

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ РЕСТОРАНА «ТАЙГА»

2021 год



Салаты

Наименование	Состав	Порция (г)	Цена
«ГРЕЧЕСКИЙ»		400	450р
«ЦЕЗАРЬ» с куриным филе	Салат впервые появился в США, мы предлагаем его в классической подаче на пышной салатной подложке.	400	500р
«ЦЕЗАРЬ» с лососем		400	600р
«С ХРУСТЯЩИМ БЕКОНОМ»	Хрустящий бекон, яйцо «Пашот», гранатовая заправка.	290	450р
«ИЗ МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ»	Морской гребешок, мандарин, сыр «Маскарпоне».	400	975р
«ОЛИВЬЕ» с куриным филе	Классика банкетного стола.	1000	750р
«ОЛИВЬЕ» с языком		1000	1000р
«СЕЛЬДЬ НА ШУБЕ»		1000	750р
«ЧА-ФАН»		1000	950р
«КАЛЬМАРОВЫЙ»	Салат с кальмаром, украшенный яблоком или апельсином, салатом Радичо и оливками.	1000	900р
«ГРАНАТОВЫЙ»	Сытный мясной салат, украшенный зёрнами граната.	1000	1500р
«ИЗ ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНЫ»	Пармская ветчина, груша, спаржа, сыр.	380	750р
«С РОСТБИФОМ»	Ростбиф, помидоры черри, шампиньоны, кешью, апельсин.	400	430р
«С ТУНЦОМ И АВОКАДО»	Тунец, шампиньоны, авокадо, сыр, ростки сои, болгарский перец, микс салата, заправка соевым соусом и оливковым маслом.	280	650р
«ГОРКИ»	Свежий микс овощей, с острыми нитками корейской моркови и чесночного соуса.	1000	1000р
«ГЛАМУР»	Изысканный вкус в сочетании чернослива и кедрового ореха.	1000	1750р
«ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ»	Классика банкетного стола.	1000	700р
«МУЖСКОЙ»	Куриное филе, украшенное красным луком, под заправкой с добавлением дайкона.	1000	700р
«КУПЕЧЕСКИЙ»	Салат с добавлением карбоната, украшенный шампиньонами и оливками.	1000	1100р
«СЫТЫЙ ГОСТЬ»	Салат с шампиньонами и маринованными огурцами.	1000	1400р
«ОБЖОРКА»	Салат с добавлением карбоната, украшенный шампиньонами и оливками.	1000	1000р
Закуски (порционно и на вес)			
БЛИНЧИКИ: 1 шт	С икрой.	40	100р
ТОСТЫ: 1 шт		30	100р
КАНАПЕ: 1 шт	На выбор: с сыром/с рулядой/с сёмгой.	40	30р/50р/120р
КОЛДУНЫ: 2 шт	На выбор: с мясом/с грибами/с сёмгой.	230	120р/100р/ 210р
ЗАЛИВНОЕ НА ВЕС	На выбор: с языком/с курицей/из телятины.	1000	1400р/660р/ 1700р
РУЛЕТКИ: 30 шт	Из баклажан, с начинкой из сыра «Рикотта» с чесноком и грецкими орехами.	1000	700р
РУЛЕТКИ: 30 шт	Из цукини с сыром «Рикотта» и с кедровыми орешками.	1000	850р
РУЛЕТКИ: 30 шт	Из огурца с сыром «Фета».	1000	700р
РУЛЕТКИ: 8 шт	Из лосося с сыром «Маскарпоне».	400	950р

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ		150	200р
«СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ»	Нарезка из сельди.	550	430р
РУЛЯДА КУРИНАЯ НА ВЕС		1000	1000р
БУЖЕНИНА НА ВЕС		1000	2000р
ЯЗЫК ОТВАРНОЙ НА ВЕС		1000	2500р
«В ГОСТЯХ У ЕГЕРЯ»	Разносолы: грибы, капуста квашеная, помидоры солёные, сало, папоротник.	1000	1150р
«ОВОЩНАЯ ГЕОМЕТРИЯ»	Ломтики Адыгейского сыра в кунжуте, рулетики из огурца/баклажана с начинкой сыра мягких сортов, маринованные огурцы и помидоры, болгарский перец.	650	600р
ГРУЗДИ С ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ И ЛУКОМ		240	500р
ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ «ПАТЭ»		250	430р
КРЕВЕТКИ «ДЕ ПОЛЬ»	Тигровые креветки, карамелизированная груша, пропитанная коньяком и вишнёвым соком; подаётся с сыром «Маскарпоне».	350	900р
СЕТ «ГАРДЕН-СТАФФ»	Рулетики из малосольного лосося с сыром «Маскарпоне», рулетики из цуккини с сыром «Рикотта», рулетики из огурца с сыром «Фета».	750	990р
РЫБНЫЙ СЕТ	Малосольная сёмга, кета, масляная рыба, оливки.	350	900р
МЯСНОЙ СЕТ	Руляда, язык говяжий отварной, буженина.	350	900р
ОВОЩНОЙ СЕТ	Нарезка с зеленью: помидор, огурец, болгарский перец.	1000	550р
Горячие блюда			
КРОЛИК ТОМЛЁНЫЙ В КРАСНОМ ВИНЕ		500	650р
КУРИЦА «ГОРДОН»	Запечённое филе куриного окорочка, начинённое свиным фаршем. При подаче нарезается на 3-4 порции и декорируется половинками консервированных персиков, помидорами черри, зеленью.	400	600р
КУРИЦА «ПО-ТАЁЖНОМУ»	Запечённое до золотистой корочки филе целой курицы, фаршированное гречкой и грибами. Нарезается и украшается миксом салата. (Вес одной курицы от 1,5 до 2,5 кг). Итоговый вес и стоимость рассчитываются при подаче.	1000	1500р
РУЛЕТКИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С ГРИБАМИ И СЫРОМ		200	300р
ФАРШИРОВАННАЯ НОЖКА ЦЫПЛЁНКА	Запечённый куриный окорочок без костей, начинённый куриным фаршем с добавлением пассированных овощей. Вес одной ножки около 200гр.	1000	800р
КЕТА С ОВОЩАМИ В СЫРНОЙ КОРОЧКЕ		200	540р
СУДАК С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	Подаётся на муссе из брокколи, с соусом.	400	900р
СЕДЛО МОЛОДОГО БАРАШКА	Фаршируется курагой с ароматными травами. Блюдо имеет сладкие нотки. Нарезается порционно, итоговый вес и стоимость рассчитываются при подаче (целое седло может выйти от 2,5кг).	1000	4750р
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	В порции 3 медальона. Подаётся с грибным соусом.	450	800р
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ	В порции три медальона. Готовится в беконе и подаётся со сливочным соусом, украшается помидорами черри, ломтиками болгарского перца, зеленью.	300	650р

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ С ГРИБАМИ И СЫРОМ		240	450р
ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА	Вес одной рыбы около 2кг. Итоговый вес и стоимость рассчитываются при подаче.	1000	2100р
ФАРШИРОВАННАЯ СПИНА ТЕЛЁНКА	Вырезка телятины фаршируется овощами. Нарезается порционно, итоговый вес и стоимость рассчитываются при подаче.	1000	3000р
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	Вес одной порции 150-200гр. Точный расчёт производится при подаче.	1000	6500р
Гриль			
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ		1000	2700р
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ		1000	1800р
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОГО ОКOROКА		1000	1500р
ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ		1000	1750р
БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ		1000	2100р
РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ		130	410р
ДОРАДА НА ГРИЛЕ		1 шт	550р
СУДАК НА ГРИЛЕ		120	830р
КУРИНАЯ ГРУДКА		1000	1400р
КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ		1000	1250р
ЛЮЛЯ-КЕБАБ (ИЗ КУРИЦЫ)		1000	1150р
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ (БАКЛАЖАН/ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ/ ЛУК-ПОРЕЙ/ ПОМИДОР/ ЦУКИНИ)		1000	990р
СОУС: красный/белый		1000	650р
Рыба весовая			
МАСЛЯНАЯ РЫБА		1000	3200р
ДОРАДА С МАСЛИЧНЫМ СОУСОМ (ПОРЦИОННО)		670	700р
КОПЧЁНОЕ ФИЛЕ ФОРЕЛИ		1000	4200р
ФИЛЕ КЕТЫ (МАЛО-СОЛЁНОЕ)		1000	2200р
ФИЛЕ СЕЛЬДИ (МАЛО-СОЛЁНОЕ)		1000	1750р
ФИЛЕ СЁМГИ (МАЛО-СОЛЁНОЕ)		1000	7500р
Гарниры			
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ		1000	400р
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ		1000	400р
КАРТОФЕЛЬ «АЙДАХО» (с розмарином)		1000	400р
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ		1000	500р
ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ В СОЕВОМ СОУСЕ		1000	500р
РИС С ОВОЩАМИ		1000	500р
Дополнительно			
Украшение блюда при подаче (при особых пожеланиях гостя)		1 блюдо	200р

Безалкогольные напитки		
БРУСНИЧНЫЙ МОРС	1 л	300р
ОБЛЕПИХОВЫЙ МОРС	1 л	200р

Стоимость блюд и их наименования соответствуют приказам управляющего от:

Приказ №4 от 05.02.2021 об изменении прейскуранта;

ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ БАНКЕТА

- ◇ Вместимость банкетного зала: оптимально – 30, максимум – 36 человек.
- ◇ Заказы на банкет принимаются не позднее, чем за 24 часа до начала Вашего праздника;
- ◇ В случае отмены банкета, сообщите об этом администрации не менее, чем за 48 часов до назначенной даты;
- ◇ Размер предоплаты по факту бронирования: не менее 40% от заявленной стоимости банкета без учета блюд, которые рассчитываются при подаче. Полный расчёт производится по факту проведения банкета; Если банкет заказан менее, чем за 48 часов, размер предоплаты составит 80% от заявленной стоимости банкета без учета блюд, которые рассчитываются при подаче.
- ◇ В случае возникновения трудностей с подсчетом мест и порций, сотрудники комплекса помогут Вам правильно рассчитать меню и дадут совет по выбору блюд;
- ◇ Оформление банкетного зала Вашими украшениями, по Вашей просьбе, может быть выполнено совместно с сотрудниками релакс-комплекса. Так же Вашему вниманию могут быть представлены имеющиеся у нас украшения.
- ◇ Специально для молодоженов может быть оформлена спальная комната за дополнительную плату: 1000р.
- ◇ Выбор музыки представлен на усмотрение гостя: живая музыка, плей-лист (список песен/музыки) выбирается и/или оплачивается гостем самостоятельно. Для Вас мы можем предоставить услугу караоке абсолютно бесплатно.

Правила «со своим»:

Релакс-комплекс «Тайга» предлагает гостям возможность при проведении банкета использовать принесенные с собой спиртные напитки и прочее по индивидуальной договоренности с администрацией.



Во время проведения банкета, мы гарантируем вам качество подаваемых блюд и полное обслуживание.

Спасибо, что доверили нам Ваш праздник!

Тел. +7-391-987-78-88, с.Дрокино, ул.Тракторная, д.11