Выход, мл	Цена, руб.
Домашний лимонад	1 л	460
Домашний морс (клюквенно-брусничный)	1 л	260
Сок пакетированный (в ассортименте)	1 л	260
Минеральная вода «Аква Панна»	0,25 л	260
Минеральная вода «Сан Пеллегрини»	0,25 л	260
Вода «Аква Минерале» (газированная/негазированная)	0,6 л	90
Вода «Легенды Байкала» (газированная/негазированная)	0,5 л	80

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай пакетированный (черный/зеленый)	180 мл	60
Чай в чайнике (в ассортименте)	350 мл	290
Американо	150 мл	130
Эспрессо	50 мл	110
Капучино	190 мл	160
Сливки порционные	20 мл	30
Лимон	10 гр	20

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 июля 2022 года