

Аперитив к банкету	Выход, гр.	Цена, руб.
Канapé с сыром Камамбер и грецким орехом	15	50
Канapé с сырами Чеддер, Гауда и со свежей клубникой	15	50
Канapé с Пармской ветчиной и дыней	25	50
Канapé с сервелатом и свежим огурцом	25	40
Канapé «Цезарь» с копченой куриной грудкой и томатами Черри	20	50
Томаты Черри с Тар-таром из свежих овощей	20	50
Веррин из форели с муссом из авокадо	30	90
Фуршетный суп из сладкого перца с тигровой креветкой	40	80
Рулетики с семгой и сыром Филадельфия	12	50
Сырные шарики на гренке из ржаного хлеба с томатами Черри	20	40
Кростини с копченой форелью и долькой лайма	20	60
Фруктовое плато для аперитива (ананас, виноград, клубника, красная смородина, физалис, мята, фруктовое канapé)	1300	1000

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ USTA

Холодные закуски	Выход, гр.	Цена, руб.
Овощное ассорти Томаты, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	300	350
Мясное ассорти Буженина, куриный рулет, сервелат, рулет из свинины с грибами, ростбиф, ветчина, овощи, зелень	240	420
Рыбное ассорти Слабосоленый лосось, масляная рыба холодного копчения, маринованные тигровые креветки, рулет из мусса судака и лосося, маслины, лимон, зелень	310	680
Ассорти солений Томаты Черри, огурцы, шампиньоны, сладкий перец, капуста по-грузински, дольки чеснока	230	250
Сырная тарелка Сыры Чеддер, Гауда, Камамбер, курага, грецкий орех, мята	210	390
Домашние грузди. Подаются со сметаной, репчатым луком и зеленью	150	550
Рулетики из баклажана, фаршированные сыром Фета с чесноком, зеленью и грецким орехом. Подаются с томатами Черри и листьями салата	150	220
Мидии-киви в пряном маринаде с долькой лайма. Подаются в керамических ложках (в порции 6 штук)	120	250
Блины с красной икрой. Подаются в виде роллов (в порции 3 штуки)	95	290
Капрезе (томаты с сыром Моцарелла и базиликом)	160	280



Конвертики из Пармской ветчины с рукколой, сыром Филадельфия, огурцом и маринованным перцем (в порции 3 конвертика)	75	250
Фруктовое ассорти Груши, виноград, киви, ананас, яблоки, апельсины, физалис, клубника, мята	1 кг	650
Фруктовое канапе с ананасом, виноградом, клубникой и мятой	15	50
Фруктовое канапе с грушей, киви, ежевикой и мятой	15	50
Ассорти мясных мини-закусок Канапе «Цезарь» с копченой птицей и томатами Черри; канапе с сервелатом и свежим огурцом; рулетки из ветчины с томатом и сырной начинкой; рулетки из цукини с беконом; тортiglia с кремом из ветчины и свежим огурцом. Подаются на общей тарелке по 3 штуки каждого наименования	340	380
Ассорти овощных мини-закусок Томаты Черри с Тар-таром из свежих овощей; шашлычки из томатов Черри с мини Моцареллой и свежим базиликом; шляпки шампиньонов фаршированные острой овощной икрой; сырныи шарикки на гренке из ржаного хлеба с томатами Черри; бантики из цукини и баклажан с томатами. Подаются на общей тарелке по 3 штуки каждого наименования	305	400
Ассорти рыбных мини-закусок Канапе с красной икрой; канапе с масляной рыбой и маринованным имбирем; кростини с сельдью и маринованным луком; кростини с копченой форелью и долькой лайма; рулетки из лосося с сыром Филадельфия. Подаются на общей тарелке по 3 штуки каждого наименования	230	480

Салаты

Салат «Цезарь» /Листья салата Айсберг и Ромен, томаты Черри, гренки, куриная грудка, соус «Цезарь»/	180	300
Салат «Каприз» /говядина, огурец, морковь по-корейски, томат, листья салата, соевый соус/	120	220
Острый салат с кальмарами /кальмары, сладкий болгарский перец, зелень, соевый соус, лимон, маслины/	200	260
Салат из цыпленка «По-флоридски» с соусом «Карри» /отварная куриная грудка, яблоки, болгарский перец, консервированный ананас, майонез, листья салата, зелень/	180	200
Закуска с сельдью. Подается с отварным картофелем, яйцом и горчичным соусом	150	200
Салат «Вечерний» /отварная говядина, картофель, маринованные грибы, томаты Черри, сыр, майонез, маринованные огурцы, яйцо, зелень/	200	260
Салат «Адыгея» /сыр Адыгейский, куриное яйцо, кукуруза, крабовое мясо, майонез, зелень, маслины, лимон/	150	190
Салат с консервированным тунцом и хрустящим беконом. Подается с томатами, черной фасолью и сыром Пармезан.	120	190
Салат «Греческий» /листья салата, болгарский перец, салатный лук, томаты,	220	250



огурцы, маслины, сыр Фета, заправка на пряных травах, базилик/

Салат «Столичный» /картофель, маринованные и свежие огурцы, отварная куриная грудка, морковь, майонез, зелень/ 250 200

Салат «Таежный» с груздями /говяжий язык, куриное филе, соленые грузди, перепелиное яйцо, листья салата, соус/ 120 290

Салат с креветками и авокадо /тигровые креветки, томаты Черри, авокадо, листья салата, сыр Пармезан, имбирный соус/ 140 400

Салат из артишоков с белыми грибами, ростбифом и майораном. Подается с листьями салата и итальянской заправкой 100 260

Горячие закуски

«Крылышки Феникса» (маринованные куриные крылышки, жаренные во фритюре). Подаются с острым томатным соусом 180 260

Жульен из лесных грибов. Подается на слоеном тесте 80 230

Жульен с индейкой и овощами. Подается на слоеном тесте 120 230

Жульен с морепродуктами (кальмар, филе лосося, королевские креветки, сливочный соус с пряными травами). Подается на слоеном тесте 110 260

Блины с курицей и грибами. Подаются с томатами Черри и зеленью 130 280

Рулетики из цуккини с семгой. Подаются с соусом «Эстрагон» (в порции 3 шт.) 120 280

Рулетики из цуккини с беконом. Подаются с горчичным соусом (в порции 3 шт.) 110 250

Тунец-гриль с китайской капустой и острым соусом «Васаби» 100 520

Утиная грудка с печеными яблоками 160 280

Горячие мясные блюда

Говядина с грибным Гратеном. Подается с соусом «Красное вино» и зеленью 245 450

Свинина, фаршированная грибами. Подается с печеным перцем и овощами с соусом «Базилик» 270 450

Свинина-барбекю с запеченными баклажанами. Подается с соусом «Красное вино» 280 450

Куриные рулетики, фаршированные сыром Фета с цветной капустой и овощами 280 400

Индейка с теплым салатом из овощей и кешью 180 400

Свинина, шпигованная овощами. Подается с картофельным драником и томатным соусом 280 450



Горячие рыбные блюда

Лосось, фаршированный домашним сыром. Подается с цуккини, соус «Белое вино»	200	450
Черноморская кефаль с домашним ризотто и соусом «Белое вино». Подается с жареными грибами	240	450
Лосось с красной икрой и картофельным пюре. Подается с горчичным соусом	210	450
Радужная форель с кольцами кальмаров и овощным жульеном. Подается с имбирным соусом	230	450
Жареный судак. Подается с паровыми овощами и соусом «Эстрагон»	280	450

Обслуживание во время банкетов и фуршетов - 10% от суммы заказа.

ВИННАЯ КАРТА

	Выход, мл	Стоимость, руб.
Игристые вина		
Анри Лавинь полусухое, Франция	0,75	800
Мартини Асти полусладкое, Италия	0,75	2300
Российское шампанское полусладкое, Россия	0,75	450
Белые вина		
Эскарго полусладкое, Франция	0,75	550
Эскарго сухое, Франция	0,75	550
Торо Негро полусладкое, Испания	0,75	600
Барон де Ланс Совиньон сухое, Франция	0,75	1200
Терре Аллегре Требьяно полусладкое, Италия	0,75	750
Красные вина		
Эскарго полусладкое, Франция	0,75	550
Эскарго сухое, Франция	0,75	550
Карневале ди Венеция полусладкое, Италия	0,75	700
Торо Негро полусладкое, Испания	0,75	600
Барон де Ланс Совиньон сухое, Франция	0,75	1200
Водка		
Беленькая, Россия	0,5	500
Беленькая ЛЮКС, Россия	0,5	600
Парламент классик, Россия	0,75	950
Русский Стандарт Ориджинал, Россия	0,75	1300



Коньяк и бренди

Инстербург 4 года (Наполеон), Россия	0,5	1300
Старый Кениксберг 5 лет, Россия	0,5	1400
Хеннеси В.С., Франция	0,5	3750

Безалкогольные напитки

Сок "Я" в ассортименте	1	190
Морс клюквенный	1	150
Бон Аква в ассортименте	0,5	45
Чай черный, зеленый	0,2	50
Кофе со сливками	0,2	50

Ваш персональный банкет-менеджер

Кристина Куликова

Екатеринбург, ул. Сони Морозовой, 190, оф 101.

Телефон: +7 (343) 378 34 10, 350 05 05

e-mail: kulikova@ustagroup.ru

icq 599 340 480

www.ustahotels.ru

www.ustagroup.ru

