

## Банкет в отеле Cosmos Petrozavodsk

### Холодные закуски

Ассорти из свежих овощей (огурец, томат, сладкий перец, редис)	100 г	160
Капрезе (сыр моцарелла со свежими томатами и соусом песто)	200 г	840
Маслины/Оливки	40/40 г	260
Ростбиф с брусничным соусом	80/30 г	610
Филе олени на гриле в травах с северными ягодами	90/30 г	650
Филе подкопчённой утки с яблоками и ягодным соусом	30/20 г	300
Домашняя ветчина, фаршированная острым сыром	70 г	260
Рулетки из форели с творожным кремом	100 г	610
Треска в кляре	75 г	320
Судак Орли	60 г	320
Тигровые креветки спайси с соусом тартар	100/60 г	1500
Солёные грузди со сметаной и луком	150 г	590
Роллы из баклажан с сыром и острой морковью	80 г	250
Филе сельди с маринованным красным луком и золотистым картофелем	250 г	290
Ассорти маринованных и солёных овощей (квашеная капуста, маринованные огурцы, соленые чеснок, острый перец и черемша)	300 г	580
Мясные деликатесы (запечённая буженина, ростбиф, маринованный в травах, и нежный говяжий язык с хреном и горчицей)	110 г	550
Кручёное сало (сало, прокрученное с чесноком и пряностями, подаётся с хрустящими ржаными гренками)	30/30 г	260
Тельное из сельди с красной икрой (закуска из сельди собственного посола с яйцом, луком, зелёным яблоком и сливками, подаётся на тостах с красной икрой)	140 г	550
Карельские рыбные деликатесы (филе онежской форели шеф посола, филе судака домашнего копчения, палтус холодного копчения. Подаётся с лимоном и маринованными оливками)	110 г	1200
Ассорти сыров из частной сыроварни с мёдом, грецкими орехами и виноградом:	270 г	1100
«Пекки» - 50% с душистым перцем		
«Айно» - 20% с небольшой кислинкой во вкусе		
«Беломорский» - 45% с ореховым вкусом		
«Сампо» - 30% твердый сыр с фруктовым ароматом		

## Салаты

Кемский (отварная говядина, обжаренные шампиньоны, лук красный, корнишоны, отварная морковь, хрустящий картофель, соус чесночный)	150 г	350
Шеф-оливье с ростбифом и языком (ростбиф и отварной язык от шефа, отварные овощи: картофель, морковь; солёный огурец, отварное куриное яйцо, зелёный горошек, маслины и свежие листья салата, майонез)	180 г	370
Мимоза с форелью (форель слабосолёная, отварное куриное яйцо, сыр твёрдый, майонез)	150 г	350
Сельдь под шубой (филе сельди; отварные овощи: картофель, морковь, свёкла; отварное куриное яйцо; майонез)	150 г	220
Цезарь с запечённым цыплёнком (запечённое филе цыпленка, томаты черри, салат микс, сыр пармезан, хрустящие гренки, соусы песто и цезарь)	150 г	360
Цезарь с тигровыми креветками (обжаренные тигровые креветки, томаты черри, салат микс, сыр пармезан, хрустящие гренки, соусы песто и цезарь)	180 г	930
Салат из свежих овощей с креветками гриль (креветки, томаты черри, редис, огурцы свежие, листья салата, соевый соус, масло растительное, масло оливковое)	150 г	620
Греческий (свежие овощи: огурцы, томаты, перец; сыр фета, оливки, масло оливковое, соус бальзамик)	180 г	350
Новая Англия (отварная куриная грудка; свежие овощи: перец, огурец, сельдерей; салат микс; лук репчатый; томаты черри; оливки; зелень; соус тысяча островов)	150 г	270
Салат Онего (форель слабосолёная, отварной картофель, отварная морковь, отварное куриное яйцо, огурец свежий, огурец солёный, листья салата, майонез)	150 г	340
Салат из ростбифа (обжаренный ростбиф; свежие овощи: перец, огурец, томаты черри; лук красный; лук порей; салат микс; оливки; зелень; оливковое масло; соусы бальзами и табаско)	150 г	515
Салат с ветчиной и сыром (ветчина, сыр твёрдый, болгарский перец, огурец свежий, сельдерей, томаты черри, оливки, листья салата, соус тысяча островов)	150 г	260

## Горячие закуски

Брошеты из свиной шеи, маринованной в ароматных травах, запечённой с луком. Подаётся на шпажках с овощным соусом сальса и томатами черри	80 г	220
Брошеты из цыплёнка в венгерском беконе с болгарским перцем и томатами черри. Подаётся на шпажках со сметанным соусом	90 г	250
Брошеты из обжаренных креветок и черри. Подаётся на шпажках со сливочно-чесночным соусом	75 г	490
Брошеты из форели с черри. Подаётся на шпажках с соусом тартар	90 г	740
Баклажаны, запечённые с томатом и моцареллой	180 г	280
Жульен грибной	100 г	220
Кокот из курицы	100 г	250
Шампиньоны, запечённые с сыром и домашней ветчиной	100 г	190

## Горячее блюдо

Стейк из свинины со сливочно-горчичным соусом	150/30 г	420
Запечённый свиной гриль с моцареллой	150 г	450
Филе судака с грибами и сыром	140 г	590
Судак с польским соусом	100/50 г	600
Куриная рулла с моцареллой	140/20 г	360
Куриная грудка-гриль со сливочно-горчичным соусом	180/40 г	450
Стейк из ладожской форели в икорном соусе	170/10 г	1 600
Стейк форели на шпинатной подушке	120/125 г	1 300
Медальоны из говяжьей вырезки с брусничным соусом	130/30 г	1 500
Стейк из оленины с брусничным соусом	150/40 г	1 700

## Гарниры

Отварной картофель с зеленью и сливочным маслом	100 г	120
Картофельные дольки	100 г	140
Картофель фри	100 г	140
Овощи на гриле (сладкий перец, цуккини, баклажан и томат)	180 г	360
Рис с овощами	100 г	120
Банкетная хлебная корзинка	50/50 г	80

## Десерт

Запечённое яблоко с мёдом и вареньем из северных ягод	200 г	190
Сливочная Панна Котта классическая	65 г	100
Панна Котта с брусничным соусом	150 г	250
Брусничный мусс	100 г	150
Желе из садовых ягод	65 г	130
Желе из садовых ягод	150 г	250
Ассорти карельских ягод	65 г	100
Тартар из фруктов	80 г	120
Профитроли со сливочным кремом	13 г	50
Мороженое	50 г	250
Фруктовое тарелка (мандарин, виноград, киви, яблоки, груша, ананас)	1000 г	1200
Фруктовая корзина (клубника, черешня, абрикос, нектарин) <i>Сезонное предложение</i>	1500 г	1900
Шоколадный фонтан	3000 г	13 000
Топпинги для шоколадного фонтана	240 г	450
(маршмеллоу, банан, виноград, ананас, мандарин, сыр твёрдый)		
Маршмеллоу	30 г	100
Бананы	30 г	30
Ананас	40 г	80
Виноград	30 г	60
Мандарины	30 г	30
Сыр твёрдый	80 г	150

## Выпечка

Булочка сахарная	35 г	60
Ватрушка с ягодами	40 г	65
Ватрушка с творогом	40 г	65
Пирожок с капустой	40 г	65
Пирожок с картофелем и луком	40 г	55
Пирожок с яблоками	40 г	65
Пирожок с рисом и яйцом	40 г	65
Улитка с ветчиной и сыром	40 г	65
Улитка с корицей	40 г	50
Калитка с картофелем	40 г	60
Калитка с брусникой	80 г	120
Расстегай с судаком	40 г	90
Пирожок с мясом	40 г	50
Калитка с картофелем и форелью слабосолёной	120 г	250
Ватрушка с творогом	1 кг	1500
Пирог с брусникой	1 кг	1200

## Напитки

Чай	200 мл	80
Лимон	5 г	5
Кофе заварной (зерновой)	200 мл	85
Молоко	50 мл	20
Морс из карельских ягод	1 л	300
Сок яблочный/апельсиновый	1 л	420
Вода "Карельская жемчужина"	0,5 л	100
Вода (Кулер)	19 л	800
Фруктовая вода "Детокс"	1 л	150

Стоимость от 3500₽ с человека.

Минимальное количество порций для заказа одного блюда – от 5 порций.

\*Информационный материал. Возможны замены на альтернативные позиции без предварительного уведомления.