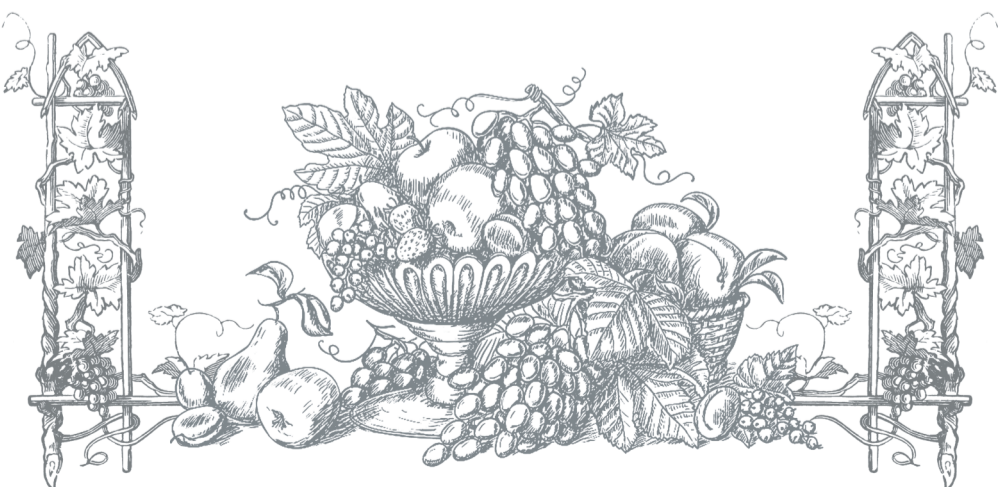
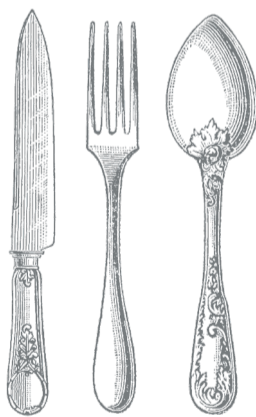




ОТЕЛЬ  
*Михайловское*

МЕНЮ  
БАНКЕТНОЕ





## ОГЛАВЛЕНИЕ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• 3 •

### САЛАТЫ

• 4 •

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

• 5 •

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• 6 •

### ГАРНИРЫ

• 7 •



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



- Соленья и маринады •  
350 г / 290 руб.  
(огурец, томат, черемша, чеснок, капуста, перец)
- Овощной сет •  
300/50 г / 270 руб.  
(огурец, помидор, перец, сельдерей, зелень)
- Сырная госка •  
350 г / 600 руб.  
(бри, гор-блю, пармезан, тильзитер, крем, 2 вида джема, орехи, груша, мята, семечки, тосты)
- Мясная госка •  
300 г / 590 руб.  
(буженина, ростбиф, карпаччо из курицы, сыровяленая колбаса, горчица, хрен, зелень, соломка)
- Рыбная тарелка •  
300 г / 700 руб.  
(лосось слабосоленый, осьминог, копченый лосось, рыба масляная, красная икра, багет, зелень, маслины, лимон)
- Сало с чесноком, гренками и горчицей •  
250 г / 250 руб.  
(сало, гренки, чеснок, лук зеленый, горчица, перец чили)
- Язык с хреном •  
150 г / 350 руб.
- Буженина с чесночным соусом и корнишонами  
200 г / 300 руб.
- Норвежская сельдь, •  
с картофелем и сладким луком  
250 г / 180 руб.
- Закуска из томатов •  
и сливочного крема с соусом «кориандр»  
300 г / 250 руб.
- Капрезе •  
250 г / 260 руб.  
(томаты, моцарелла, соус «песто» базилик)
- Рулетики из цуккини и баклажан •  
250 г / 280 руб.
- Брускетта 3 вида •  
350 г / 350 руб.  
(с томатами, луком и фетой, с беконом и вялеными томатами, со сливочным паштетом и базиликом)
- Холодец из говядины с хреном •  
150/40 г / 240 руб.
- Карпаччо из запеченной свеклы с брынзой •  
и медовой заправкой  
250 г / 220 руб.

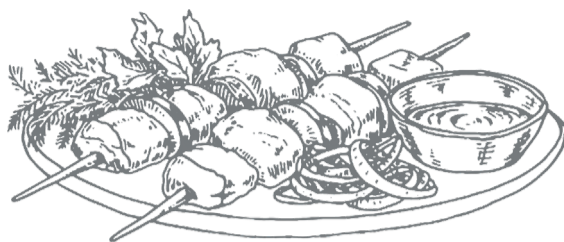
## САЛАТЫ



- Салат имбирный микс с фетой и грибами •  
300 г / 230 руб.  
(свежие овощи, шампиньоны, фета, имбирная сладко-острая заправка)
- Салат «Капрезе» •  
220 г / 300 руб.  
(руккола, моцарелла мини, черри, соус песто, бальзамик)
- Салат с куриной грудкой, ореховой заправкой и пармезаном  
250 г / 280 руб.
- Салат гуакамоле с чесночным багетом •  
250 г / 370 руб.  
(авокадо, свежие овощи, тосты, микс салата)
- Салат с ростбифом и малиновой заправкой •  
250 г / 330 руб.  
(микс салата, ростбиф, малиновый соус, черри, перепелиные яйца, рукола, бальзамик)
- Салат баварский •  
250г 350 руб.  
(говядина, бекон, куриная грудка, заправка на баварской горчице, шампиньоны, огурец, черри, перепелиные яйца, пармезан, бальзамик)
- Салат с утиной грудкой, грушей и соусом из манго и маракуйи  
250 г / 350 руб.
- Салат с беконом и вялеными томатами •  
240 г / 320 руб.
- Салат с подкопченным лососем •  
250 г / 330 руб.
- Салат с креветками и авокадо •  
220 г / 370 руб.



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



- Баварские колбаски на гриле •  
с соусом сальса и гренками  
300 г / 350 руб.
- Шашлычки из говядины •  
с шашлычным соусом  
100 г / 270 руб.
- Шашлычки из свинины •  
с шашлычным соусом  
100 г / 200 руб.
- Шашлычки из курицы •  
с чесночным соусом  
100 г / 180 руб.
- Креветки тигровые на гриле •  
150/50 г / 650 руб.
- Котлеты щучьи •  
со сметанным соусом  
100/50 г / 180 руб.
- Картофельные провалонны с беконом •  
и сливочно-грибным соусом  
100/50 г / 350 руб.
- Гратен с лососем и томатами •  
150 г / 350 руб.
- Гратен с куриной грудкой и грибами •  
200 г / 230 руб.
- Мيني стейк из лосося •  
50/20/20 г / 250 руб.
- Медальон из телятины с розмарином •  
50/30/20 г / 230 руб.



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



- Буженина с запеченным картофелем •  
2 кг / 4000 руб.  
(рекомендовано на 8 человек)
- Ростбиф из говяжьей вырезки •  
1 кг / 3000 руб.  
(рекомендовано на 6 человек)
- Индейка запеченная целиком •  
с яблоками и сельдереем  
4-5 кг / 5000 руб.  
(рекомендовано на 10-15 человек)
- Баранья нога запеченная с розмарином •  
и чесноком  
3-4 кг / 5000 руб.  
(рекомендовано на 10-15 чел)
- Каре ягненка с брусничным соусом •  
500/100/60 г / 1500 руб.  
(рекомендовано на 2 человек)
- Стерлядь целиком •  
1 кг / 3500 руб.
- Стейк из свиной шеи с шашлычным соусом •  
200/50/30 г / 380 руб.
- Цыпленок «корнишон» •  
300/50 г / 400 руб.
- Рулетики из свинины с грушей •  
и соусом гор-блю  
180/150/50 г / 500 руб.
- Утиная ножка на яблочном чатни •  
с соусом гемизлас  
200/150 г / 600 руб.
- Филе судака с пюре из картофеля •  
и сельдерея с чипсом  
150/150 г / 500 руб.
- Стейк из лосося с гранатовым соусом •  
180/50/40 г / 640 руб.
- Венский шницель с грибным соусом •  
и картофельными дольками  
250/150 г / 450 руб.
- Сибас на гриле / пару •  
300-400 г / 600 руб.
- Хрустящий цыпленок •  
с шафрановым соусом и фри  
250/120 г / 450 руб.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



- Утка маigre с клубничным соусом •  
150/60/40 г / 600 руб.
- Шашлык из свинины •  
200/50/50/40 г / 380 руб.
- Шашлык из курицы •  
200/50/50/40 г / 270 руб.

## ГАРНИРЫ



- Овощи гриль •  
150 г / 150 руб.
- Картофель по-деревенски •  
180 г / 100 руб.  
(дольки с тимьяном и чесноком)
- Пюре из картофеля и сельдерея •  
с чипсом и жареным пореем  
150/20 г / 100 руб.
- Пестрый рис •  
150 г / 100 руб.
- Картофель фри / дольки •  
150 г / 100 руб.
- Хлебная корзинка •  
100 г / 30 руб.
- ягодный •  
1 л / 150 руб.
- Чай черный/зеленый •  
0,2 л / 40 руб.  
(пакетированный «Гринфилд»)
- Чай черный/зеленый •  
1 л / 190 руб.  
(заварной)
- Кофе заварной в зернах •  
0,15 л / 80 руб.
- Сливки порционные •  
30 мл / 30 руб.



• ОТЕЛЬ •  
*Михайловское*



Ивановская область, Ивановский район,  
деревня Полуниха, строение 1



+7 (4932) 280 283



mikhailovskoe-hotel.ru



hotel\_mikhailovskoe



<https://www.facebook.com/mikhailovskoe>

