

Ул. Галерная,20
Тел.: 981-50-94
Тел.: 981-50-22
ВК ://vk.com/niagarahall20
INSTA: banketniy_zal_niagara

Банкетный Зал «Niagara»

Банкетное меню

Холодные закуски (минимальный заказ одной позиции от 500гр)

Наименование	порция	цена
Антипаста (Балык, коппа, бастурма, вяленые томаты, каперсы, кешью)	75	415
Пряная буженина с дижонской горчицей	75	385
Язык с рукколой и сливочным хреном	75	410
Карпаччо из говядины (Говяжья вырезка, пармезан, руккола, оливковое масло)	50	385
Рулет куриный с вялеными томатами и греческим сыром (Куриное филе, паприка, вяленые томаты, цедра лимона, сыр «Фета»)	75	315
Пинчос с сыровяленой вырезкой (багет, сыровяленая свинина)	55	195
Крутоны с паштетом из печени индейки и луком фри (Печень индейки, лук, морковь, сливки, грушевый конфитюр, тосты)	75	315
Круассан с ветчиной и сливочно-горчичным муссом (круассан, ветчина, сливочный сыр, огурец св., горчица зерновая, хрен)	75	275
Рулеты ветчинные с сырным муссом (Ветчина, сыр, зелень, чеснок, майонез)	75	295
Рыбный сет (Красная рыба с/с, белая рыба х/к, тигровые креветки, лимон, зелень)	75	495
Круассан с тар-таром из лосося и авокадо и сливочным сыром (круассан, лосось с/с, авокадо, сливочный сыр, оливк. масло, лимон)	75	325
Штрудель с лососем и шпинатом в сливках (Слоеное тесто, красная рыба, шпинат, сливки)	75	415
Карпаччо из лосося и лангустинов (Лосось, лангустины, руккола, пармезан, оливковое масло)	50	475
Рулетики из цуккини с тунцом (Цуккини, сливочный сыр, тунец, маринованный имбирь)	75	375
Селедочка с печеным картофелем, гренками и красным луком	75	285
Рулеты из баклажан (Баклажан, сыр фета, чеснок, зелень, гр. орех)	75	345
Капрезе (Сыр моцарелла, св. томаты, соус Pesto, зелень)	75	315
Круассан с моцареллой, вялеными томатами и топинадом из оливок (Круассан, моцарелла, вял. томаты, оливки, базилик, масло оливковое, лимон)	75	285
Сет сыров с конфитюром и крашем из грецкого ореха (Дорблю, камамбер, маасдам, грушевый конфитюр, грецкий орех)	75	425
Томаты с сырно-базиликовым муссом (Томаты, сыр фета, соус Pesto, свежий базилик)	75	295
Крудите из овощей с йогуртовым соусом и сыром с голубой плесенью (Сельдерей, свежий огурец, перец болгарский, морковь)	45	250
Свежие овощи с душистой зеленью (Томаты, огурцы, редис, базилик)	75	275
Ассорти солений (Маринованные черри, корнишоны, квашеная капуста, морковь по-корейски, лесные грибы)	75	260
Карпаччо из печеной свеклы с кнелями из сыра фета и грецкого ореха (Свекла печеная, сыр фета, гр.орех, руккола, бальзамический крем, миндаль, оливк.масло)	50	250

Креманка с греческими оливками	250	640
Фруктовая корзина (сезонные фрукты) (1 этажерка)	2000	2500
Салаты (минимальный заказ одной позиции от 500гр)		
Наименование	порция	Цена
Оливье классический (Ветчина, морковь, яйцо, горошек, огурцы соленые, картофель, майонез)	75	265
Столичный (Куриное филе, картофель, морковь, яйцо, св. огурец, огурцы соленые, майонез)	75	280
Цезарь с курицей (Кур. филе, айсберг, черри, сухарики, пармезан, соус «Цезарь»)	75	320
Салат с киноа и карамелизированной индейкой (киноа, индейка, айсберг, томат, руккола, зелень, соевый соус, бальзамический крем)	75	315
Салат с подкопченным филе цыпленка, хрустящими овощами и картофелем "пай" (Индейка, лук порей, морковь, св.огурец, картофель пай, яйцо перепелиное, майонез)	75	335
Салат с копченой уткой и лепестками миндаля (Копченая утка, айсберг, черри, редис, груша, лепестки миндаля, заправка медово-горчичная)	75	345
Салат с печеной свиной вырезкой и паприкой гриль (свинина, айсберг, паприка гриль, черри, лолло росо, итальянская заправка)	75	295
Салат с томленой говяжьей вырезкой (Говядина, картофель, морковь, огурчики маринованные, майонез)	75	325
От Шефа (Ростбиф, айсберг, вял.томаты, паприка, руккола, лолло росо, кр.лук, заправка от Шефа)	75	420
Пряный салат с балыком (С/к свинина, айсберг, корнишоны, маринованный лук, черри, пряное масло)	75	315
Ниагара (Овощи гриль, тигровые креветки, кальмар, вяленые томаты, соус с пармезаном)	75	415
Салат с тунцом на гриле (Тунец, айсберг, огурец, черри, кешью, лолло росо, кунжутная заправка)	75	325
Салат с тунцом и авокадо (Тунец, авокадо, яйцо, огурец, помидор, айсберг, майонез)	75	215
Салат с тигровыми креветками и ананасом (Креветки, ананас, айсберг, св. огурец, вяленые томаты, зелень, имбирь мар., масло оливок.)	75	415
Салат с кус-кусом, тигровыми креветками и печеной паприкой (Кус-кус, креветки, чеснок, пармезан, руккола, огурец, паприка, оливковое масло)	75	315
Салат с запеченным лососем (Лосось, картофель, огурец, лук порей, черри, майонез)	75	350
Легкий салат с лососем и миндалем (Лосось с/с, руккола, св. огурец, айсберг, лолло росо, черри, миндаль, итальянская заправка)	75	340
Селедка под шубой (Сельдь, свекла, картофель, морковь, лук, яйцо, майонез)	75	265
Салат с жареным камамбером и апельсином (Камамбер гриль, апельсин, лолло росо, руккола, шпинат, черри, кунжут, заправка с апельсином дрессингом)	75	380
Греческий (Помидоры, огурец, паприка, черри, маслины, оливковое масло, сыр «Фета»)	75	310
Горячие закуски		
Жульен с курой и грибами (Куриное филе, грибы, лук, сливки, сыр)	75	320
Круассан с грибным сое в сливках (Круассан, грибы, лук, сливки, сыр)	100	285
Блинчик с жульеном (Куриное филе, грибы, лук, сливки, блинчики мучные)	100	325
Кокот с языком в сливочно-ореховом соусе (Язык говяжий, лук, сливки, орех грецкий, сыр)	75	325
Шашлычок куриный (Маринованное куриное филе, лук, соус)	100	315
Шашлычок из свиной шейки (Маринованное мясо, лук, соус)	100	370

Шашлычок из лосося (Лосось, соус)	100	580
Фрикасе из тигровых креветок в круассане (Круассан, тигровые креветки, сливки, чеснок, паприка, оливковое масло)	100	410
Блюдо от Шеф-повара (заказ от 3-х кг) подается с фейерверками и тяжелым дымом		
Наименование	порция	Цена
Осётр фаршированный (1 кг)	1000	6000
Горячие блюда (не более 3-х видов)		
Грудка индейки с пармезаном и вялеными томатами (Филе индейки, вяленые томаты, пармезан, сливки)	170	670
Филе цыпленка с сырной начинкой в беконе (Филе цыпленка, бекон, сыр)	170	570
Свиная шейка запеченная с томатами и моцареллой (Свинина, томаты, моцарелла)	170	620
Медальоны из свиной вырезки с беконом (Свиная вырезка, бекон, соус грибной)	170	615
Медальоны из говядины с перечным соусом (Говяжья вырезка, соевый соус, сливки, соус «деми глянсс», смесь перцев)	170	920
Говядина «Веллингтон» (Говяжья вырезка, слоенное тесто, бекон, шампиньоны, лук, дижонская горчица)	170	910
Говяжья вырезка с баклажанами и моцареллой (Говядина, баклажаны, моцарелла, майонез)	170	880
Лосось со шпинатом в сливках (Лосось, шпинат, сливки, пармезан, лук, зелень)	170	1100
Стейк из лосося с икорным соусом (Лосось, икорный соус, прованские травы)	170	1230
Тунец на гриле с имбирной карамелью (Тунец, имбирь, соевый соус, мед)	170	1100
Лангустины на гриле с острым сливочным соусом (рекомендуемая подача с кус-кус) (Лангустины б/г, сливки, соевый соус, оливковое масло, чеснок)	170	1210
Запеченная треска с томатами и базиликом (филе трески, томаты, базилик, сыр)	170	790
Гарниры		
Картофель «бэйби» с чесноком и зеленью	150	270
Картофельно-сырный мусс (картофель, сыр, сливки)	150	260
Картофельный дофин (картофель, сливки, сыр моцарелла, специи)	150	315
Булгур с луком-порей	150	245
Фасоль с шампиньонами (фасоль стручковая, шампиньоны, паприка, лук)	150	250
Овощи гриль (Баклажан, паприка, кабачок, томат)	150	350
Киноа с печеными овощами	150	285
Кус-кус с печеным перцем и вялеными томатами	150	250

Детское меню (до 10 лет)		
Меню №1 <i>(Куриные наггетсы, картофель фри, соус, сэндвич с ветчиной и сыром, мороженое)</i>	600	1000
Меню №2 <i>(Куриные котлеты, картофель дюшес, сэндвич с ветчиной и сыром, мороженое)</i>	600	1000
Хлебные изделия		
Хлебная корзина "французские булочки" <i>4 шт. (пражская черная 2шт., французская белая 2 шт.)</i>	240	180
Брускетты на фуршет (от 10шт одной позиции)		
Наименование	порция	Цена
Брускетта с индейкой <i>(багет, индейка, томаты черри, ореховый соус, кунжут)</i>	55	165
Брускетта с уткой и апельсином <i>(багет, копченая утка, сливочный сыр, апельсин)</i>	55	195
Брускетта с ростбифом <i>(багет, ростбиф, вяленые томаты, соус горчичный, лист салата)</i>	55	240
Брускетта с лососем и огуречной сальсой <i>(багет, лосось, огурец, оливковое масло, зелень, маслины, лимонный сок)</i>	55	255
Брускетта с моцареллой и вяленными томатами <i>(багет, мини моцарелла, вяленые томаты, соус Pesto, базилик)</i>	55	160
Канапе на фуршет (от 10шт одной позиции)		
Канапе с балыком и горчичным соусом <i>(Белый тост, балык, свежий огурец, оливка, горчичный соус)</i>	30	105
Канапе с домашним паштетом <i>(Тостик с паштетом из печени индейки)</i>	30	105
Канапе с тигровой креветкой в шоте <i>(Тигровая креветка, оливка, сливочный соус)</i>	30	200
Канапе с лососем Шеф-посола и сливочным сыром <i>(Рыба, сливочный сыр, тостик)</i>	30	240
Канапе с голубым сыром и клубникой <i>(Сыр с благородной голубой плесенью, клубника)</i>	30	190
Канапе Буффало в шоте <i>(Черри, моцарелла, соус Pesto)</i>	30	120
Канапе в шоте с сыром «Камамбер» и грушевым конфитюром	30	135
Десерты		
Сливочное мороженое с домашней карамелью	150	300
Круассан с шоколадом	55	170
Напитки		

<i>Кофе</i>	120 мл	200
<i>Чай</i>	150 мл	150
<i>Морс клюквенный</i>	1000 мл	300
<i>Вода с лимоном и мятой (от 5л)</i>	1000мл	150
<i>Лимонад домашний со свежими травами и фруктами</i>	1000 мл	350
<i>Кофейно-чайный безлимит (на персону)</i>	250	
Сопутствующие услуги		
<i>Аренда колонки</i>	4000	
<i>Презентация стороннего торта</i>	2000	
<i>Оформление фруктов</i> <i>(любое количество)</i>	2500	
<i>Оформление фуршетного стола</i> <i>(оформление фуршета, цветная посуда, мраморные тарелки)</i>	3000	
<i>Продление зала 1 час</i>	10000	
<i>Горка шампанского</i> <i>(20,35,40,56 бокалов с вишенками и тяжелым дымом) (шампанское заказчиков)</i>	6500	
<i>Тяжелый дым</i>	7000	
<i>Аренда плазменной панели</i>	2500	
<i>Подсветка президиума</i>	5000	
<i>Композиция из искусственных цветов на президиум/ композиции на стойках для гостевых столов</i>	3500/1500	
<i>Оформление живыми цветами</i>	индивидуально	
<i>Букет невесты</i>	индивидуально	
<i>Текстильное оформление зала</i>	индивидуально	
<i>План рассадки (классический)/индивидуальный)</i>	2500	
<i>Инициалы (серебро/золото)</i>	4500	
<i>Аренда скатертей</i>	1500/2500	
<i>Пакет «Мятое стекло»</i>	500	
<i>Аренда неоновой надписи</i>	5000	

Весь декор и оформление залов обсуждаются с нашим декоратором.

Оформление живыми цветами и торт не входят в депозит закрытия залов!

Торты

**В Подарок к нашему торту идет эффектная презентация с
фейерверками.**

Любой дизайн

(Кремовое с добавлением цветов или мастичных элементов
мастичное/с ягодами/ сладкая печать)

Стоимость – 3000 руб/кг *в данную стоимость не входит велюровое покрытие, ганаш и
фигурки

- ❖ **"Крем-чиз"** (творожный бисквит, пропитанный сиропом, с прослойкой натурального крема на основе сливочного сыра и натуральных сливок)
- ❖ **"Ореховая"** (белый бисквит, пропитанный карамельным сиропом, прослоен ореховым муссом из взбитых сливок с протертыми лесными орехами)
- ❖ **"Вареная сгущенка со сливками"** (белый или шоколадный бисквит, пропитанный ванильным сиропом, в сочетании с вареным сгущенным молоком со взбитыми сливками (по желанию можно добавить грецкие орехи)
- ❖ **"Морковная"** (Морковный бисквит, пропитанный сахарным сиропом, с прслойкой крем-чиза)
- ❖ **"Сникерс"** (шоколадные бисквитные коржи пропитаны карамельным сиропом, слой мусса из темного шоколада и слой из карамельного мусса с варёной сгущенкой в сочетание с дробленным соленым арахисом)
- ❖ **"Орео"** (черный-шоколадный бисквит пропитанный карамельным сиропом, крем-чиз из сливочного сыра маскарпоне, взбитых сливок и крошкой печенья «Орео»)
- ❖ **"Сырно-творожная"** (нежные взбитые сливки и сливочный сыр "Маскарпоне" в сочетании с шоколадным бисквитом, пропитанным карамельным сиропом. Дополнительно по желанию возможны добавки ягод или фруктов)
- ❖ **"Красный бархат"** (Нежный крем-чиз из маскарпоне и взбитых сливок в сочетании с ярко красным бисквитом, пропитанным карамельным сиропом)
- ❖ **"Фисташка"** (Нежнейший бисквит на кефире с мягким кремом на основе сливочного сыра, ароматом фисташки и прослойкой арахисовых лепестков)
- ❖ **"Груша-карамель"** (Ванильный бисквит в сочетании с крем- чизом и прослойками карамели с ароматной карамелизированной грушей)
- ❖ **"Молочная девочка"** (Нежнейшие тонкие коржи на основе сгущенного молока в сочетании с кремом на основе сливочного сыраи сгущенного молока. В начинку можно добавить ягоды.)

Для Вашего удобства в ознакомлении с качеством предлагаемых нами услуг (меню и тортики), а также для возможности вносить изменения при составлении Вашего варианта меню и заказе праздничного торта, мы можем организовать для Вас дегустации по меню и десертам.

Условия по дегустации меню и начинок торта

1. В стоимость дегустации на 1 персону (1500руб) входит: 2 холодные закуски, 2 салата и 1 горячее с гарниром. Ассортимент блюд предоставляется по усмотрению Шеф-повара. Все возможные даты для проведения дегустации **обязательно** согласовываются заранее. Выбор определенных позиций возможен от 2-х порций и оплачивается, согласно стоимости, указанной в меню.
2. В дегустацию торта (1000 руб.) входят 2-3 вида пирожных по 75 гр. (вкус на выбор из меню). Все возможные даты для проведения дегустации **обязательно** согласовываются заранее.