

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

АППЕТАЙЗЕРЫ/МИНИ ЗАКУСКИ

Вес, г	Наименование блюда	Цена, руб.
40	Рулетики по-чешски (рулетики из ветчины с нежной сырной начинкой, подается на листе салата) 1 шт	70
40/20/10	Рулетики из баклажанов с сырно-ореховой начинкой 1 шт	120
60/20	Блинный торт с лососевым муссом с черри 1 шт	170
40	Пармская ветчина с зеленью, Фетаки	180
40	Пармская ветчина с рукколой	180
20/15	Пармская ветчина с грушей 1 шт	120
20/30/5	Креветка Тигровая в кунжуте с соусом Терияки	120
30	Рулетики из языка , хреном, корнишоном	120
45	Семужка с Фетаки, перцем и икрой	180
35	Канопе Черри с сыром Моцарелла	100
10/1шт.	Тарталетка с красной икрой	150
40	Перепелинное яйцо с семужкой, икрой на крекере	180

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Вес, г	Наименование блюда	Цена, руб.
400/30/30	Рыбная тарелка с лососем с/с и подкопчёной масляной рыбой, креветки тигровые, лимоны, маслины	1500
450/30/30	Рыбное ассорти (муксун с/с, угорь копч., муксун х/к, икра красная)	1700
300/30/30	Рыбное ассорти (семга с/с, форель х/к, масляная рыба х/к)	1200

Вес, г	Наименование блюда	Цена, руб.
100/20/10	Чушь из осетрины	600
200/40/30	Лосось с/с в цитрусовых с розмарином	800
210	Морское ассорти из морепродуктов с гребешками, тигровыми креветками маринованными с орегано и Перуанскими кальмарами гриль	950
150/100/50	Тигровые креветки с бренди и розовым соусом	1200
100/65/5	Ростбиф из утки с сыром Пармезан и помидорами Черри	350
120/50	Тар тар из лосося с авокадо, огурцами и икрой (нежное филе лосося с авокадо, огурцами, луком-пореем, икрой, маринованное в оливковом масле, соевом и соусе хрен, подается со свежими огурцами и тостами)	450
150/50	Угорь с маслинами, лимонами (филе жареного угря, маринованного в соусе, подается, подается с листьями салата, маслинами, лимоном, зеленью)	800
280	Капрезе (классическая закуска из помидоров и сыра моцарелла, с соусом песто и кедровым орехом)	400
330/20/30/50	Ассорти рулетов, сала, Чоризо (рулеты из индейки, курицы, свинины)	800
300/120/30/30	Ассорти европейских колбас с кростини и ассорти сыров international	1300
260/30/10/10	Курица подкопченная на яблочной стружке, пряная буженина и подкопченные колбаски HandMade, в сочетании с салатным миксом и горчицей	600
100/50/30/30	Ростбиф (салатый микс, хрен, корнишены, укроп)	600
150/40/130	Ростбиф с грибным муссом и салатным миксом	900
360	Овощное ассорти из огурцов, помидоров и болгарского перца с маслинами	300
550/30/3050	Русская закуска к водочке (сало солен.,бекон,огурец малосольный, сельдь филе солен.,лук маринов.,грузди солен.,укроп,,горчица)	750



CRONA
MEDICAL & SPA
HOTEL

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Вес, г	Наименование блюда	Цена, руб.
420	Тарелка разносолов (огурцы собственного соления, помидорки черри, капуста квашенная)	390
300/150/50/ 25/35	Сырная тарелка (Маасдам, Пармезан, Бри, Сыр с голуб. Плесенью, Чеддер, сыр с грец. Орех. С медом и фруктами)	1200
165	Помидоры по швейцарски (нарезанные пластиками помидоры, сверху сыр, яйцо, чеснок, майонез)	170
1000	Сезонные фрукты	1300

САЛАТЫ

Вес, г	Наименование блюда	Цена, руб.
180/30	Салат из морепродуктов с миксом салата, свежим огурцом, маслинами и бальзамическим соусом	450
180	Цезарь с креветками	450
190	Салат с лососем и креветками под апельсиновым соусом	550
160	Мясной салат с бужениной, языком и грибами	350
180	Оливье классический с говядиной	250
180	Цезарь с курицей	280
260/60	Салат Банкетный (язык, ветчина с жареными овощами: цукини, луком, шампиньонами, сыром под сливочно-сырным соусом, оформляется огурцом и грейпфрутом)	550
210	Греческий салат с сыром фета и красным луком	270
170	Салат "Баварский" теплый салат с говяжьей вырезкой маринованный в соусе деми-глас, подается на подушке из листьев салата и пекинской капусты с овощами (редис, огурец, помидор, перец болгарский). Украшается красным луком	390

Вес, г	Наименование блюда	Цена, руб.
240	Салат с курицей, беконом и авокадо (запеченое филе цыпленка с хрустящим беконом, авокадо, помидорами черри, миксом салата с соусом "Цезарь" и перепелинными яйцами	350
240	Салат с сельдереем, виноградом (микс салата с перцем, помидорами черри, сельдереем, виноградом, с маслом оливковым и кедровыми орешками)	350
260	Салат с ростбифом черри и пармезаном	550
230	Салат с филе утки с руколой, черри и пармезаном, заправляется оливковым маслом и соком апельсина	990

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Вес, г	Наименование блюда	Цена, руб.
130	Жюльен с лососем	330
250	Свиная шейка с перцами, шпинатом и прошутто	650
150	Жюльен с курицей	230
150/2	Грибной жюльен	250
250/100	Темпура "дары моря", креветки тигровые, морской гребешок в кляре подается с салатом из водорослей "Чука" с икрой летучей рыбы.	1320
150/50	Бананы в беконе	320
150/70	Печень цыпленка с яблоком в темпуре	200



CRONA
MEDICAL & SPA
HOTEL

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ЦЕЛИКОМ

Вес, г	Наименование блюда	Цена, руб.
1000/50/200 /50	Свинина по царски (буженина, шпигованная овощами, запечена в специях, подается с брусникой и горчицей)	2700
2,0/400/100/ 50/50	Баранья нога с розмарином, овощным рататуем, гранатом	3200
1,8/250/50/ 50	Утка фаршированная капустой, яблоками	2800
1,8/250/50/ 50	Утка, фаршированная яблоками и черносливом под хрустящей корочкой (1 шт)	2800
2,0/400/100/ 50/60	Индейка на гриле с овощами	4200
4кг./500/500 /100/60	Свиной окорок фламбе (Демонстрация процесса мастерства шеф- повара Приготовление пищи в условиях естественного огня. Блюдо поливают коньяком и поджигают).	10000
5кг.	Свинина по таежному	8000

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Вес, г	Наименование блюда	Цена, руб.
160/30/20	Филе судака в кунжутной обсыпке, подается с лимоном и оливками	440
130/110/30	Форель "Радужная" - гриль с лимоном, зеленью с перцем и маслинами	530
280	Тигровые креветки с рукколой	940
160/40/30	Стейк из сёмги на гриле с соусом барбекю	750
200/60/130/ 70	Семга на овощной подушке	800
180/50/70/ 45	Палтус в миндале со сливочным соусом, миксом салата, помид. Черри и лаймом	900
180/50/70/ 45	Филе палтуса на пару / гриль с укропным соусом, салатным миксом и лаймом	1100



CRONA
MEDICAL & SPA
HOTEL

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Вес, г	Наименование блюда	Цена, руб.
180/30/20/ 10	Форель "Радужная", фаршированная креветками и сырно-сливочным соусом, запеченная, подается с маслинами, лимоном	800
230/15/2	Медальоны из свинины запеченные с овощами и сыром	450
270/100/60/ 30	Свинина с ананасом и драниками (отдельный гарнир не нужен)	350
250/100	Свинина на косточке (стейк из свинины на кости с соусом чили собственного производства, подается с маринованной капустой, зеленью)	500
350/50/40	Свинина по таежному (фаршированная корейка беконом, белыми грибами, сыром и зеленью, запеченная в фольге, подается с грибным соусом, миксом салата и томатами черри)	700
250/180/20	Филе утиной грудки с овощами (отдельный гарнир не нужен) филе утки готовится на гриле, фасоль стручковая, шампиньоны, помидоры Черри тушатся в сливках	650
160/100	Ножки кролика, томленные с овощами в вине и сливках	400
150	Биффстроганов, с грибами и сливочным соусом	350
200/40/20	Куриное филе с начинкой из ветчины и маринованных огурцов с горчичным соусом	360
260/100	Куриное филе, запеченное с авокадо и сыром дор-блю	450
200/30/50	Стейк из говядины на гриле с соусом барбекю	1000
150/50/130	Телятина с соусом из белых грибов с цукини и перцем	950
200/70/200	Телятина под грибным соусом с овощами	700
200/30/50	Шашлык из курицы с лавашом, черри, соусом чили	400
200/30/50	Шашлык из свинины с лавашом, черри и томатным соусом	600
100/250/10	Плов с бараниной на открытом огне	550



CRONA
MEDICAL & SPA
HOTEL

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Вес, г	Наименование блюда	Цена, руб.
300	Уха тройная (семга, судак, палтус с зел. луком, помидорами)	300
600/100/430	Ассорти гриль (стейки жаренные из свинины, филе ципленка, кебаб из баранины, язык-гриль с соусом ореховым и барбекю, свежими овощами, зеленью)	1800

ГАРНИРЫ

Вес, г	Наименование блюда	Цена, руб.
150	Картофель фри	130
150	Картофель по деревенски с грибами и луком	110
150	Рис с овощами (морковь, лук, зел. Горошек)	100
140	Помидоры запечённые со свежим базиликом	160
160	Овощи гриль цукини, баклажаны и болгарский перец, маринованные в соусе из зеленого базилика	300
150	Картофельные дольки обжаренные со свежим розмарином	130
150	Жаренные шампиньоны с сыром	300
150	Картофельный гратен (картофель, запеченный в сливках)	180

ХЛЕБ/ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

1кг.	Каравай	200
	Хлебная корзина на 2 порции (хлеб черн.2, булочка в ас-те 4шт., соленые палочки с кунжутом 4шт.)	50
	Хлеб бел., черн. (корзина 8 кусочков)	40