

Московская
горка
USTA
Hotels

Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

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

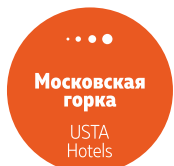


КАНАПЕ

	Выход, г	Цена, руб.
Кростини с Макрелью в соусе терияки	22	80
Ролл с копченым угрем и салатом Кайсо	20	120
Канapé с красной икрой	10	80
Канapé с уткой, грушей и копченым сыром	14	180
Дор-блю с клубникой и кедровым орехом	14	130
Ростбиф в зернистой горчице с салатом Ромен и маринованными шампиньонами	20	130
Канapé с салями и оливкой	15	80
Канapé Цезарь с копченой куриной грудкой	20	80
Моцарелла с ананасом и оливкой	15	80
Свежий огурец со сливочным сыром и сальсой из перца	30	80
Цукини с овощной икрой на бородинском хлебе	30	80
Лосось слабого посола с имбирным кремом и икрой тобико	15	100
Сельдь на тостах с перепелиным яйцом	15	80
Бриошь с сыром	30	100
Грудинка со сливочным хреном и маринованным огурцом	20	80
Томаты Черри с икрой из белых грибов с баклажаном	20	80
Канapé с сыром Чеддер и Гауда и виноградом	20	100
Томаты Черри с мини-Моцареллой	25	80
Французский сыр в кунжуте с малиной	15	150
Канapé с Рокфором, миндалем и медовой грушей	15	80
Канapé с сыром Чеддер и Моцарелла со свежими ягодами и фруктовой икрой	15	100
Рулетики с языком и сливочным хреном	15	80
Канapé с ростбифом корнишонами и жемчужным луком	18	120
Канapé с языком и томатами черри	18	80
Канapé с деликатесным мясом	20	80

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 марта 2022года



Московская
горка
USTA
Hotels

Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

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



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

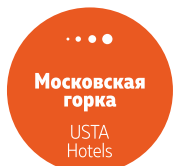
	Выход, г	Цена, руб.
Террин из птицы с орехами	15	80
Севиче с угрем и морским салатом	25	230
Пармская ветчина с дыней и брусничным соусом	15	150
Капрезе мини	30	100
Закуска Вителло Тонато	25	200
Картофельный крем с красной икрой	40	330
Салат Оливье с беконом и зеленым горошком в профитролях	15	80
Паштет из кролика с брусничным желе	25	150
Закуска Морской гребешок с имбирной сальсой	15	160
Имбирные блинчики с копченой форелью и красной икрой	12	100
Мини-профитроли с печенью трески и сливочным кремом	24	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход, г	Цена, руб.
Киш лорен с курой и беконом	35	120
Киш лорен с лососем	35	140
Киш лорен с овощами	35	90
Хрустящая треска с ореховым соусом	35/10	140
Блинчики с курой и грибами	45	100
Норвежский лосось со шпинатом и томатами Черри	35	330
Лосось в хрустящей панировке с соусом Пармезан	35/10	330
Филе птицы в беконе с томатами Черри	35	140
Рубленая баранина с соусом Ткемали	35	200
Горячая буженина с черри и шампиньонами	30	120
Мини-шашлык из куриного филе с соусом Терияки	50/5	140
Брюшет из овощей	50	140

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 марта 2022года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

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



СЭНДВИЧИ

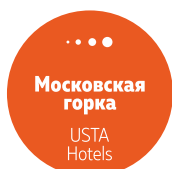
	Выход, г	Цена, руб.
Сендвич с запеченной свиной	90	150
Сендвич с копченой форелью	90	260
Сендвич со слабосоленым лососем	90	260
Сендвич с куриным филе	90	180
Сендвич с жареным беконом и сыром	90	150
Сендвич с ветчиной и беконом	90	140

ВЫПЕЧКА

	Выход, г	Цена, руб.
Расстегай с лососем	30	140
Расстегай с горбушей	30	90
Пирожок с мясом	30	120
Пирожок с капустой	30	80
Пирожок с картофелем	30	80
Пирожок с картофелем и грибами	30	80
Слойка с джемом	30	80
Слойка с яблоками	30	80
Круассан с джемом	30	80
Круассан с шоколадом	30	80

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 марта 2022года



Екатеринбург

Фуршетное меню Отель Московская горка

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

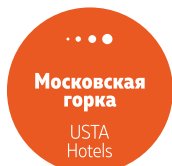


ДЕСЕРТЫ

	Выход, г	Цена, руб.
Мадлен с цедрой	30	80
Капкейк шоколадный с ванильным кремом	30	80
Эклер со сливками и сгущенным молоком	30	80
Корзинка песочная с фруктами	30	80
Корзинка песочная с ягодами	30	120
Корзинка песочная с сырным кремом	30	100
Птифур «Кокосовая жемчужина»	20	80
Пирожное Буше с кокосовым кремом	20	80
Птифуры «Птичье молоко»	30	80
Птифуры с пюре маракуйя и йогуртом	30	140
Птифуры бруснично-йогуртовые	30	80
Птифуры вишнево-йогуртовые	32	80
Птифур клубнично-йогуртовый	30	80
Пирожное бисквитное с орехами	30	80
Птифур шоколадно-ванильный	30	140
Птифур медовый	30	80
Бланманже из сливочного сыра	30	80

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 марта 2022года



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	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 Пеллегрино»	0,25 л	260
Вода «Аква Минерале» (газированная/негазированная)	0,6 л	90
Вода «Святой источник» (газированная/негазированная)	0,5 л	70

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
Кофе-френч	150 мл	70
Сливки порционные	20 мл	30
Лимон	10 гр	20

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

Бизнес-ланч для сопровождающих (салат, горячее, напиток, хлеб)	по меню дня	600
Продление зала (работа ресторана после 00:00)	1 час	8000

Обслуживание во время фуршета - 10% от заказа.

Цены действительны с 1 марта 2022года