

Gorskiy city hotel

Победитель в номинации
«Лучший отель для конференций в Сибири»

.....
**КОФЕ-
БРЕЙКИ** ↘

ПРОГУЛКА В ЛЕСУ ДЛЯ УДОВОЛЬСТВИЯ

- круассан
- панна-котта с малиновым желе
- кофе натуральный / чай в ассортименте
сливки, сахар и лимон [напитки на выбор]

Сервисный сбор от суммы заказа 10%

390 ₺



МАЙСКИЙ ДЛЯ ВДОХНОВЕНИЯ

- мини-сэндвич с бужениной
свежим огурцом и горчичным соусом
- салат с креветкой и вялеными томатами
- печенье медово-имбирное
- кофе натуральный / чай в ассортименте
сливки, сахар и лимон [напитки на выбор]

Сервисный сбор от суммы заказа 10%

550 ₺





ЛЮБИМЫЙ ДЛЯ РАДОСТИ И НАСЛАЖДЕНИЯ

- брускетта с лососем и гуакамоле
- канапе с салями, сыром и маслинами
- панна-котта из тёмного шоколада с вишней
- кофе натуральный / чай в ассортименте
сливки, сахар и лимон [напитки на выбор]

Сервисный сбор от суммы заказа 10%

790 ₺

РОЗОВЫЙ ВЕЧЕР ГЕДОНИСТОВ

- оладушек с красной икрой
- террин с уткой
- канапе с сыром камамбер и клубникой
- кофе натуральный / чай в ассортименте
сливки, сахар и лимон [напитки на выбор]

Сервисный сбор от суммы заказа 10%

790 ₺





ЛЕТНИЙ ДЛЯ ПРИЯТНЫХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ

- шоколадный маффин
- сэндвич с курицей и свежим огурцом
- кофе натуральный / чай в ассортименте
сливки, сахар и лимон [напитки на выбор]

660 ₺

Сервисный сбор от суммы заказа 10%

ЗИМНЕЕ УТРО ДЛЯ БОДРОСТИ И ЭНЕРГИИ

- даниш с курицей и грибами
- картофель бэби в беконе
- торт «Прага»
- кофе натуральный / чай в ассортименте
сливки, сахар и лимон [напитки на выбор]

660 ₺

Сервисный сбор от суммы заказа 10%



СЛАДКИЙ АВГУСТ, ЗАРЯЖАЮЩИЙ ПОЗИТИВОМ

- мини-сэндвич с ростбифом
- салат греческий
- шпажка фруктовая
- кофе натуральный / чай в ассортименте
сливки, сахар и лимон [напитки на выбор]

660 ₺

Сервисный сбор от суммы заказа 10%





ВЕСЕННИЙ ВЕТЕР ДЛЯ ЛЁГКОГО И БЕЗЗАБОТНОГО НАСТРОЕНИЯ

- таралетка с салатом из цыплёнка
- шпажка с томатами черри с сыром моцарелла и соусом песто
- десерт «Атласное волнение»
- кофе натуральный / чай в ассортименте сливки, сахар и лимон [напитки на выбор]

Сервисный сбор от суммы заказа 10%

550 ₺

Gorskiy city hotel

Победитель в номинации
«Лучший отель для конференций в Сибири»

.....
**БИЗНЕС-
ЛАНЧИ** ↘



БИЗНЕС-ЛАНЧ № 1

- оливье с ветчиной
- суп лапша с курицей
- зразы мясные с яйцом и картофельными дольками
- десерт дня
- морс
- хлеб черный/белый

Сервисный сбор от суммы заказа 10%

999 ₺

БИЗНЕС-ЛАНЧ №2

- салат «греческий»
- суп рассольник
- паста с курицей и шампиньонами
- десерт дня
- морс
- хлеб черный/белый

Сервисный сбор от суммы заказа 10%

999 ₺

БИЗНЕС-ЛАНЧ №3

- салат с курицей и ананасом
- уха с лососем
- куриный рулет с грибами и картофельным пюре
- десерт дня
- морс
- хлеб черный/белый

Сервисный сбор от суммы заказа 10%

999 ₺



БИЗНЕС-ЛАНЧ №4

- салат с лососем и творожным сыром
- борщ с телятиной и сметаной
- буженина из свинины с запечёнными овощами
- десерт дня
- морс
- хлеб черный/белый

Сервисный сбор от суммы заказа 10%

1300 ₺



БИЗНЕС-ЛАНЧ №5

салат овощной с тыквенными семечками

суп грибной

зразы картофельные

под грибным соусом

десерт дня

морс

хлеб черный/белый

Сервисный сбор от суммы заказа 10%

900 ₺



МЕНЮ БИЗНЕС-УЖИНА

18:00-21:00

БИЗНЕС-УЖИН №1

- Салат коктейль с ветчиной 120/5 гр
 - Паста болоньезе 250/5 гр
 - Десерт дня 100 гр
 - Чай 200 мл / морс 250 мл
 - Хлеб черный/белый 10гр/10 гр
- **1100 ₹**

БИЗНЕС-УЖИН №2

- Салат Цезарь с курицей 130 гр
 - Рулет из кеты с творожным сыром 120/5 гр
 - Картофельные крокеты 120 гр
 - Соус тар – тар 50 гр
 - Десерт дня 100 гр
 - Чай 200 мл / морс 250 мл
 - Хлеб черный/белый 10гр/10 гр
- **1100 ₹**

БИЗНЕС-УЖИН №3

- Салат оливье с лососем 130/5 гр
 - Шашлык из куриного филе в беконе 120 гр
 - Булгур 150 гр
 - Соус спайси 50 гр
 - Десерт дня 100 гр
 - Чай 200 мл / морс 250 мл
 - Хлеб черный/белый 10гр/10 гр
- **1100 ₹**

БИЗНЕС-УЖИН №4

- Салат овощной с зеленым маслом 150 гр
 - Стручковая фасоль жаренная с шампиньонами, болгарским перцем в соусе терияки 200/5 гр
 - Десерт таежный 100/50 гр
 - Чай 200 мл / морс 250 мл
 - Хлеб черный/белый 10гр/10 гр
- **900 ₹**

МЕНЮ БИЗНЕС-ЛАНЧА

Business lunch menu

в формате
ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Предложение для компании
от 50 человек

2 500 рублей

на персону
12:00 - 16:00

■ 1 ВАРИАНТ

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Сельдь слабосоленая с луком и свежим укропом
Салат столичный со свежим огурцом и домашним майонезом
Салат из печеных овощей и творога с оливковым маслом, тимьяном и розмарином
Салат с подкопченной курицей и свежими овощами
Ассорти овощей: перец болгарский, томаты, огурцы, микс зелени, микс салата
Ассорти сыров: сулугуни, брынза, маасдам
Фрукты консервированные

СУПЫ

Борщ украинский со сметаной и зеленым луком
Суп куриный с домашней лапшой
Суп пюре овощной с сыром и гренками

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Картофельные дольки запеченные с растительным маслом
Греча с жареным луком и шампиньонами
Рататуй
Феттучини с пикантным сыром
Шницель куриный
Кнели рыбные, приготовленные на пару со сливочным соусом
Ромштекс из телятины
Бигус из свежей капусты со свинойной

ХЛЕБ

ржаной, пшеничный, батон нарезной

НАПИТКИ

Морс ягодный, сок, компот из свежих фруктов, чай, кофе, вода с лимоном

■ 2 ВАРИАНТ

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Сельдь слабосоленая с луком и зеленью
Салат столичный
Салат морковь с сыром и чесноком
Салат министерский
Ассорти овощей: перец болгарский, томаты, огурцы, микс зелени, микс салата
Фрукты консервированные

СУПЫ

Рассольник по-ленинградски со сметаной и зеленью
Суп грибной с подкопченной сметаной
Консоле из курицы с клецками

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Картофель отварной с жареным луком и шампиньонами
Рис с овощами по-азиатски
Овощи, приготовленные на пару
Пирог сладкий
Бедро куриное, запеченное с ароматными травами и чесноком
Шницель натуральный из свинины
Лосось, запеченный с сыром и овощами

ХЛЕБ

ржаной, пшеничный, батон нарезной

НАПИТКИ

Компот из сухофруктов, морс ягодный, сок, чай, кофе, вода с лимоном

■ 3 ВАРИАНТ

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Салат из свежего огурца, кукурузы снежного краба и зелени
Салат с копченной курицей и ананасом
Печенная свекла с черносливом
Салат из свежего огурца, кукурузы, крабовых палочек с зеленью
Ассорти из овощей:
перец болгарский, томаты, огурцы, микс салата, микс зелени
Скумбрия слабосоленая со свежим укропом
Ассорти сыров: сулугуни, брынза, фермерский
Фрукты свежие

СУПЫ

Солянка сборная мясная со сметаной
Суп крем сырный с гренками
Суп томатный с сыром и свежим базиликом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Картофель отварной с жареным луком и зеленью
Феттучини с пикантным сыром
Рис с овощами по-азиатски
Овощи паровые: цветная капуста, брокколи
фасоль стручковая, морковь
Лосось, запеченный в сухарях
Шницель натуральный куриный
Голень куриная, запеченная
Сердце говяжье тушеное с овощами с томатным соусом

ХЛЕБ

ржаной, пшеничный, батон нарезной

НАПИТКИ

Компот из кураги, морс ягодный, сок, чай, кофе, вода с лимоном

Gorskiy city hotel
БИЗНЕС-УЖИН

в формате
ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Предложение для компании
от 50 человек
2500 рублей
на персону

18:00 - 21:00

■ 1 ВАРИАНТ

Бульон куриный / Консоме с чесночными сухариками и свежей зеленью

Пирожки в ассортименте : капуста, картофель с грибами, курица с грибами

ХЛЕБ ржаной, пшеничный, батон нарезной

ВЫПЕЧКА

Хворост, печенье сахарное, курабье, земелак

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Шницель рубленый

Голень куриная, запеченная в ароматных травах

Кета в сухарях

Картофельное пюре

Фетучини с пикантным сыром

Рататуй

Жаренный рис с овощами по-азиатски

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Оливье с подкопченной курицей

С курицей и ананасом

Капуста с морковью и растительным маслом

Ассорти из овощей: перец болгарский, томаты, огурцы, микс зелени, микс салата

Ассорти из сыров: сулугуни, брынза, маасдам

НАПИТКИ

Морс, сок, чай, кофе, молоко, вода с лимоном

■ 2 ВАРИАНТ

Бульон куриный / Консоме с чесночными сухариками и свежей зеленью

Пирожки в ассортименте: капуста, картофель с грибами, курица с грибами

ХЛЕБ ржаной, пшеничный, батон нарезной

ВЫПЕЧКА

Хворост, печенье сахарное, курабье, земелак

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пирог с сайрой

Шницель натуральный куриный

Бигус из свежей капусты со свиной

Картофель отварной с маслом и зеленью

Треска в кляре

Греча с жареным луком и шампиньонами

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Классическая сельдь под шубой

Салат Коул Слоу: капуста белокочанная, краснокочанная, морковь, сельдерей, огурцы

Салат из свежего огурца, кукурузы, крабовых палочек и зелени

Ассорти из овощей: перец болгарский, томаты, огурцы, микс зелени, микс салата

Ассорти из сыров: сулугуни, брынза, маасдам

Ветчина, бекон

НАПИТКИ

Морс, сок, чай, кофе, молоко, вода с лимоном

■ 3 ВАРИАНТ

Бульон куриный / Консоме с чесночными сухариками и свежей зеленью

Пирожки в ассортименте: капуста, картофель с грибами, курица с грибами

ХЛЕБ ржаной, пшеничный, батон нарезной

ВЫПЕЧКА

Хворост, печенье сахарное, курабье, земелак

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Кета жаренная в пряных сухарях

Бедро куриное запеченное с травами и чесноком

Бефстроганов из телятины

Картофельный гратен

Макароны с пикантным сыром

Овощи на пару: цветная капуста, брокколи, стручковая фасоль, морковь

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из печеного картофеля с маринованным огурцом

Салат из капусты с болгарским перцем

Салат Столичный со свежим огурцом и домашним майонезом

Ассорти из овощей: перец болгарский, томаты, огурцы, микс зелени, микс салата

Ассорти из сыров: сулугуни, брынза, маасдам

Ветчина, бекон

НАПИТКИ

Морс, сок, чай, кофе, молоко, вода с лимоном