



БАНКЕТНЫЕ
БЮРО

ВСЕГДА №1

Собраться у праздничного стола, чтобы отметить важное событие - традиция, которая берет свое начало много сотен лет назад. Чтобы разделить с Вами радость любого праздника, Чайхона №1 специально разработала банкетное меню для фуршетов, банкетов и семейных застолий, которое поистине удивит Вас разнообразием вкусов. Роскошные блюда и качественное обслуживание сделают торжество по-настоящему запоминающимся.

Тимур Ланский

Timur on Sky



ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



ВОЛОВАН С КРАСНОЙ ИКРОЙ 520.-

Традиционная закуска из слоёного теста с начинкой из красной икры на тонком слое сливочного масла.

2 шт - 46 г



КАНАПЕ КАМАМБЕР

180.—

Нежный сыр Камамбер с благородной белой плесенью на шпажке с виноградом. Подается с мёдом и грецкими орехами.

2 шт - 48 г



КАНАПЕ МОЦАРЕЛЛА

190.—

Яркая и вкусная закуска - сочетание помидоров черри, мини-моцареллы и маслин на шпажке.

2 шт - 47 г



ОВОЩИ КРУДИТЕ

130.—

Свежая морковь, огурец, сладкий перец и сельдерей, нарезанные соломкой. Подаются в шотах с острым соусом тайский чили.

2 шт - 75 г



**БРУСКЕТТА
С СЕЛЬДЬЮ
190.—**

1 шт 52 г

**БРУСКЕТТА
С ЛОСОСЕМ
280.—**

1 шт 62 г

**БРУСКЕТТА
С КРЕВЕТКАМИ
410.—**

1 шт 72 г

**БРУСКЕТТА
С ЦЫПЛЕНКОМ
190.—**

1 шт 67 г

**БРУСКЕТТА
С УГРЕМ
230.—**

1 шт 62 г

**БРУСКЕТТА
С БРЕЗАОЛОЙ
210.—**

1 шт 54 г



**ТАРТАЛЕТКИ
С СЫРНЫМ
САЛАТОМ
320.—**

2 шт 150 г

**ТАРТАЛЕТКИ
С СЕЛЁДКОЙ
ПОД ШУБОЙ
250.—**

2 шт 150 г

**ТАРТАЛЕТКИ
С САЛАТОМ
СТОЛИЧНЫЙ
290.—**

2 шт 150 г

**ТАРТАЛЕТКИ
С ФОРШМАКОМ
270.—**

2 шт 150 г



БЛИНЫ С ЛОСОСЕМ 620.—

Рулетки из блинов с начинкой из слабосоленого лосося с творожным сыром и зеленью.

2 шт - 170 г



СЫРНЫЕ МЕШОЧКИ 230.—

Мешочки из сыра сулугуни с начинкой из молодого и копченого сыра с кусочками свежего винограда, грецкого ореха, мяты.

2 шт - 67 г



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 230.—

Сырная начинка с грецкими орехами, чесноком завернутая в тонкие слайсы из обжаренных баклажанов.

2 шт - 80 г

БАНКЕТНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



РОСТБИФ

2350.—

Ломтики запеченной со специями говядины с печёными помидорками черри на подушке из салатных листов.

470 г



АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС

2150.—

Мясное ассорти из пармской ветчины, салями, брезаолы, коппы и копчёной утки.

275 г



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА*

2980.—

Аппетитное рыбное ассорти из слабосоленого лосося, копченого палтуса и подкопченного угря. Украшается долькой лимона и микрозеленью.

240 / 20 г

* скидка не распространяется.



ПЛАТО ИЗ СЫРОВ

1950.—

Благородные сорта сыра: Дор-Блю, Камамбер, Пармезан, итальянские Качотта с трюфелем, Качотта с перцем и пряный сыр в сочетании с сочной клубникой, виноградом, грецкими орехами и душистым мёдом.

210 / 60 / 20 г

* скидка не распространяется.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



МИНИ-БУРГЕРЫ С ТЕЛЯТИНОЙ 250.—

Сочная котлета из телятины с сыром Чеддер, листьями салата, соленым огурцом и слайсом розового помидора.

1 шт - 100 г

МИНИ-БУРГЕРЫ С КУРИЦЕЙ 200.—

Сочная котлета из курицы с сыром Чеддер, листьями салата, соленым огурцом и слайсом розового помидора.

1 шт - 100 г

КИШ С ГРИБАМИ 330.—

Открытый пирог на песочном тесте с начинкой из обжаренных грибов с луком в сливочном соусе под сыром.

1 шт - 220 г

КИШ С СЁМГОЙ 780.—

Открытый пирог на песочном тесте с начинкой из семги, шпината в сливочном соусе под сыром.

1 шт - 220 г



САМСА БЕЙБИ С ТЕЛЯТИНОЙ 320.—

Песочное тесто с начинкой из мелкорубленной телятины.

2 шт - 80 г

САМСА БЕЙБИ С КУРИЦЕЙ 290.—

Песочное тесто с начинкой из мелкорубленного мяса цыпленка.

2 шт - 80 г

САМСА С БАРАНИНОЙ 290.—

Традиционная узбекская самса из слоеного теста с начинкой из мелкорубленного мяса, лука и специй.

1 шт - 100 г

САМСА С КУРИЦЕЙ 270.—

Традиционная узбекская самса из слоеного теста с мясом молодого цыпленка, лука и специй.

1 шт - 100 г

МИНИ ШАШЛЫЧКИ

Маринованные в соевом соусе и обжаренные на мангале с болгарским перцем.

2 шпажки - 70 г

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 420.—

ИЗ БАРАНИНЫ 420.—

ИЗ ИНДЕЙКИ 340.—

ИЗ КУРИЦЫ 340.—

На фотографиях использованы элементы художественного оформления. | The pictures have elements of decoration.

ГОРЯЧИЕ БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



На фотографиях использованы элементы художественного оформления. | The pictures have elements of decoration.

СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЁННАЯ*

10000.—

Царское блюдо из целой стерляди, запечённой в лимонном маринаде. Подается со свежей зеленью, огурцами, помидорами и маслинами.

цена за 1 кг

* скидка не распространяется.



ЯГНЁНОК ИЗ ТАНДЫРА*

24000.—

Ягненок, запеченный в тандыре нашего ресторана с овощами, молодым картофелем и специями.

9000 / 1800 г

* скидка не распространяется.

ПОЛОВИНКА ЯГНЁНКА ИЗ ТАНДЫРА*

13000.—

Половинка ягненка, запеченная в тандыре нашего ресторана с овощами, молодым картофелем и специями.

4500 / 900 г

* скидка не распространяется.



ОКОРОК ЯГНЕНКА*

7000.—

Ножка ягненка с тимьяном и молодым картофелем, запеченная в тандыре нашего ресторана.

2000 / 900 г

* скидка не распространяется.

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ



НАПОЛЕОН

1850 гр (стандартный торт)
1000 гр (при заказе от 3 кг)

3900 / 2110.—

Домашний торт из хрустящего слоёного теста и заварного крема. Украшается ягодами клубники, малины и голубики.

1850 г



ШОКОЛАДНЫЙ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ

2200 гр (стандартный торт)
1000 гр (при заказе от 3 кг)

6380 / 2900.—

Шоколадный торт с безглютеновым бисквитом. Украшается клубникой, смородиной, малиной, голубикой и ежевикой.

2200 г



ПАВЛОВА 850 гр (стандартный торт)
1000 гр (при заказе от 3 кг)

3300 / 3890.—

Воздушное суфле в хрустящем бее. Украшен взбитыми сливками с ароматными ягодами клубники, малины и голубики.

850 г



МЕДОВИК 1300 гр (стандартный торт)
1000 гр (при заказе от 3 кг)

3400 / 2620.—

Классический торт из тонких медовых коржей, пропитанных сливочным кремом. Украшается ягодой голубики.

1300 г



МАНГО ШОКОЛАД 2000 гр (стандартный торт)
1000 гр (при заказе от 3 кг) **6100 / 3050.—**

Гармоничное сочетание шоколадного мусса, нежного крема со вкусом манго-маракуйя и шоколадного бисквита. Украшается ягодой малины и красной смородины.

2000 г



ТРИ ШОКОЛАДА 1320 гр (стандартный торт)
1000 гр (при заказе от 3 кг) **4100 / 3100.—**

С насыщенным шоколадным брауни и нежным муссом из белого, молочного и чёрного шоколада, оформленный шоколадными лепестками.

1320 г



МОРКОВНЫЙ 1700 гр (стандартный торт)
1000 гр (при заказе от 3 кг) **3800 / 2240.—**

Торт на основе морковного бисквита с апельсиновым фрешом и добавлением грецких орехов, с сырно-сливочным кремом. Украшается ягодами голубики, малины, ежевики и клубники.

1700 г

ЭСТЕРХАЗИ 1800 гр (стандартный торт)
1000 гр (при заказе от 3 кг) **5300 / 2940.—**

Торт на основе взбитых белков и миндальной муки, пропитанный заварным кремом и шоколаднофундучным пралине. Украшается чипсами из нугатина и ягодами голубики.

1800 г

СФЕРЫ 150.— 6 г - 1 шт.
ШОКОЛАДНЫЕ ЦИФРЫ 80.— 6 г - 1 шт.



Леденцы 150.—

16 г - 1 шт.

Ваза из карамели 700.—

Фигурки из шоколада 700.—

Кролик 115 г
Мишка 130 г
Оленёнок 35 г

Оформление велюром 500.—

Шоколадные надписи 500.—

С днем рождения / 23 февраля 20 г
8 марта 40 г
Люблю 7 г

Дополнительные ягоды 100 г **700.—**

