

Банкетный лист ресторана «Дунай» г. Екатеринбург, ул. Блюхера 51

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ	Выход,г	Цена	К-во	Сумма
Обращаем Ваше внимание, что полный перечень всех блюд и напитков Вы можете найти на нашем сайте: www.dunai-ekb.ru				
Холодные закуски				
Канapé с красной икрой	15	70		
Лосось слабосоленый	180	585		
Рыбное ассорти (Лосось слабосоленый, масляная рыба, судак горячего копчения, зелень)	155/95	750		
«Морская иллюзия» (мусс из судака с печенью трески, лосось м/с с сыром «Филадельфия» и лососевой икрой, рулетики с форелью) заявка от 8 порций	210	585		
Лодочки из лосося со сливочным сыром и лососевой икрой	257	675		
Помидоры черри, ролл из огурца, начиненные сыром Креметте с лососевой икрой	200	450		
Блинчики с малосольным лососем, сливочным сыром и красной икрой	157	380		
Селедочка с луком и жареным картофелем	100/180	350		
Закуска под водочку (грузди соленые, селедочка малосольная, огурчики маринованные, картофель отварной)	350	420		
Карп фаршированный (нежное суфле карпа с овощами и соусом)	1500	2200		
Осётр живой (подача либо в холодном виде, либо в горячем)	2000	6000		
Мясная закуска «По - Дунайски» (буженина, ростбиф, рулет куриный, грудинка, свежие овощи, салат листовой, зелень)	280	550		
«Мясная коррида» (рулет мраморный из трех видов мяса с сыром, шпинатом и беконом, с черносливом, абрикосом и грецким орехом)	250	550		
Ассорти из мяса птицы (Рулет из индейки со шпинатом и Фетой, рулет куриный с овощами, утиная грудка домашнего копчения)	150/50	390		
Рулет куриный (рулет куриный запеченный с омлетом, подается со свежими помидорами, огурцами, болгарским перцем)	200/80	320		
Язычок телячий с хреном	100/30	380		
Буженина по – домашнему с хреном (собственного приготовления)	180	350		
Холодец с горчицей и хреном	100/30	280		
Заливное из языка, говядины, судака (на выбор)	130	250		
Сациви из баклажан	170	420		
Украинская закуска (сало соленое, сало копченое, сало «шпиг», ржаной хлебушек, редис, зеленый лук, горчица, зелень)	270	280		
Сырная тарелка («Маасдам», «Грано Падано», «Скаморца», «Моцарелла», «Сливочный сыр», орехи, мед, фрукты, мята)	200	550		
Овощное ассорти	300	350		
Свежие овощи с брынзой и зеленью	315	385		
Соления по - домашнему	280	350		
Грузди с лучком и сметаной	100	400		
Салаты:				
Салат с теплым языком (шампиньоны, огурцы, помидоры, салат листовой, кедровый орех, соевый соус, масло)	190	350		
Салат Болгарский (отварная говядина, куриное филе, жареные шампиньоны, морковь, болгарский перец, зелень)	210	370		
Салат «Оливье» (язык говяжий, куриное филе, морковь, огурцы маринованные, яйцо перепелиное, икра Тобико)	230	350		
Салат «Цезарь» с куриным филе (листья салата, обжаренное куриное филе, бекон, гренки, помидоры черри, сыр «Грано Падано», соус «Французский», зелень)	200	350		
Салат «Субиз» (Семга жаренная в кунжуте, помидоры, фасоль стручковая, апельсины, маслины, кунжут, зелень, цитрусово-оливковая заправка)	190	370		

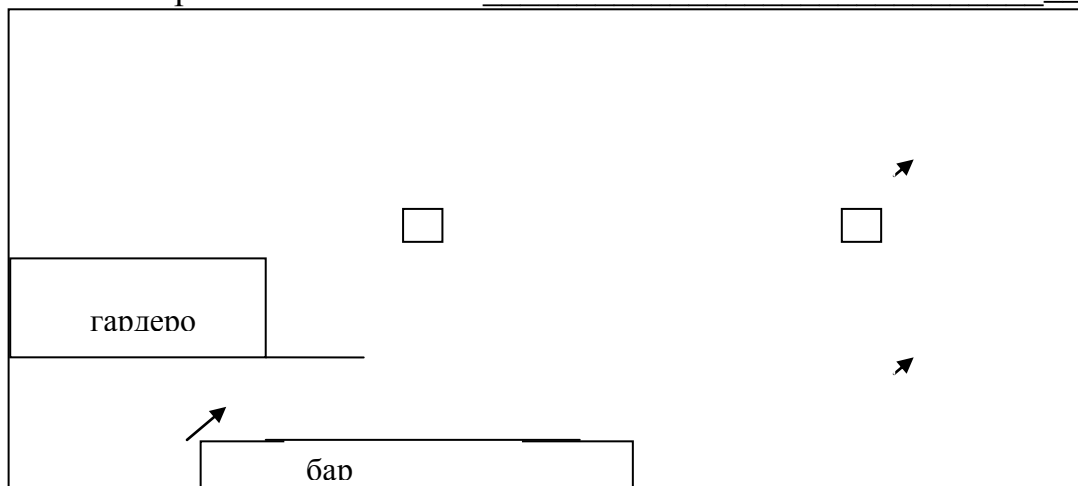
Горячие закуски:				
Лосось, запеченный в тесте «фило» с розовыми креветками, лососевой икрой и овощами альденте	40/65/35	450		
Блинчики с розовыми креветками	150	350		
Жульен куриный	115	240		
Седло ягненка с овощами и зеленью	203	650		
Медальоны из телятины с фасолью, беконом и сливочно-грибным соусом	100/140	450		
Отбивная из филе свинины в пикантном соусе	239	350		
Куриные грудки в малиновом соусе	100	250		
Пирожки слоеные в ассортименте	50	60		
Горячее:				
Рыбная плата «Дунай» (сибас, стейк из семги, дорадо, судак, ароматный рис, лимон, маслины, зелень, цветная капуста, брокколи) на 7-8 чел.	1350/ 1500/ 100	4800		
Мясная плата «Дунай» (говяжья вырезка, вырезка свинины, медальоны из баранины, куриное филе, печеный картофель, капуста по-грузински, фасоль стручковая, морковь корейская) 8чел.	1000/ 1900/ 100	4800		
Утка запеченная с фруктами и орехами	1600	3500		
Гусь запеченный с яблоками	3500	5200		
Рулька свиная в ароматных травах (на 15 персон)	1 шт	3500		
Поросенок, запеченный с гречей, потрошками и овощами	1шт	10000		
Десерты, фрукты:				
Штрудель яблочный	280	370		
Торт «Тирамису»	100	300		
Торт «Ягодный чизкейк»	1000	1600		
Торт «Творожно-ягодный»	1000	1200		
Фруктовое ассорти с сыром	350	250		
Тарелка фруктовая с ананасом (ягоды по сезону)	1300	1000		
Тарелка фруктовая без ананаса (ягоды по сезону)	900	500		
Булочки комплиментом				
Каравай в подарок				
Напитки:				
Морс домашний бруснично-клюквенный	1 литр	320		
Лимонад классический (свежевыжатый лимонный и апельсиновый сок, свежая мята, сахарный сироп, минеральная вода и лёд краш)	1 литр	356		
Вода Мевер, Рычал Су газ, б/газ	0,5	90		
Водка Русская валюта (Татарстан)	0,5	800		
Водка Русский Стандарт Ориджинал	0,5	1500		
Коньяк Российский 3*	0,5	1400		
Коньяк Ной 5 лет	0,5	2300		
Виски Джемесон	0,5	3500		
Виски Джонни Уокер Красная Этикетка	0,5	2300		
Ламбруско игристое вино (Италия)	0,75	720		
Шампанское советское	0,75	650		
Вино столовое белое, красное, п/сладкое, сухое (Испания)	0,75	750		
	Итог:			
	10% обсл			
Общий итог:				

Дата заполнения _____
Вид банкета _____
Время и дата проведения банкета _____
Ф.И.О. гостя _____
Телефон _____
Количество человек, из них детей _____
Возможен ли дозаказ помимо меню (кто оплачивает) _____
Нужно ли закрытие зала _____
Время закрытия ресторана _____
Музыкальное сопровождение (пожелания) _____
Аренда музыкального оборудования _____
Индивидуальные условия по алкоголю _____
Предварительная стоимость _____
Обслуживание 10% _____
Сумма предоплаты _____

Лицо, ответственное за окончательный расчет _____

Меню, дата, время, согласованно с заказчиком, внесенная предоплата в денежном эквиваленте не возвращается. Изменения по меню возможны за три дня до проведения мероприятия. Все претензии по качеству и выдаче блюд принимаются до начала банкета. За порчу имущества ресторана по вине заказчика стоимость порчи оплачивается виновником в полном объеме по действующему прейскуранту. Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью.

Желаемая расстановка столов _____



Дорогие гости! Обращаем Ваше внимание, при проведении банкета со своим спиртным – скидки по дисконтным картам отменяются!

Подпись заказчика _____

Подпись сотрудника _____

Сайт ресторана: www.dunai-ekb.ru

По всем вопросам обращаться по телефону:

360-22-11; 8-952-72-88-591-Менеджер Ксения, Людмила