



Фуршетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7(343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

КАНАПЕ с рыбой и морепродуктами	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Лосось с гаукомоле	Слабосоленый лосось, хлеб харрис, авокадо, помидоры, маслины, чеснок, сок лимона, оливковое масло	30	100
Блинное канапе с семгой и маслинами	Блины, слабосоленый лосось, сливочный сыр, маслины	25	70
Канапе с креветкой, авокадо и соусом бийск (подается в фуршетной формочке)	Тигровая креветка, авокадо, сливочно-томатный соус с овощами	20	120
Канапе "свекольное яйцо" с лососем и икрой щуки (подается в порционной фуршетной формочке)	Перепелиное яйцо, сок свеклы, слабосоленый лосось, икра щуки	15	120
Ананас с тигровой креветкой	Ананас, тигровая креветка	20	120
Канапе с лососем в кунжуте с сыром и икрой тобико	Слабосоленый лосось, сливочный сыр, икра тобико, кунжут	20	120
Сельдь на тостах	Сельдь, перепелиное яйцо, лук, маслины, бородинский хлеб	30	40
Канапе с лососевой икрой	Красная икра, хлеб харрис, сливочное масло, маслины, лимон	15	100
Лосось слабосоленый с икрой и бородинским хлебом (подается в порционной фуршетной формочке)	Слабосоленый лосось, красная икра, фундук, сахар, сливочное масло, бородинский хлеб	30	140
Унаги с чука салатом (подается в порционной фуршетной формочке)	Подкопченный угорь, чука салат, томаты черри	30	150
Салат Цезарь с тигровой креветкой (подается в порционной фуршетной формочке)	Креветка тигровая, листья салата, яйцо, томаты черри, сыр Пармезан, гренки, соус цезарь	30	140
КАНАПЕ с мясом и птицей	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Канапе с салями, зернистой горчицей и томатом черри	Салями, хлеб харрис, томаты черри	25	50
Канапе с ростбифом, корнишонами, жемчужным луком	Ростбиф, маринованный лук, корнишоны, болгарский перец	25	75
Паштет из куриной печени на хрустящем тосте с луковым конфиюр	Паштет из куриной печени, хлеб харрис, луковый конфиюр	30	50
Канапе с копченой уткой и дыней	Подкопченная утиная грудка, дыня	20	80
Канапе с телячьим языком	Говяжий язык, хлеб харрис, майонез, сливочный хрен, томаты черри	30	80
Канапе с прошуто, дыней и сыром моцарелла	Дыня, сыровяленая ветчина прошуто, сыр моцарелла, соус песто	55	150
Канапе с грушей, прошуто и ежевикой (подается в порционной фуршетной формочке)	Груша, прошуто, ежевика	15 гр	100
Канапе с дыней и сыровяленой ветчиной	Дыня, сыровяленая ветчина прошуто	30	130

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Фуршетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7(343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

КАНАПЕ с овощами и сыром	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Канapé печеная тыква с черносливом	Тыква, мед, чернослив	30	50
Канapé с брынзой, цукини и томатами черри	Брынза, цукини, томаты черри	20	50
Канapé со свежим огурцом, сливочным сыром и вялеными томатами черри	Огурцы, сливочный сыр, томаты черри, чеснок	25	50
Канapé с сыром камамбер и оливкой	Сыр камамбер, оливки, крекер, черный кунжут	25	120
Икра из баклажанов на ржаном тосте	Баклажаны, болгарский перец, помидоры, чеснок, оливковое масло, бородинский хлеб	25	50
Канapé с виноградом и сыром песто	Сыр песто, виноград	25	65
Олива фаршированная анчоусом по-гречески (подается в порционной фуршетной формочке)	Оливка, анчоусы, сыр фета, огурцы	30	65
Рулетики из баклажанов с сыром фета и орехами на ржаном тосте	Баклажаны, сыр фета, грецкий орех, томаты черри, бородинский хлеб	45	65
КАНАПЕ с фруктами и ягодами	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Канapé со свежими ягодами	Ягоды в ассортименте по сезону	15	140
Канapé с ананасом и свежими ягодами	Ананас, ягоды в ассортименте по сезону	20	100
Ананас с клубникой и мятой	Ананас, клубника, мята, ягоды в ассортименте по сезону	20	140
ШОТЫ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Острый тыквенный суп (подается в кофейной чашке)	Тыква, лук, чеснок, сливки, карри, кумин	50	70
Хрустящие свежие овощи с соусом тар-тар	Огурцы, болгарский перец, сельдерей, морковь, соус тар-тар (сметана, майонез, консервированные огурцы, лук)	50	50
Гаспачо с сыром моцарелла	Томатный гаспаччо, сыр моцарелла, оливковое масло	45	80
Хрустящие креветки в йогуртовом соусе (подается в порционной фуршетной формочке)	Тигровая креветка, темпурная мука, йогурт, сок лимона, чеснок	40	260
Шашлычки из томатов черри с моцареллой и оливково-бальзамическим соусом	Томаты черри, сыр моцарелла, руккола, соус бальзамико	40	90
Тигровая креветка с ананасом, перцем и тархуном с соусом маракуйя	Тигровая креветка, болгарский перец, ананас, тархун, соус маракуйя	40	180
Заливное из лосося и морского гребешка	Лосось, морской гребешок, соус песто, майонез	50	180
Свежие ягоды с соусом маракуйя	Ягоды в ассортименте по сезону, соус маракуйя	70	290

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Фуршетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7(343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Мидия с тартаром и малиновым уксусом	Мидия, огурцы, томаты, чеснок, малиновый уксус	40	130
Салат с авокадо, слабосоленым лососем, орехом кешью в горчичной заправке (подается в баночке)	Авокадо, слабосоленый лосось, кешью, листья салата, зернистая горчица, оливковое масло, сок лимона	55	190
Витело тонато с ростбифом и соусом из тунца (подается в баночке)	Ростбиф из говяжьей вырезки, соус из тунца, листья салата, вяленые томаты	50	210
Профитроль с муссом из красной рыбы и сливочным сыром	Заварное тесто, сливочный сыр, слабосоленый лосось, сливки, маслины	40	120
Профитроль с муссом из тунца	Заварное тесто, тунец, сливочный сыр, сливки, маслины, редис	40	70
Профитроль с салатом из языка	Заварное тесто, говяжий язык, грибы, яйцо, огурцы, редис, болгарский перец, майонез	40	70
Профитроль с салатом Оливье с ветчиной	Заварное тесто, ветчина, огурцы, яйцо, морковь, зеленый горошек, майонез	40	50
Профитроль с копченой куриной грудкой	Заварное тесто, подкопченная куриная грудка, консервированный ананас, сливочный сыр, сливки	40	70
МИНИ-САЛАТЫ (подаются в формочках)	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Салат из слабосоленого лосося с томатами и щучьей икрой	Слабосоленый лосось, лук, томаты, заправка с перцем чили	60	180
Салат из раковых шеек с авокадо	Раковые шейки, авокадо, икра тобико, медовый соус	60	160
Салат из ростбифа с битыми огурцами и кинзой	Ростбиф, огурцы, лук, орех кешью, устрично-бальзамическая заправка	60	160
СЭНДВИЧИ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Сэндвич со слабосоленым лососем	Тостовый хлеб, слабосоленый лосось, томаты, огурцы, листья салата, яйцо, соус из творожного сыра	50	110
Сэндвич с ростбифом, сыром и розмарином	Тостовый хлеб, говяжья вырезка, томаты, сыр, имбирно-соевая заправка	50	110
Сэндвич с куриным рулетом	Тостовый хлеб, куриный рулет, соус Тап-тар, яйцо, томаты черри, листья салата	50	110
Сэндвич с запеченой свиной	Тостовый хлеб, буженина, сырный соус, консервированные огурцы, листья салата	50	100
Сэндвич с ветчиной и сыром	Тостовый хлеб, майонез, ветчина, сыр, огурцы, томаты, листья салата	50	90

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Фуршетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7(343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

БРУСКЕТТЫ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Брускетта с красной икрой	Багет, красная икра	30	80
Брускетта с бужениной	Багет, буженина	40	80
Брускетта с сельдью	Багет, сельдь	30	50
Брускетта с лососем	Багет, лосось	35	70
Брускетта с паштетом из печени кролика с луковым конфиюр	Багет, паштет их печени, луковый конфиюр	55	30
Брускетта со шпротами	Багет, шпроты	45	30
Брускетта с икрой из лесных грибов	Багет, грибы	40	30
Брускетта с помидорами и базиликом	Багет, томаты, базилик	35	50
Брускетта со свиной грудинкой	Багет, свиная грудка	30	60
Брускетта с ростбифом	Брускетта, ростбиф, лук маринованный, огурцы консервированные	35	90
Брускетта с моцареллой и овощной сальсой	Брускетта, сыр моцарелла, томаты черри, чеснок	30 гр	90
Брускетта с чоризо, рукколой и перепелиным яйцом	Брускетта, чоризо, перепелиное яйцо	25	65
Брускетта с копченой форелью и яйцом	Брускетта, подкопченная форель, яйцо	30	60
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА из рыбы и морепродуктов	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Темпура из норвежской семги с медово-горчичным соусом	Лосось, темпурная мука, оливковое масло, зернистая горчица, соевый соус	50/10	320
Жареные тигровые креветки с соусом васаби	Тигровая креветка, сливки, меланж, васаби	20/10	140
Креветки по-мексикански	Тигровая креветка, сыр, спринг-тесто, сметанный соус	20/10	140
Креветки в темпуре с соусом кимчи	Тигровая креветка, темпурная мука, сухари Панко, соус кимчи	20/10	140
Мидии запеченные с соусом дор блю	Мидии, сыр дор блю, сливки, томаты черри, маслины	30	170
Блинные мешочки с морепродуктами	Блины, креветки, лосось, тилапия, кальмары, сливки	60	130

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Фуршетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7(343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА из мяса и птицы	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Ассорти ароматных колбасок, приготовленных на гриле с соусом барбекю	Свинные колбаски ассорти, соус барбекю острый	100/20	240
Мини-шашлычок из индейки с беконом, подается с соусом песто	Филе индейки, бекон, соус песто	50/10	190
Шашлычок из курицы с соусом терияке	Филе куриное, соус терияке	40/10	80
Шашлычок из свинины в беконе с томатным острым соусом	Свинина, томаты черри, томатный острый соус	50/10	140
Кенийская фасоль в беконе	Фасоль, бекон	30	90
Рубленая баранина с соусом ткемали	Баранина, лук, соус ткемали	50/10	190
Мини-шашлычок с картофелем в беконе с томатами черри	Картофель, бекон, томаты черри	65	110
Спринг-ролл с курицей и соусом кимчи	Куриное филе, тесто фило, соус соевый, чеснок, лук, соус кимчи	60/10	140
Блины с мясом	Блины, свинина, говядина, сливки, лук	60	70
Блинные мешочки с курицей и грибами	Блины, шампиньоны, куриное филе, сливки, лук	60	70
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА из сыра и овощей	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Жареные сырные шарики	Сыр моцарелла, темпурная мука, панировочные сухари	60 (3 шт)	130
Блины с грибами	Блины, шампиньоны, опята, сливки, лук	60	70
Бэби картофель с базиликовым соусом (веган)	Картофель, базилик, оливковое масло, чеснок, кедровый орех	80/20	100
Овощи в темпуре с соусом терияке (веган)	Цукини, болгарский перец, сельдерей, цветная капуста, морковь, лук, кляр	80/20	130
Шляпки шампиньонов, фаршированные острой икрой (веган)	Шампиньоны, икра из баклажан, перец халапеньо	20	50
Брошет из овощей (веган)	Баклажаны, цукини, томаты черри, болгарский перец	80	100

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Фуршетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7(343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

ВЫПЕЧКА	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
Мини-пирожки в тесте фило с курицей и сыром	Тесто фило, куриное филе, сыр фета, лук, болгарский перец	50	70
Горячая булочка фаршированная сыром, курицей и беконом	Дрожжевое тесто, моцарелла, филе куриное, бекон	35	70
Горячая булочка фаршированная ветчиной, сыром и грибами	тесто дрожжевое, ветчина, моцарелла, шампиньоны	35	70
Киш лорен с курицей и беконом	Песочная корзиночка, курица, бекон, сыр, омлетная масса, лук, листья салата, итальянская заправка	35	50
Мини-пирожок с зеленым луком и яйцом	Дрожжевое тесто, лук зеленый, яйцо	35	30
Расстегай с рыбой	Дрожжевое тесто, щука, лосось, судак	40	60
Пирожок с яблочным повидлом	Дрожжевое тесто, яблочное повидло	35	40
Мини-пирожок с мясом	Слоеное тесто, свинина, говядина, лук	30	50
Чикенбургер	Булочка с кунжутом, куриное филе, лук, соус бургер, сыр, томаты	100	90
Фишбургер	Булочка с кунжутом, филе судака, филе горбуши, лук, соус имбирный, сыр	100	130
Бифбургер	Булочка с кунжутом, свинина, говядина, лук, бекон, сыр, огурцы, томаты, листья салата, соус бургер	100	130
Круассан с джемом	Слоеное тесто, джем	30	50
Круассан с вареной сгущенкой	Слоеное тесто, вареная сгущенка	30	50
Круассан с шоколадом	Слоеное тесто, шоколад	30	50
ДЕСЕРТЫ	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб.
КОРЗИНОЧКИ			
Корзиночка с сырным кремом	Песочное тесто, сливочный сыр, сгущенное молоко, шоколад	30	50
Корзиночка с кремом манго	Песочное тесто, пюре манго, сливочное масло, яйцо, сахар	30	50
Корзиночка с малиновым кремом	Песочное тесто, малиновое пюре, сливочное масло, яйцо, сахар	30	50
Корзиночка с ванильным кремом	Песочное тесто, молоко, сливочное масло, яйцо, сахар, ваниль	30	50
Корзиночка с фисташковым кремом	Песочная корзинка, фисташковая паста, молоко, сливочное масло, яйцо, сахар	30	50

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Фуршетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7(343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

ЭКЛЕРЫ			
Эклер с кремом манго	Заварное тесто, крем манго	30	50
Эклер с кремом черная смородина	Заварное тесто, крем смородина	30	50
Эклер с фисташковым кремом	Заварное тесто, крем фисташка	30	50
Эклер с ванильным кремом	Заварное тесто, крем ванильный	30	50
Эклер с шоколадным кремом	Заварное тесто, крем шоколадный	30	50
МАКАРОНСЫ			
Мандариновый	Мука миндальная, ганаш, пюре мандариновое	20	60
Фисташковый	Мука миндальная, ганаш, паста фисташковая	20	60
Черно-смородиновый	Мука миндальная, ганаш, пюре смородиновое	20	60
Малиновый	Мука миндальная, ганаш, пюре малиновое	20	60
Кокосовый	Мука миндальная, ганаш, молоко кокосовое	20	60
Маракуйя	Мука миндальная, ганаш, пюре маракуйя	20	60
ПЕЧЕНЬЕ			
Сырное печенье	Мука пшеничная, масло сливочное, яйцо куриное, сыр творожный	15	50
Печенье с шоколадом	Мука пшеничная, масло сливочное, яйцо куриное, шоколад	15	50
Печенье белково-ореховое	Мука пшеничная, масло сливочное, яйцо куриное, арахис	15	50
Печенье Мадлен 3 шт на порцию по 5 гр	Мука пшеничная, масло сливочное, яйцо куриное	15	40
ПИРОЖЕНОЕ В ШОТАХ			
Панакота с киви	Киви, сливки, шоколад, сахар, желатин	30	70
Панакота в вишневом желе	Вишня, сливки, сахар, желатин	40	70
Клубнично-апельсиновое желе	Клубника, сахар, желатин, сок апельсина	40	80
Чернослив фаршированный грецким орехом в сметанном соусе	Чернослив, грецкий орех, сметана, сахар	40	70
Йогуртовое пирожное с маракуйей	Бисквит, пюре маракуйи, сливки, желатин, сахар	30	60
Пирожное маковое	Бисквит с маком, сливочный крем	30	70
Пирожное три шоколада	Темный, молочный, белый шоколад, сливки желатин, корж на песочной основе	30	70

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года



Фуршетное меню

+7 (922) 025-01-81, +7(343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

ЙОГУРТОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ			
Пирожное черничное йогуртовое	Йогурт, сливки, черника, бисквит	30	60
Пирожное малиновое йогуртовое	Йогурт, сливки, малина, бисквит	30	60
Пирожное маракуйя йогуртовое	Йогурт, сливки, пюре маракуйя, бисквит	30	60
Пирожное клубничное йогуртовое	Йогурт, сливки, клубника, бисквит	30	60
Пирожное манговое йогуртовое	Йогурт, сливки, пюре манго, бисквит	30	60
МУССОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ			
Пирожное мусс манго-кокос	Муссовое пирожное на песочном тесте	30	60
Пирожное мусс шоколад-малина	Муссовое пирожное на песочном тесте	30	60
Пирожное мусс ванильное	Муссовое пирожное на песочном тесте	30	60
ПИРОЖНЫЕ НАРЕЗНЫЕ			
Пирожное Рафаэлло	Песочная основа, сметанный крем с кокосовой стружкой	30	50
Шоколадное пирожное Кармен	Легкий бисквит, сливки, сгущенное молоко, какао, сахар, шоколад	30	50
Пирожное Нуга	Бисквит, сливки, мед, миндаль, сахар, клубничным сироп	30	50
Пирожное Птичье молоко	Белковое суфле, бисквит, шоколад	30	50
Медовый птифур	Медовый бисквит, сметанный крем	30	50
Пирожное шоколадное	Шоколадный бисквит, сливочный крем	30	50
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ			
	Состав	Выход, гр	Стоимость, руб
Морс брусничный		1000	160
Сок в ассортименте		1000	300
Бон Аква газированная/негазированная		500	80
Чай в индивидуальной упаковке с лимоном (черный, зеленый)		200	50
Кофе натуральный (сваренный, от 20 порций)		150	50
Чай в чайничке (в ассортименте)		350	150
КофеAmericano		120	120
КофеКапучино		150	150
Сливки порционные		20	20
Лимон свежий		10	10

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что в итоговую стоимость банкета будет включена сумма за обслуживание, равная 10% от общей суммы заказа по меню

Цены действительны с 1 января 2021 года