



**BAKKARA**

HOTEL ON THE RIVER

# **BANQUET MENU**



## ФУРШЕТНЕ МЕНЮ

Канапе з Прошутто, міксом салату і соусом Вінегрет 25г	82
Канапе з бужениною і карамелізованою цибулею 35г	67
Коктейльна капсула з помідором Черрі і сиром Моцарелла 25г	54
Канапе з козячим сиром і яблучним конфітюром 30г	68
Канапе з карамелізованим лососем 30г	99
Канапе на тості з Прошутто і вершковим сиром 30г	86
Канапе з сиром Камамбер, ананасом і виноградом 30г	67
Канапе на тості з мусом із лосося з сиром Дор-блю 30г	124
Канапе з сиром Камамбер і Прошутто (на прищипці) 35г	83
Оливки 50г	96
Маслини 50г	96

## МІНІ-САЛАТИ В ХРУСТКИХ КОРЗИНКАХ (тарталетки)

Салат в хрустких тарталетках з салатом чука і лососем (огірок, салат чука, соус цезар, лосось, помідор коктейльний) 60г	190
Салат в хрустких тарталетках з курячим філе і беконом (куряче філе, бекон, горошок, мус перцевий, помідор черрі) 60г	144

## ГАРЯЧІ ФУРШЕТНІ СТРАВИ

Шпажки із курки та болгарського перцю 100г	201
Шпажки з телятини та томатів 100г	281
Шпажки зі свинини та яблука 100г	210
Шпажки із лосося та лимона 100г	501
Шпажки овочева-гриль (цукіні, баклажан, болгарський перець, печериці, черрі) 100г	152



## БАНКЕТНЕ МЕНЮ | ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ ОВОЧЕВІ

Асорті свіжих овочів із зеленню (помідори, огірки, болгарський перець, ароматна зелень) 350г	<b>363</b>
Бочкові соління 250г	<b>242</b>
Букет духмяної зелені (кріп, петрушка, базилик, кінза, зелена цибуля) 100г	<b>179</b>
Мариновані білі гриби з цибулею 100г	<b>322</b>

## БАНКЕТНЕ МЕНЮ | ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ СИРНІ

Асорті українських фермерських сирів (сир Фермерський, сир Фермерський з травами, сир Фермерський з насінням, сир Фермерський витриманий) 200/50г	<b>564</b>
Брускети з помідором, сиром Фета та базиліком (6 шт) 250г	<b>263</b>
Антипасті рулетів з баклажанів з горіховою пастою і цукіні з сиром Фета (6шт) 200г	<b>324</b>

## БАНКЕТНЕ МЕНЮ | ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ РИБНІ

Брускети із Тар таром із слабосоленого лосося і масляною (6шт) 240г	<b>512</b>
Лосось Гравлак з вершковим сиром та тостами 200г	<b>519</b>
Морська тарілка (лосось, масляна, копчена скумбрія, мариноване м'ясо мідій) в супроводі лимона і хрустких грисіні 270г	<b>631</b>
Філе оселедця з (відварною картоплею та маринованою цибулею) 200г	<b>343</b>
Тост з мусом зі скумбрії та лососем Гравлак 80г	<b>248</b>

## БАНКЕТНЕ МЕНЮ | ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ М'ЯСНІ

Брускети з Прошутто і сирним кремом (6 шт) 240г	<b>363</b>
Курячий рулет 150г	<b>324</b>
М'ясне асорті (відварний язик молодого теляти, балик, вітчина) з грисіні, свіжими та вяленими томатами 300г	<b>598</b>



## САЛАТИ

Салат зі свіжих овочів з сиром Фета 240г	<b>386</b>
Традиційний салат "Цезар" з курячою грудкою-гриль 220г	<b>420</b>
Салат "Олів'є" з курячим філе і корнішонами 270г	<b>334</b>
Салат з телячим язиком і овочами 230г	<b>386</b>
Салат з вірменською фореллю і соусом масаго 230г	<b>459</b>
Салат з курячої печінки і маринованим персиком 220г	<b>334</b>
Салат з телятиною су-вид і маринованим перцем 230г	<b>443</b>

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Деруни картопляні з беконом і грибами зі сметаною 160/40г	<b>288</b>
Асорті німецьких ковбасок-гриль (мюнхенські, франкфуртські, баварські, мисливські) з гірчицею 300/30г	<b>469</b>
Киш з куркою та овочами 100г	<b>172</b>
Киш зі шпинатом та сиром Дор-блю 100г	<b>172</b>
Ребра свинні з вишнево-мятним соусом 300/50г	<b>454</b>
Млинці з червоною ікрою 150г	<b>564</b>
Млинці з шпинатом та сиром Дор-блю (2 шт) 230г	<b>239</b>
Млинці з куркою та грибами (2шт) 230г	<b>239</b>
Тарталетка з жульеном з морепродуктами (2шт) 150г	<b>279</b>
Тарталетки зі шпинатом і сиром Дор-блю (2шт) 150г	<b>244</b>
Тарталетки з куркою та грибами (2шт) 150г	<b>256</b>
Лаваш з сиром Сулугуні та з кінзою 200г	<b>271</b>
Менгрельський хачапурі з сирами Сулугуні і Бринза 300г	<b>378</b>
Пеновані з сирами Сулугуні і Бринзою (хачапурі з листкового тіста) 300г	<b>378</b>

## ОСНОВНІ СТРАВИ | РИБА

Форель запечена (від 200г) 100г	<b>299</b>
Філе лосося на грилі 100г	<b>489</b>
Скумбрія запечена на грилі 100г	<b>254</b>



## ОСНОВНІ СТРАВИ | ПТИЦЯ

Качка фарширована яблуками та ізюмом (від 2кг) 100г **210**

## ОСНОВНІ СТРАВИ | МЯСО НА МАНГАЛІ

Бараняча нога на кістці (від 5кг) **374**

Окіст свинний (фламбе) (від 5кг) **349**

Телячий окіст на кістці (від 5кг) **349**

## ШАШЛИКИ НА МАНГАЛІ

Шашлик курячий (бедро) 100г **230**

Шашлик з телятини (вирізка) 100г **345**

Шашлик зі свинини (ошийок) 100г **265**

Кебаб із курки 100г **222**

Кебаб з яловичини 100г **311**

Кебаб з баранини та з сиром Сулугуні 100г **380**

## СОУСИ

Аджика гостра 50г **81**

Барбекю 50г **81**

Журавлиний 50г **81**

Тар-тар 50г **81**

Медово-гірчичний 50г **81**

## ГАРНІРИ

Овочі-гриль (болгарський перець, цукіні, баклажан, печериці) 250г **242**

Картопля по-селянськи 200г **179**

Картопля фрі 200г **161**

Запечена цвітна капуста у вершковому соусі 200г **235**



## ХЛІБ

Хлібна корзина асорті 200г	98
Палочки листкові з кунжутом (Грісіні) 100г	92

## ФРУКТИ

Фруктове асорті (сезоні фрукти) 1350г	1058
---------------------------------------	------

## ФРУКТИ СЕЗОННІ | ЗИМА

Ананас 100г	96
Виноград 100г	96
Груша 100г	71
Ківі 100г	71
Банан 100г	71
Яблуко 100г	45
Апельсин 100г	71
Лимон 100г	45
Лайм 100г	64

## ФРУКТИ СЕЗОННІ | ЛІТО

Полуниця 100г	71
Персик 100г	83
Кавун 100г	89
Диня 100г	89
Малина 100г	76



## ДИТЯЧЕ МЕНЮ

Курячий бульон з зірочками 250г	96
Овочевий супчик 250г	96
Рибна котлета 100г	96
Куряча котлета 100г	96
Курячий шашличок 100г	96
Картопляне пюре 120г	71
Картопля фрі 100г	71
Шоколадний фондан 150г	96
Сік дитячий 150г	80

## НАПОЇ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Морс, узвар, компот із сезонних ягід 1000мл	391
Сік в асортименті 1000мл	345
Лимонад (полуничний, цитрусовий, яблуново-мятний) 1000мл	403

## БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Напій Coca-Cola 330мл	114
Напій Coca-Cola 500мл	134
Напій Coca-Cola 750мл	159
Напій Fanta 330мл	114
Напій Fanta 500мл	134
Напій Fanta 750мл	159
Напій Sprite 330мл	114
Напій Sprite 500мл	134
Напій Sprite 750мл	159
Вода Bonagua газована/негазована 500мл	75
Вода Borjomi/Nabeghlavi 500мл	202



## **МИ ПРОПОНУЄМО НАШИМ ГОСТЯМ ОЗНАЙОМИТИСЯ З ОРГАНІЗАЦІЙНИМИ ПИТАННЯМИ, ДОДАТКОВИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ ТА РЕСУРСАМИ РЕСТОРАНУ ТА ГОТЕЛЮ.**

- Ми знаємо, що меню це творчий процес) але ми зможемо внести зміни в меню за 4 дні до заходу. Щоб наш Шеф зумів знайти всі необхідні та якісні продукти, щоб вони були свіжими та страви смачними.
- Для нас **ВАЖЛИВО** завчасно узгодити з вами правила екології та пожежної безпеки, якщо ви вирішили порадувати ваших Гостей, піротехнічним шоу, хлопавками, конфеті. Давайте разом обговоримо ваші ідеї!
- При обговоренні тривалості заходу, завжди уточнюйте можливість та умови для продовження часу банкету.
- Ресторан працює до **23:00**. З поваги до Гостей готелю, попросимо Вас зменшити гучність музики о 22.00
- Ми дотримуємося всіх рекомендацій та вимог Міністерства Оборони України для забезпечення заходів щодо безпеки наших Гостей. В готелі маємо безпечне укриття у трюмі корабля на мінус 1-му поверсі.

Ціни вказано в гривнях. Обслуговування +10%  
Телефон **+38 067 466 98 76**, з номеру **7088**  
Ресторан GRAND PIANO. Адреса: Венеціанський острів 1, готель BAKKARA.  
All prices are in UAH. Service Fee +10%.  
Address: 1, VENICE ISLAND, BAKKARA HOTEL, **+38 067 466 98 76**,  
house phone number to call to the restaurant **7088**

