

Московская  
горка  
USTA  
Hotels

Екатеринбург

# Фуршетное меню Отель Московская горка

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

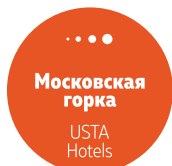


	Выход, г	Цена, руб.
<b>Кростини с Макрелью в соусе терияки</b> Состав блюда: скумбрия, хлеб бородинский, масло сливочное, соус Терияки, масло растительное, майонез, апельсин, лимон, чеснок, масло кунжутное, имбирь корень, зелень, семя кунжутное	22	55
<b>Ролл с копченым угрем и салатом Кайсо</b> Состав блюда: хлеб сендвичный, угорь копченый, сыр сливочный, огурцы свежие, морские водоросли, томаты вяленые, семя кунжутное, зелень, пряные травы	20	95
<b>Канапе с красной икрой</b> Состав блюда: хлеб сендвичный, икра красная, масло сливочное, зелень	10	45
<b>Канапе с уткой, грушей и копченым сыром</b> Состав блюда: груша, сыр сулугуни, утиная грудка копч., зелень	14	145
<b>Дор-блю с клубникой и кедровым орехом</b> Состав блюда: сыр Дор-Блю, клубника, орех кедровый	14	85
<b>Ростбиф в зернистой горчице с салатом Ромен и маринованными шампиньонами</b> Состав блюда: хлеб сендвичный, говядина вырезка, грибы конс., перец сладкий, масло растительное, соус соевый, уксус Бальзамический, чеснок, горчица дижонская, зелень, пряные травы	20	95
<b>Канапе с салями и оливкой</b> Состав блюда: салями, сыр голландский, хлеб сендвичный, масло сливочное, маслины, зелень	15	45
<b>Канапе Цезарь с копченой куриной грудкой</b> Состав блюда: грудка куриная, томаты Черри, хлеб в/с, салат лист, майонез, масло растительное, анчоусы, сыр Пармезан, чеснок	20	45
<b>Моцарелла с ананасом и оливкой</b> Состав блюда: сыр Моцарелла, ананас конс., маслины, пряные травы, салат лист	15	45
<b>Свежий огурец со сливочным сыром и сальсой из перца</b> Состав блюда: огурцы свежие, сыр сливочный, перец маринованный, зелень	30	45
<b>Цукини с овощной икрой на бородинском хлебе</b> Состав блюда: цукини, фасоль стручковая, перец сладкий, хлеб бородинский, томаты Пронто, томатная паста, томаты Черри, масло растительное, баклажаны, лук репка, зелень, чеснок	30	45
<b>Лосось слабого посола с имбирным кремом и икрой тобико</b> Состав блюда: лосось Атлантический, хлеб бородинский, имбирь корень, икра летучей рыбы, лайм, маслины зелень, сахар	15	65
<b>Сельдь на тостах с перепелиным яйцом</b> Состав блюда: филе сельди, хлеб ржаной, яйцо перепелиное, лук репка, зелень	15	45

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Минимальная сумма закрытия зала до 00:00 - 75000р., менее данной суммы - не более 4 часов.

Цены действительны с 1 января 2020 года



Московская  
горка  
USTA  
Hotels

Екатеринбург

# Фуршетное меню Отель Московская горка

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

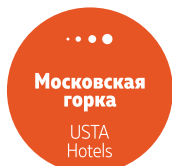


	Выход, г	Цена, руб.
<b>Бриош с сыром</b> Состав блюда: тесто слоеное, сыр Голландский, сыр Адыгейский	30	65
<b>Грудинка со сливочным хреном и маринованным огурцом</b> Состав блюда: грудинка, огурцы консервированные, хлеб ржаной, редис, хрен сливочный, зелень, чеснок, пряные травы	20	45
<b>Томаты Черри с икрой из белых грибов с баклажаном</b> Состав блюда: томаты Черри, грибы белые, шампиньоны, баклажаны, орех грецкий, масло растительное, лук репка, зелень	20	55
<b>Канapé с сыром Чеддер и Гауда и виноградом</b> Состав блюда: сыр Голландский, сыр Чеддер, виноград, зелень	20	65
<b>Томаты Черри с мини-Моцареллой</b> Состав блюда: томаты Черри, сыр Моцарелла, зелень	25	55
<b>Французский сыр в кунжуте с малиной</b> Состав блюда: сыр Камамбер, семя кунжутное, ягоды свежие, топдинг	15	95
<b>Канapé с Рокфором, миндалем и медовой грушей</b> Состав блюда: сыр Рокфор, груша, миндаль, мед	15	55
<b>Канapé с сыром Чеддер и Моцарелла со свежими ягодами и фруктовой икрой</b> Состав блюда: сыр Моцарелла, сыр Чеддер, икра фруктовая, клубника, зелень	15	45
<b>Рулетики с языком и сливочным хреном</b> Состав блюда: хлеб сендвичный, язык говяжий, масло сливочное, огурцы свежие, горчица Дижонская, хрен сливочный, зелень	15	45
<b>Канapé с ростбифом корнишонами и жемчужным луком</b> Состав блюда: говядина вырезка, хлеб сендвичный, сыр сливочный, лук маринованный, огурцы конс. майонез, горчица зернистая, зелень, пряные травы	18	75
<b>Канapé с языком и томатами черри</b> Состав блюда: хлеб сендвичный, язык говяжий, томаты Черри, сыр сливочный, майонез, горчица зернистая, зелень	18	45
<b>Канapé с деликатесным мясом</b> Состав блюда: балык свиной, хлеб сендвичный, огурцы свежие, сыр сливочный, майонез, горчица зернистая, зелень	20	45
<hr/>		
<b>Террин из птицы с орехами</b> Состав блюда: курица, томаты свежие, молоко, масло растительное, соус ореховый, яйцо куриное, желатин, зелень, семя кунжутное, пряные травы	15	55
<b>Севиче с угрем и морским салатом</b> Состав блюда: угорь копченый, водоросли морские, лимон, имбирь корень	25	155

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Минимальная сумма закрытия зала до 00:00 - 75000р., менее данной суммы - не более 4 часов.

Цены действительны с 1 января 2020 года



Московская  
горка  
USTA  
Hotels

Екатеринбург

# Фуршетное меню Отель Московская горка

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

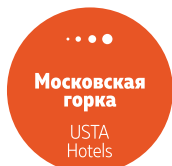


	Выход, г	Цена, руб.
<b>Пармская ветчина с дыней и брусничным соусом</b> Состав блюда: дыня, ветчина Парма, брусника, мед, вино столовое, пряные травы, зелень	15	95
<b>Капрезе мини</b> Состав блюда: томаты Черри, сыр Моцарелла, базилик, масло растительное, сыр Пармезан, чеснок, орех кедровый, зелень	30	85
<b>Закуска Вителло Тонато</b> Состав блюда: тунец конс., говядина вырезка, майонез, сливки, каперсы, соус Ворчестер, томаты Черри, сахар, масло растительное, чеснок, соус соевый, уксус Бальзамический, зелень, пряные травы	25	135
<b>Картофельный крем с красной икрой</b> Состав блюда: картофель, икра красная, сливки, салат лист, пряные травы	40	155
<b>Салат Оливье с беконом и зеленым горошком в профитролях</b> Состав блюда: тесто заварное, картофель, морковь, горошек зеленый, огурцы свежие, огурцы консервированные, говядина, бекон, яйцо куриное, майонез, горчица зернистая, зелень,	15	45
<b>Паштет из кролика с брусничным желе</b> Состав блюда: кролик, сливки, лук репка, масло сливочное, хлеб ржаной, брусника, масло растительное, масло трюфельное, чеснок, желатин, сахар, пряные травы	25	115
<b>Закуска Морской гребешок с имбирной сальсой</b> Состав блюда: морской гребешок, перец сладкий, масло растительное, уксус винный, зелень, сахар, горчица дижонская, соус Терияки, лук репка, чеснок, соус Табаско	15	135
<b>Имбирные блинчики с копченой форелью и красной икрой</b> Состав блюда: сыр сливочный, форель, сливки, молоко, имбирь корень, семя кунжутное, маслины, зелень	12	45
<b>Мини-профитроли с печенью трески и сливочным кремом</b> Состав блюда: печень трески, тесто заварное, сыр сливочный, сливки, масло сливочное, ягоды свежие, салат лист, горчица зернистая, зелень	24	45
<hr/>		
<b>Киш лорен с курой и беконом</b> Состав блюда: тесто песочное, бекон, курица тушка, сыр голландский, яйцо куриное, сливки, лук порей, масло растительное, лук репка, зелень, уксус бальзамический	35	65
<b>Киш лорен с лососем</b> Состав блюда: тесто песочное, бекон, лосось Атлантический, сыр голландский, яйцо куриное, сливки, лук порей, масло растительное, лук репка, зелень, уксус бальзамический	35	95
<b>Киш лорен с овощами</b> Состав блюда: тесто песочное, цукини, баклажаны, перец сладкий, фасоль стручковая, сыр голландский, яйцо куриное, сливки, лук порей, масло растительное, лук репка, зелень, уксус бальзамический	35	50

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Минимальная сумма закрытия зала до 00:00 - 75000р., менее данной суммы - не более 4 часов.

Цены действительны с 1 января 2020 года



Московская  
горка  
USTA  
Hotels

Екатеринбург

# Фуршетное меню Отель Московская горка

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



	Выход, г	Цена, руб.
Хрустящая треска с ореховым соусом Состав блюда: треска, сливки, сухари панировочные, соус ореховый, яйцо куриное, водоросли морские	35/10	115
Блинчики с курой и грибами Состав блюда: курица, шампиньоны, сливки, молоко, лук репка, яйцо куриное, масло сливочное, масло растительное, лук порей, пряные травы	45	65
Норвежский лосось со шпинатом и томатами Черри Состав блюда: лосось Атлантический, томаты Черри, шпинат, масло сливочное, масло растительное	35	195
Лосось в хрустящей панировке с соусом Пармезан Состав блюда: лосось Атлантический, сухари панировочные, сливки, сыр Пармезан	35/10	255
Филе птицы в беконе с томатами Черри Состав блюда: филе куриное, томаты Черри, бекон, соус Терияки, масло растительное, имбирь	35	85
Рубленая баранина с соусом Ткемали Состав блюда: баранина, соус Ткемали, лук репка, чеснок, зелень	35	115
Горячая буженина с черри и шампиньонами Состав блюда: буженина, шампиньоны, томаты Черри, масло растительное, чеснок, соль	30	85
Мини-шашлык из куриного филе с соусом Терияки Состав блюда: филе куриное, перец сладкий, соус терияки, имбирь корень, лимон, масло растительное, соль, зелень, пряные травы	50/5	65
Брюшет из овощей Состав блюда: томаты Черри, цукини, баклажан, перец сладкий, капуста брокколи, масло растительное, чеснок, соль, пряные травы	50	85
<hr/>		
Сендвич с запеченной свиной Состав блюда: хлеб, буженина, огурцы конс., салат лист, сыр сливочный, майонез, горчица зернистая, зелень	90	105
Сендвич с копченой форелью Состав блюда: хлеб, форель хол/копч., огурцы свежие, салат лист, майонез, имбирь корень	90	195
Сендвич со слабосоленым лососем Состав блюда: хлеб, лосось Атлантический, огурцы свежие, салат лист, майонез, имбирь корень	90	175
Сендвич с куриным филе Состав блюда: филе куриное, хлеб, майонез, томаты свежие, салат лист, масло растительное, соус терияки, зелень, чеснок, имбирь корень	90	95

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Минимальная сумма закрытия зала до 00:00 - 75000р., менее данной суммы - не более 4 часов.

Цены действительны с 1 января 2020 года



Московская  
горка  
USTA  
Hotels

Екатеринбург

# Фуршетное меню Отель Московская горка

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



	Выход, г	Цена, руб.
<b>Сендвич с жареным беконом и сыром</b> Состав блюда: хлеб, яйцо куриное, бекон, сыр сливочный, майонез, салат лист, масло растительное, горчица ернистая, зелень	90	105
<b>Сендвич с ветчиной и беконом</b> Состав блюда: хлеб, ветчина, бекон, огурцы свежие, сыр сливочный, майонез, салат лист, масло растительное, зелень, чеснок	90	95
<hr/>		
<b>Расстегай с лососем</b> Состав блюда: мука, лосось, лук репка, масло растительное, яйцо куриное, дрожжи, сахар, соль	30	75
<b>Расстегай с горбушей</b> Состав блюда: горбуша, лук репка, масло растительное, яйцо куриное, дрожжи, сахар, соль	30	45
<b>Пирожок с мясом</b> Состав блюда: говядина, свинина, масло растительное, лук репка, дрожжи сухие, яйцо куриное, сахар, соль	30	65
<b>Пирожок с капустой</b> Состав блюда: капуста белокачанная, масло сливочное, масло растительное, яйцо куриное, сахар, зелень, соль	30	35
<b>Пирожок с картофелем</b> Состав блюда: картофель, масло растительное, масло сливочное, дрожжи сухие, яйцо куриное, сахар, соль	30	35
<b>Пирожок с картофелем и грибами</b> Состав блюда: картофель, шампиньоны, масло растительное, лук репка, масло сливочное, дрожжи сухие, яйцо куриное, сахар, соль	30	45
<b>Слойка с джемом</b> Состав блюда: тесто слоеное, джем фруктовый, мука пш.в/с, масло растительное, яйцо куриное	30	45
<b>Слойка с яблоками</b> Состав блюда: тесто слоеное, яблоки, сахар, масло сливочное, масло растительное, яйцо куриное	30	45
<b>Круассан с джемом</b> Состав блюда: тесто слоеное, джем фруктовый, мука пш.в/с, масло растительное, яйцо куриное	30	45
<b>Круассан с шоколадом</b> Состав блюда: тесто слоеное, глазуль шоколадная, мука пш.в/с, масло растительное, яйцо куриное	30	45

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Минимальная сумма закрытия зала до 00:00 - 75000р., менее данной суммы - не более 4 часов.

Цены действительны с 1 января 2020 года



Московская  
горка  
USTA  
Hotels

Екатеринбург

# Фуршетное меню Отель Московская горка

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

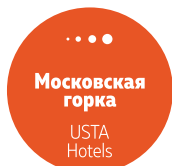


	Выход, г	Цена, руб.
<b>Мадлен с цедрой</b> Состав блюда: сливки, молоко, сахар, масло сливочное, крахмал кукурузный, пудра сахарная, яйцо куриное, ваниль	30	35
<b>Капкейк шоколадный с ванильным кремом</b> Состав блюда: сметана, молоко, молоко сгущенное, сахар, глазурь шоколад, какао порошок, масло сливочное, яйцо куриное, крахмал картофельный, ваниль	30	35
<b>Эклер со сливками и сгущенным молоком</b> Состав блюда: масло сливочное, сливки растительные, молоко, сахарная пудра	30	45
<b>Корзинка песочная с фруктами</b> Состав блюда: джем фруктовый, фрукты конс., сливки растительные, сахарная пудра, масло сливочное, яйцо куриное, гель нейтральный	30	45
<b>Корзинка песочная с ягодами</b> Состав блюда: джем фруктовый, ягоды свежие, сливки растительные, сахарная пудра, масло сливочное, яйцо куриное, гель нейтральный, зелень	30	85
<b>Корзинка песочная с сырным кремом</b> Состав блюда: сыр сливочный, сливки растительные, сахарная пудра, сахар, масло сливочное, глазурь шоколад, яйцо куриное, какао порошок, ваниль	30	65
<b>Птифур «Кокосовая жемчужина»</b> Состав блюда: молоко, стружка кокосовая, сливки растительные, сыр сливочный, сахарная пудра, гель темный шоколад, яйцо куриное, сахар, коньяк, желатин, какао порошок, ваниль	20	45
<b>Пирожное Буше с кокосовым кремом</b> Состав блюда: молоко, кокосовая стружка, глазурь шоколад, яйцо куриное, сахар, сливки растительные, сахарная пудра, сыр сливочный, желатин, ваниль	20	45
<b>Птифуры «Птичье молоко»</b> Состав блюда: мука пш.в/с, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, молоко сгущенное, желатин, крем шогона, хлопья кукурузные, ваниль	30	45
<b>Птифуры с пюре маракуйя и йогуртом</b> Состав блюда: йогурт, сливки растительные, сахар, яйцо куриное, апельсин, фрукты конс, зелень, желатин	30	65
<b>Птифуры бруснично-йогуртовое</b> Состав блюда: йогурт, сливки растительные, ягода брусника, сахар, яйцо куриное, ягоды свежие, желатин	30	65
<b>Птифур вишнево-йогуртовое</b> Состав блюда: йогурт, сливки растительные, сахар, мука пш.в/с, яйцо куриное, вишня коктейльная, фрукты конс., желатин	32	65

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Минимальная сумма закрытия зала до 00:00 - 75000р., менее данной суммы - не более 4 часов.

Цены действительны с 1 января 2020 года



Екатеринбург

# Фуршетное меню Отель Московская горка

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

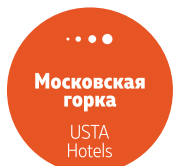


	Выход, г	Цена, руб.
<b>Птифур клубнично-йогуртовый</b> Состав блюда: йогурт, сливки растительные, сахар, яйцо куриное, глазурь шоколад, фрукты конс, желатин	30	45
<b>Пирожное бисквитное с орехами</b> Состав блюда: сахар, сливки растительные, яйцо куриное, гель карамельный, глазурь шоколад, паста Пралине	30	45
<b>Птифур шоколадно-ванильный</b> Состав блюда: сливки растительные, масло сливочное, шоколад, какао порошок, яйцо куриное, сахар, желатин, ваниль	30	95
<b>Птифур медовый</b> Состав блюда: сливки растительные, сметана, мед, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, глазурь шоколадная	30	45
<b>Бланманже из сливочного сыра</b> Состав блюда: глазурь шоколад, сыр сливочный, сливки растительные, пюре фруктовое, масло сливочное, шоколад, сахар, сироп глюкозы, рис воздушный	30	65
<hr/>		
<b>Конфета «Грильяж в шоколаде»</b> Состав блюда: сливки, сахар, мед, шоколадная глазурь, шоколад молочный, орех кешью, грецкий, орех кедровый, масло сливочное	1 шт.	65
<b>Конфета «Канны»</b> Состав блюда: шоколад молочный, масло сливочное, какао масло, сливки, миндаль, молоко, глюкозный сироп, ром, ванилин, краситель пищевой	1 шт.	65
<b>Конфета «Сен тропе»</b> Состав блюда: инжир, глазурь шоколадная, сахарная пудра, крем Шагона, коньяк, орех фундук	1 шт.	45
<b>Конфета «Монпелье»</b> Состав блюда: шоколад белый, шоколад молочный, миндаль, орех грецкий, какао-масло	1 шт.	65
<b>Конфеты «Трюфель де Пари»</b> Состав блюда: шоколад горький, шоколад молочный, сливки, какао-порошок, масло сливочное, коньяк, какао-масло	1 шт.	75
<b>Конфета «Трюфель с карамелью»</b> Состав блюда: шоколад горький, сливки, сахар, глазурь шоколадная, масло сливочное	1 шт.	45

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Минимальная сумма закрытия зала до 00:00 - 75000р., менее данной суммы - не более 4 часов.

Цены действительны с 1 января 2020 года



Екатеринбург

# Фуршетное меню Отель Московская горка

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



	Выход, г	Цена, руб.
<b>Безалкогольные напитки</b>		
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
<hr/>		
<b>Горячие напитки</b>		
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

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Минимальная сумма закрытия зала до 00:00 - 75000р., менее данной суммы - не более 4 часов.

Цены действительны с 1 января 2020 года