

**Банкетный зал "Урфин
Джюс", «Холидей»
Банкетное меню Новый 2024 год**

Холодные закуски

Брускетта с красной икрой	40/10/7	150-00
Брускетта с семгой слабого посола и маслом	60/15/7	180-00
Сморреброд Тосты из Бородинского хлеба с творожным сыром и зеленью, филе сельди слабой соли, красным луком и отварным яйцом.	25/60	100-00
Семга слабого посола Подается с дольками свежего огурца, лимона и оливками	100/60/10 /5	500-00
Рулетики из семги с творожным сыром	100/70/5	550-00
Рыбный стол копченый Два вида рулетов из лаваша: кета холодного копчения и семга слабой соли с сыром "Филадельфия". Нарезка: рулет из кальмара холодного копчения с семгой и кета холодного копчения. Подается с лимоном и оливками.	220/20/20	650-00
Филе красной рыбки Филе красной рыбы слабой соли в ассортименте : нерка, кижуч и кета . Подается на листе салата с лимоном и оливками.	150/10/10/ 10	550-00
Брускетта с копченой курицей Карамелизованный красный лук, свежие томаты, лист салата, копченая курицы на поджаренном тосте.	20/50/15/1 5	130-00
Язык говяжий с хреном	100/40/7	400-00
Ростбиф из говядины собственного производства	100/30/30	400-00

с маринованными овощами (огурец/помидор)

Мясные изыски

300/50/10 **650-00**

Мясные деликатесы, собственного производства: ростбиф, буженина, галантин куринный, грудинка свиная "Урфин Джюс", язык говяжий. Декорируется листом салата, грейпфрутом и зеленью. Подается с домашней горчицей.

Рулетики из ветчины с сыром

170 **300-00**

Блинчики с красной икрой

180/20/2 **400-00**

Подаются со сливочным маслом и сыром "Филадельфия".

Блинчики с семгой слабого посола

200/20/2 **400-00**

Подаются со сливочным маслом и сыром "Филадельфия".

Сало соленое с чесночными гренками с горчицей

200/20 **250-00**

Сало копченое с чесночными гренками с горчицей

200/20 **250-00**

Сырно-колбасно

250/30/15 **450-00**

Для тех, кто любит сырок и колбаску. Три вида колбаски и два вида сыра с помидорками Черри и листом салата.

Овощная закуска

300/2 **350-00**

Ассорти "малосольных продуктов": острые помидорки с чесноком, огурчики малосольные с укропом. Подается с зеленью, перцем болгарским, брынзой и сливочным соусом "Фета"

Овощное ассорти

275/17 **350-00**

Сладкая паприка, свежие томаты, огурец, корень Дайкона, томаты черри, лук зелёный и зелень. Подается с пряным соусом из оливкового масла.

Закуска "Капрезе"

235/5 **300-00**

Свежий томат с ароматной зеленью, сыром

Моцарелла и оливковым маслом. Декорируется
оливками.

Шарики из брынзы с помидорками Черри 300 **400-00**

Бланшированные помидоры черри, маринуются в
медово-соевом соусе с чесноком. Подаются с
брынзой панированной ароматной зеленью.

Трио Закусон 450 **450-00**

Малосольные огурчики с острым перчиком, чесночком и
большим количеством зелени.
Малосольные томаты с острым перчиком, чесночком и
большим количеством зелени.
Хрустящие обжаренные баклажаны и сочные томаты заправляются
соусом Чили, кунжутным и оливковым маслом, сыром Филадельфия.
Украшается жареным кунжутом и семенами подсолнечника.

Помидоры с сыром 220/15 **350-00**

Традиционная закуска со свежими томатами, чесночком,
сыром и майонезом

Оливки/маслины 50/1 **100-00**

Деревенский набор 350/30/22 **400-00**

Деревенское сальцо: копченое и соленое,
бабушкины соленья: огурчики, помидорчики
и хрустящая капуста, жаренная картошечка с лучком.
Подается с домашней горчицей.

Аппетитная закуска 230/10 **400-00**

Рулетки из жаренных баклажанов и цуккини, салатного листа
и помидоров, прослоенные чесночным сырным соусом и
грецким орехом.

Шампиньоны с ветчиной и сыром 185/2 **350-00**

Фаршированные шампиньоны ветчиной, сыром и
помидорками Черри.

Селедочка под водочку 100/100/40 **400-00**
/30/30/

Сельдь м/с, картофель запеченный дольками,
яйцо вареное, лук репчатый маринованный, горчица.

Яйцо, фаршированное селедочным муссом 260/10 **250-00**
Подается с красным маринованным луком

Сырная тарелка "Урфин Джюс" 260/50/30 **500-00**
Сыр "Сулугуни" копченый и молочный, сыр Пармезан,
брынза и сырники из сыра Витязь и сыра Виола
двух видов: в кокосовой стружке и в зелени. Подается
с медом и виноградом.

Салаты

Салат с кальмарами и королевскими креветками 140/30/15/ **450-00**
2
Кальмары отварные, креветки тигровые в обжарке на гриле,
яйцо куриное, в сочетании со свежими помидорами.
Заправляется соусом "Белое вино".

Салат "Кальмарыч" 200 **400-00**
Кальмары отварные, огурцы свежие, яйцо куриное,
огурцы свежие, кукуруза консервированная.
Заправляется соусом "Морское дно".

Салат "Цезарь" с лососем-гриль 150/40/20/ **450-00**
2
Классический салат с лососем-гриль, листьями
салата, чесночными крутонами, помидорами черри,
сыром "Пармезан" и соусом "Цезарь".

Салат "Цезарь" с куриной грудкой-гриль 150/40/20/ **400-00**
2
Классический салат с куриной грудкой-гриль, листьями
салата, чесночными крутонами, помидорами черри,
сыром "Пармезан" и соусом "Цезарь".

Салат "Цезарь" с тигровой креветкой 150/40/20/ **450-00**
2
Классический салат с тигровыми креветками гриль, листьями
салата, чесночными крутонами, помидорами черри,
сыром "Пармезан" и соусом "Цезарь".

«Дары моря»	150/15/2	450-00
<p>Морской коктейль, маринованный в чесночном соусе с добавлением отварных креветок и ломтиков семги слабого посола. Декорируется свежим томатом и огурцом. Заправляется апельсиново- бальзамическим соусом.</p>		
"Фламинго"	200/2	400-00
<p>Кета холодного копчения, картофель отварной, морковь отварная,оливки, яйцо куриное, огурцы консервированные, горошек. Заправляется майонезом. Украшается красной икрой.</p>		
"Карибский"	200/2	400-00
<p>Кета холодного копчения, пекинская капуста, помидор и огурец свежий, оливки, яблоко, яйцо куриное, салатная заправка.</p>		
Салат "Морена"	150/30/10	450-00
<p>Обжаренный маринованный кальмар на оливковом масле, соединяют с поджаренным куриным филе, консервированной кукурузой, чесночком и стружкой сыра "Пармезан". Заправляется сливочно - майонезным соусом. Декорируется красной икрой.</p>		
«Вальдорф»	155/2	400-00
<p>С нежным языком теленка, яичным омлетом, свежим огурцом, заправляется сливочным соусом "Фета", сервируется сыром "Пармезан", жареным арахисом и зеленью.</p>		
«Салат со свиным язычком»	180/10/15	400-00
<p>С нежным свиным языком, перцем болгарским, свежими томатами, консервированными грибами и маринованным красным луком. Заправляется ароматным оливковым соусом "Сомбреро"</p>		
Салат "Пражский"	150/30/15	350-00
<p>Обжаренная свинина, перец болгарский, свежие томаты, жаренные шампиньоны и маринованная</p>		

пекинская капуста на подушке из салатных листьев.

Заправляется орехово-сырным соусом.

"Пекинский салат"

200 **400-00**

Отварная курица, ветчина, пекинская капуста, яичный омлет, морковь по-корейски, грецкий орех, заправляется сметаной.

Салат с печенью индейки, фасолью и виноградом

200/20 **400-00**

Обжаренная печень индейки с пассерованным луком и белым виноградом на сливочном масле, карамелизированная в коньяке, с добавлением стручковой фасоли и помидорок Черри. Сервируется листом салата и орехами фундук.

Салат с курицей и жареным перцем

230/36/10 **450-00**

Салат с очень оригинальным вкусом.

Филе куриное, обжаренное на сковороде с красным болгарским перцем. Добавляется огурцы консервированные, отварное яйцо, сыр Российский и красный лук. Соус чесночно-майонезный с добавлением очень большого количества зелени.

Салат "Обжорка"

190 **350-00**

Домашний салат в составе которого: грибы консервированные, острая морковь, филе куриное, жареное на гриле, огурец консервированный, сыр Российский, чесночные гренки. Заправляется майонезным соусом.

"Салат по-турецки"

170/15/2 **400-00**

Филе индейки, маринованное в лимонно-соевом соусе и белом вине, обжаривается с беконом. Подается с большим количеством свежих томатов и ароматной зелени. Заправляется чесночно-лимонным соусом. Декорируется гренками из белого хлеба.

Салат "Лесной"

170/4 **400-00**

Легкий салат с обжаренным папоротником, шампиньонами, лесными грибами и репчатым лучком. Дополняется отварным куриным филе и сочным болгарским перчиком. Декорируется жареным кедровым орехом.

Салат с курочкой и ананасом 190 **350-00**
Филе куриное отварное, грибы жареные, кукуруза консервированная, ананас консервированный, лук маринованный. Заправляется сливочным соусом с добавлением соуса Чили.

"For Men" 160/30/15/ **400-00**
2
Жаренная свинина и отварное филе куриное, в сочетании с отварным картофелем, консервированными огурцами, жареными шампиньонами и отварным яйцом. Заправляется майонезом. Декорируется зеленью и кедровым орехом.

Салат "Восточный" 190/30/15/ **400-00**
2
Говядина отварная, перец болгарский, огурец, помидоры черри. Сервируется салатным листом и кинзой. Заправляется соевым соусом с лимоном.

Салат "Казбек" 180/30 **400-00**
Жареная говядина, брынза, помидоры свежие, фасоль красная консервированная и оливки. Заправляется ароматным маслом.

Салат с говядиной и черносливом 180/15 **400-00**
Приятный по вкусу салат с отварной говядиной, солеными огурчиками, консервированным горошком, отварным яйцом и черносливом. Заправляется майонезным соусом с яблоком.

Салат "Ча-фан"
Классический салат 2 видов:
без майонеза: 155/2 **300-00**
с майонезом: 190/2 **350-00**

Салат "Байрам" 150/30/15/ **400-00**
4
Говядина отварная, свежие томаты и огурчики, в сочетании с маринованными шампиньонами. Заправляется домашним майонезом и сыром "Пармезан". Сервируется кинзой и петрушкой.

<p>Салат с беконом</p> <p>Фасоль стручковая, огурцы консервированные, огурцы свежие, картофель отварной, лук репчатый. Заправляется майонезом.</p>	<p>185/1 350-00</p>
<p>"Салат гриль с ростбифом"</p> <p>На подушку из салатного листа добавляются маринованные и обжаренные на гриле цуккини, баклажан, перец болгарский. Сервируется ростбифом собственного производства, обжаренными и замаринованными шампиньонами, кунжутом и помидорами чери. Заправляется лимонно-бальзамическим соусом "Сомбреро".</p>	<p>200/10 450-00</p>
<p>Салат "Цеппелин" с горячими колбасками</p> <p>Жареный картофель по-деревенски с копченными колбасками, в сочетании с помидорками Черри, солеными огурчиками, маринованным луком и консервированным горошком. Заправляется соусом "Гранд", сервируется зеленью и зеленым луком.</p>	<p>150/30/2 400-00</p>
<p>Салат «Мясное ассорти»</p> <p>Говядина жареная, филе куриное жареное, свинина жареная, огурцы свежие, огурцы консервированные, перец болгарский, майонезный соус.</p>	<p>160/40/2 350-00</p>
<p>Фирменный салат "Оливье"</p> <p>Классический рецепт: отварной картофель и морковь, лук репчатый, яйцо отварное, горошек зеленый консервированный, свежий и соленый огурчик, майонез. С добавлением ростбифа из говядины собственного производства.</p>	<p>200/7/2 400-00</p>
<p>Салат «Шопский» с маслинами</p> <p>Свежие томаты в сочетании с огурчиками, болгарским перцем, брынзой и маслинами. Подается с пряным оливковым маслом.</p>	<p>190/15/2 350-00</p>
<p>Салат «Особенный»</p> <p>Грудка куриная копченая в сочетании с острой морковью и рулетиками из лаваша. Изюминка салата особый яичный соус из варенных яиц, оливкового масла и</p>	<p>200 350-00</p>

дижонской горчицы.

Горячие закуски

Жульен из куриного филе и ветчины Филе куриное, ветчина, язык говяжий отварной, шампиньоны жареные, запеченные в сметанно-томатном соусе под сыром.	140/1	290-00
Тигровые креветки в кляре Маринованные в соевом соусе тигровые креветки, обжаренные в белковом кляре. Подаются с соусом "Терияки" собственного изготовления.	80/30/2	400-00
Кокот из телятины Вырезка из говядины, маринованная в красном вине, обжаренная на сливочном масле. Подается с обжаренными овощами, шампиньонами и оливками в кокотнице.	150	400-00
Драники с семгой Классические драники с ломтиками филе семги. Подается со сметаной и зеленью.	300/50	420-00
Драники с грибами Классические драники с жареными шампиньонами. Подается со сметаной и зеленью.	190/50	300-00
Драники с икрой Классические драники с красной икрой. Подается со сметаной и зеленью.	160/30/50	400-00
Свиная корейка в специях Маринованная в течении 10 часов свиная шейка, томится в паровом шкафу в фольге. Декорируется соус-крем бальзамик и подается с соусом из киви, апельсинов и кинзы.	100/10	300-00

Хлебобулочные изделия

Хлеб ржаной	30	15-00
Булочка пшеничная	30	15-00
Лаваш	100	70-00

Горячие блюда

Микс гриль рыбный: на 4-5 человек Стейк из семги на гриле, тигровые креветки, кольца кальмара во фритюре. Подается с оливками, и зеленью.	900	3200-00
Рыбное ассорти: на 5-6 человек Рыбные палочки из фарша лососевых рыб, тушка кальмара приготовленная на гриле, жаренные тигровые креветки на гриле в чесночном соусе, и филе горбуши, запеченное под сыром с зеленью. Подается с соевым соусом.	1200/50	2800-00
Сёмга "Царская невеста" Филе сёмги, фаршированное салатными креветками, кальмарами. Запеченное под сырно-майонезным соусом. Подается с зеленью и оливками.	120/10/10	650-00
Сёмга, припущенная в сливках: Филе сёмги, маринованное в специях и соке лимона, запекается под сливками. Подаётся с зеленью, оливками. Декорируется красной икрой.	150/20/10/ 20/2	650-00
Шашлык из семги	150/20	650-00
Семга в сливочно грибном соусе Маринованное филе семги в специях, запекается со свежими грибами, репчатым луком и сливочным соусом.	120/30/20/ 40	650-00

Филе горбуши в сливочно грибном соусе	120/30/20/ 40	500-00
Маринованное филе горбуши в специях, запекается со свежими грибами, репчатым луком и сливочным соусом.		
Филе горбуши под сырной стружкой	130/20/2	450-00
Маринованное филе горбуши, запекается под майонезно сырным соусом.		
Филе горбуши под молочным соусом	130/30/2	450-00
Маринованное филе горбуши, запекается под проваренным молочным соусом и подается с корочкой сыра.		
Филе горбуши в беконе	120/50/20/ 10	450-00
Маринованное филе горбуши, обжаривается в беконе, смазывается майонезом и запекается с пассерованным луком.		
Филе горбуши под овощным маринадом	130/30/1	450-00
Маринованное филе горбуши, запекается под томатной подушкой из свежих овощей.		
Шашлык из говядины	150/60/50/ 12	650-00
Вырезка говядины, лук маринованный, морковь острая.		
Баклажаны по-турецки	200/4	400-00
Баклажан, фаршированный говядиной, жареной с овощами в томатном соусе.		
Телятина под овощами	195/12	650-00
Говяжья вырезка, с пассерованными овощами: лук репчатый, чеснок, перец болгарский, свежие томаты.		
Свинина "Американо"	200/2	450-00
Свиная вырезка, маринованная в специях и в свежих ароматных травах, обжаривается на гриле. Подается		

с остро-сладким соусом BBQ

Медальоны из свинины с грибами 125/90 **450-00**

Свинная вырезка, маринованная в специях, обжаренная на гриле и запеченная под сливочно-грибным соусом.

Эскалоп из свинины 100/75/60 **400-00**

Свинина с жирком, маринованная в специях, обжаренная на гриле и запеченная с томатами под сырно-майонезным соусом.

Антрекот из свинины 340/30 **500-00**

Свинина на косточке, маринованная в специях, обжаренная на гриле. Подается с маринованным луком.

Ребрышки свиные 150 **350-00**

Запеченные свиные ребра под кисло сладким соусом и кунжутом.

Шашлык из свинины 150/60/50/12 **450-00**

Свинина, лук маринованный, морковь острая.

Кебаб из говядины и свинины 130/30/30/30 **380-00**

Подается с лавашом, острой морковью и маринованным красным луком.

Курица по-столичному 200/50 **380-00**

Маринованное куриное филе обжаривается в лезьоне и хлебной крошке с добавлением большого количества сливочного масла. Подается с соусом на сонове майонеза и сметаны с добавлением сухого вина.

Куриная грудка в беконе 150/50 **450-00**

Маринованное куриное филе обжаривается в беконе. Далее доводится до готовности в сливочно-грибном соусе.

Куриное филе в сливках 108/20 **380-00**

Филе куриное отбивается, маринуется и

обжаривается в лизьоне. Запекается под пассерованным луком с добавлением сливок.

Шашлык из курицы Маринованное куриное филе в сметане, с луком и чесночком.	200	400-00
Кебаб из курицы Кебаб из куриного мяса и свиного жира с ароматными травами и чесночком. Подается с лавашом и с острой морковью.	250	350-00
Гранд ассорти от "Урфин Джюс" Четыре вида колбасок собственного производства: куриные колбаски с копченым сыром, острые белые свиные, говяжьи пивные колбаски и колбаски из домашнего фарша с добавлением сливочного сыра и красного перца. Подается с жаренной картошечкой, домашними разносолами, хреном и горчицей.	1240	2200-00
Крылья куриные "Острячок" Крылья куриные, маринованная в специях, соусе "Чили" с рубленным чесноком.	200	350-00
Come Back Три вида мяса: свинина, говядина , курица , маринованные в майонезном соусе, запеченные с сыром и соусом "Торнадо".	200/30/20/ 10/2	600-00
Мясной микс на 5-6 человек Шашлык из свинины, шашлык из куриного филе в сметане, колбаски фирменные из домашнего фарша, кебаб из говядины крылья куриные, ребра свиные. Подается с маринованным красным луком и лавашом.	1600/50/10 0	3200-00

Гарниры

Картофель отварной с маслом и зеленью	130/20/2	100-00
---	----------	---------------

Картофель в мундире на решетке	150/5	100-00
Дольки "Айдахо" Дольки картофеля в специях, обжаренные с чесноком и острым соусом "Чили"	150/5	100-00
Папоротник жареный с луком	100/2	200-00
Картофель "Фри" жареный	100/2	150-00
Картофель с чесноком и сыром	150/20	150-00
Рататуй Запеченные овощи: перец болгарский, баклажан, цукини, помидор под сыром Витязь и Моцарелла.	170	300-00
Фасоль стручковая, жареная в сливках с чесночком	100	120-00
Цветная капуста в кляре	100	150-00
Цветная капуста отварная с чесночком	100	120-00
Шампиньоны по-гречески Маринованные грибы, жаренные с луком, морковью и чесночком на сливочном масле с кетчупом.	100	120-00
Шашлык из овощей Замаринованные овощи: перец, кабачок, шампиньоны, приготовленные на гриле	160	200-00
Овощи гриль Перец, кабачок, баклажан	150/30/2	200-00

Соусы

Соус "Шашлычный" Томатная паста, чеснок, зелень, аджика, специи и сахар	за 100гр.	100-00
Соус "Адмирал"	за 100гр.	150-00

Перец болгарский, ананас консервированный, апельсин, сливки, домашняя горчица.

Соус "Торнадо " за 100гр. **100-00**
Майонез, огурец консервированный, зелень, сахар, специи

Соус "Популярный" за 100 гр. **100-00**
Майонез, орех грецкий, соус "Чили", зелень, чеснок

Соус "Гранд" за 100гр. **100-00**
Майонез, зелень, чеснок, соль и сливки

Соус "Гриль" за 100гр. **150-00**
Перец болгарский, лук репчатый, помидоры свежие, чеснок, п/сухое красное вино, уксус, специи.

Соус "Виола" за 100гр. **150-00**
Сливки, сметана, сыр плавленый, специи. Теплый соус к рыбным блюдам.

Соус "Бедный бургундец" за 100гр. **100-00**
Йогурт обезжиренный, майонез, огурцы консервированные, соевый соус.

Соус "Брусничный" за 100гр. **150-00**
Брусника, масло сливочное, сливки, сыр "Виола, специи.

Соус "Ароматный" за 100гр. **100-00**
Оливковое масло, уксус винный белый, кинза, эстрагон петрушка, сыр "Пармезан"

Соус "BBQ" за 100гр. **100-00**
Сочетание обжаренного лука и чеснока, томатной пасты соевого соуса, имбиря чернослива с соусом Чили и ирландского виски.

Соус "Италия" за 100гр. **150-00**
Сочетание обжаренного лука и чеснока на оливковом масле, с добавлением ароматного орегано, тушенных консервированных и свежих помидоров на томатной пасте. Декорируется базиликом.

Напитки

Мин вода	0,5	90-00
Морс облепиховый	1 л	150-00
Морс брусника/клюква	1л	200-00
Лимонад домашний	1 л	150-00
Сок в ассортименте	1л	200-00
Кола/спрайт/фанта/швебс	0,5	150-00
Чай в ассортименте	0,5	120-00