



☆☆☆
Луки-Сервис
БИЗНЕС-ОТЕЛЬ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ЗАКУСКИ

◆ Три хрустящих брускетты:

- с бужениной 185 гр **240 р**
- с салом и зелёным луком 170 гр **220 р**
- со шпротами и яйцом 200 гр **300 р**
- с томатом и сыром 155 гр **190 р**
- с грибами и тимьяном 135 гр **150 р**

◆ Два нежных бутерброда:

- «острый» с помидоркой и сыром 90 гр **80 р**
- с икрой 60 гр **180 р**
- с красной рыбой 80 гр **200 р**



Брускетта
с томатом и сыром

◆ Тарталетки «Дыхание моря»

1/45 **110 р**

С морским салатом под майонезом

◆ Тарталетки «Прелесть»

1/30 **50 р**

Лёгкая закуска с крабовыми палочками, отварным рисом и свежим огурцом, заправленная майонезом

◆ Тарталетки «Наслаждение»

1/25 **60 р**

Куриное филе с сыром под майонезом. Изюминку добавляет ананас с грецким орехом

◆ Тарталетки с икрой и творожным сыром

1/17 **90 р**

◆ Тарталетки с куриным салатом и сыром

1/45 **90 р**

Заправляется помидорами и соусом «Цезарь»

◆ Тарталетки с мясным салатом и болгарским перцем

1/45 **110 р**

Сытные тарталетки с говяжьим языком и бужениной под майонезом

◆ Тарталетки с креветками

1/45 **120 р**

Начинка из креветок с хрустящим айсбергом и морковью, заправленные пикантным соусом.



Тарталетка Наслаждение



Тарталетка
с икрой
и творожным сыром

ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

◆ Печеночный торт

1500 гр **1500 р**

Сочный печеночный торт с овощным фаршем из моркови и лука, заправленный майонезом.

Печеночный торт



◆ Мясное плато

(от 4х порций) 260 гр **420 р**

Ассорти мясных деликатесов из ветчины, домашней буженины, ароматного бекона и сырокопченой колбасы. Подается с гранатовым соусом и помидорками черри.



Мясное плато

◆ Домашние мясные деликатесы

(от 4х порций) 250 гр **520 р**

Свежеприготовленные рулеты из курицы, из свинины с черносливом. А так же домашняя буженина с отварным языком. Подается с гранатовым соусом.

◆ Рулетики из ветчины

200 гр **300 р**

Маленькие рулетики с сырной начинкой.

◆ Профитроли с паштетом

35 гр **60 р**

◆ Шашлык из свинины

150/50/30 гр **300 р**

Вкусные свиные шашлычки подаются с маринованным луком и соусом «Барбекю»

◆ Шашлык из куриного филе

150/40 гр **280 р**

Куриные шашлычки подаются с помидорками, огурцами и кетчупом

◆ Мясной холодец «Олд-Фешн»

175 гр **220 р**

Мясной холодец «Олд-Фешн»

◆ Ассорти заливное

200 гр **450 р**

Классическое заливное из говяжьих языков с говядиной

◆ Ассорти заливное

200 гр **350 р**

Классическое заливное из говяжьих языков со свиной

Домашние мясные деликатесы



ЗАКУСКИ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

◆ Щука фаршированная

1000 гр **1900 р**

Изумительное украшение стола

◆ Судак заливной

175 гр **450 р**

◆ Рыбные деликатесы

190 гр **650 р**

Ассорти из лосося, горбуши и палтуса.
Подается со сливочным маслом,
маслинами и лимоном.

◆ Сельдь с картофелем

«Наши традиции»

320 гр **280 р**

Кусочки сельди на картофеле айдахо
с маринованным луком, клюквой и укропом

◆ Судак под соусом Тар-тар

Жареные кусочки судака
под традиционным сметано-майонезным
соусом с маринованными огурчиками

190 гр **450 р**

◆ Судак под маринадом

190 гр **390 р**

Жареный судак под сочным маринадом
из моркови, лука и томатной пасты

◆ Минтай в кляре

150 гр **200 р**

Классическая закуска из рыбы



Сельдь
с картофелем
«Наши традиции»



Судак под
соусом Тар-тар



Рыбные
деликатесы



ЗАКУСКИ

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

◆ Ассорти сыров

240 гр **430 р**

Оцените по достоинству сыры на этой тарелке. Попробуйте пикантный пармезан, мраморный, сыр гауда и маасдам. Подаётся с виноградом, орехами и мёдом.

◆ Канапе из сыра с виноградом

50 гр **70 р**

◆ Канапе из сыра, ветчины и маслин

120 гр **250 р**

◆ Жареный сыр на салатных листьях в клюквенном соусе

200/50 гр **420 р**

Брусочки «Моцареллы», обжаренные во фритюре в панировочных сухарях. Подаются с кисло-сладким соусом.



Ассорти сыров

Жареный сыр на салатных листьях в клюквенном соусе



Роллы из баклажанов с томатом и орехами

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

◆ Роллы из баклажанов с томатом и орехами

280 гр **300 р**

Миниатюрные рулетики с творожным сыром и томатами, посыпанные грецким орехом и зеленью.

◆ Овощная палитра

200 гр **200 р**

Свежие овощи: помидоры, огурцы, сладкий болгарский перец, кольца красного лука на салатных листьях. Украшаются маслинами, зеленью и пряным оливковым маслом.

◆ Домашние разносолы

340 гр **280 р**

Вкусное ассорти из квашеной капусты, маринованных огурчиков, помидорок и грибов.



САЛАТЫ

МОРСКИЕ САЛАТЫ

◆ Салат «Дыхание моря»

160 гр **390 р**

Сытный, вкусный салат. Крабовые палочки, кальмары, креветки и вареное яйцо заправлены майонезом и украшены красной икрой.

◆ Салат «Тосса Дель Марр»

260 гр **390 р**

Морской салат с хрустящим айсбергом, болгарским перцем и огурцом. Заправлен пикантным соусом «Ранчо».

◆ Салат с сельдью и теплым картофелем

300 гр **290 р**

Картофель «Айдахо» и айсберг заправляются горчичным соусом. Рядом выкладывают кусочки сельди с томатами, украшенные луком.

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

◆ Салат «Греческий» с цитрусовой заправкой

300 гр **340 р**

Классический салат из свежих овощей, сочного айсберга и брынзы. Цитрусовая заправка придает уникальный вкус, а кольца красного лука и бальзамический крем-соус пикантность.

◆ Салат «Фреш»

240 гр **220 р**

Интересный овощной салат из помидор, огурцов, болгарского перца, яблока и моркови с хрустящим айсбергом. Острый сладкий соус добавляет пикантности.

◆ Салат «Гранатовый браслет» (кратно 4-м порциям)

220 гр **200 р**

Ингредиенты выкладываются по кругу: сочная морковь, отварная свекла, свежая капуста, маринованный лук. В центре обжаренные кусочки свинины. Заправляется майонезом и гранатом.

МЯСНЫЕ САЛАТЫ

◆ Салат «Барышня крестьянка»

240 гр **250 р**

Кусочки куриной грудки с айсбергом заправляются майонезным соусом. А яблоко с тертым сыром придают легкость. Украшается брусникой.

◆ Салат «Швейцарский»

130 гр **190 р**

Интересный салат с айсбергом, печеным перцем и ломтиками буженины. Подается под майонезным соусом с томатами.

◆ Салат «Купеческий»

(кратно 4-м порциям)

250 гр **280 р**

Сытный русский салат. Ветчина в сочетании с жареными шампиньонами и фасолью заправляется майонезом. Сверху украшается ломтиками пармезана и чесночными сухариками. Красные черри завершают салат.

◆ Салат «Пражский»

170 гр **200 р**

Нежная куриная грудка и ветчина смешиваются со свежим огурцом и вареным яйцом. Салат заправляется майонезом и посыпается тертым сыром.

◆ Салат «Огуста Оливье»

260 гр **350 р**

Попробуйте настоящее оливье, созданное самим Люсьеном. Хрустящий айсберг смешивается с отварным картофелем. Мясное ассорти из говяжьего языка, куриного филе и домашней буженины делают салат очень сытным. Маринованные огурчики и вареное яйцо придают вкус оливье. Салат заправляется майонезом с капелькой соевого соуса и украшается красной икрой.

◆ Салат из языка с грибами

160 гр **200 р**

Сытный майонезный салат с маринованными грибами, языком, отварным яйцом и морковью. Украшается тертым сыром и маслинами.

САЛАТЫ

МЯСНЫЕ САЛАТЫ

◆ Салат «Цезарь»

- с курой 300 гр **380 р**
- с креветками 300 гр **530 р**
- с лососем 270 гр **500 р**

Айсберг с маслинами и помидорками черри, заправляется классическим соусом «Цезарь», а так же посыпается пармезаном и гренками.

◆ Салат «Визави»

200 гр **200 р**

Слоеный майонезный салат из отварного картофеля, жареной морковки с луком, нежного куриного филе и маринованных грибов. Посыпается тертым сыром и яйцом.

◆ Салат «Каролина»

180 гр **290 р**

Сытный салат из отварного языка и свинины. Огурцы и отварное яйцо добавляют свежести, а жаренные на сливочном масле грибы – незабываемый вкус. Заправляется майонезом.

◆ Салат «Нежность»

260 гр **320 р**

Легкий салат из хрустящего айсберга, куриного филе, сладкого ананаса и кусочков чернослива. Заправляется сметано-майонезным соусом с ноткой сока лимона и сахара. Сверху посыпается грецким орехом.

◆ Салат «Знатный»

190 гр **350 р**

Мясной салат из отварной говядины, ветчины и варено-копченой колбасы. Тертый сельдерей и маринованные огурцы добавляют сочности. Заправляется майонезом

◆ Салат «Застольный»

190 гр **200 р**

К отварной свинине и свежим огурцам добавляют пикантную морковку по-корейски. Салат заправляется майонезом и украшается тертым сыром и грецким орехом.



Салат
«Гранатовый
браслет»



Салат
«Купеческий»



Салат
«Цезарь с
курой»



Салат
«Огуста Оливье»

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

◆ Филе судака с икорным соусом

190 гр **500 р**

Запеченное филе судака под нежным сливочно-икорным соусом

Филе судака
с икорным
соусом



◆ Стейк из лосося с томатами-гриль

310/40 гр **750 р**

◆ Минтай тушеный с овощами

240 гр **230 р**

Сочный минтай, тушеный с луком и сладкой морковью. Украшается зеленью

◆ Рыба запеченная в сырно-молочном соусе

- судак 200/10 гр **400 р**

- лосось 200/10 гр **750 р**

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

◆ Котлета по-киевски с сыром

250/100 гр **350 р**

Подается с салатом из свежих овощей

Котлета
по-киевски
с сыром
и шпинатом



◆ Кура в горшочке

400 гр **270 р**

Куриное филе запекается в горшочке с картофелем, помидорками, луком и грибами под сырно-майонезной шапкой.

◆ Курица по-царски

160 гр **260 р**

Курица запеченная под сырно-майонезным соусом и помидорами

◆ Запеченная курица с грибами

200 гр **260 р**

Куриное филе запекается под сметанной шапкой из грибов, лука и сыра

◆ Куриное филе с беконом и сыром

200 гр **380 р**

Подается в сливочно-апельсиновом соусе



ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ МЯСА

◆ Филе миньон из говядины

175 гр **550 р**

Подается с соусом из вишни и розмарина.

◆ Филе миньон из свиной вырезки

180 гр **380 р**

Подается с грибным рататуем

◆ Свинина в сырной корочке «Пармезан»

310/30 гр **430 р**

Подается со сливочно-шалфейным соусом и помидорками черри

◆ Стейк-гриль из свинины «5-перцев»

190 гр **340 р**

Подается с мясным соусом деми-глас

◆ Свинина на косточке в пряных сухарях

160 гр **430 р**

Подается с мясным соусом деми-глас

◆ Мясо по-царски

200 гр **280 р**

Классика: свинина запеченная под сырно-майонезным соусом и помидорами

◆ Запеченная свинина с грибами

200 гр **270 р**

Мясо запекается под сметанной шапкой из грибов, лука и сыра

◆ Жаркое в горшочке

400 гр **300 р**

Свинина запекается в горшочке с картофелем, помидорками, луком и грибами под сырно-майонезной шапкой.

◆ Мясо запеченное с ананасами

180 гр **280 р**

Свинина запекается под ананасами и сырно-майонезной шапкой. Ананасы придают сочность и сладость.

◆ Мясо «Восторг»

260 гр **400 р**

Свинина запекается под майонезной шапкой из маринованных огурчиков, грибов и говяжьего языка. Сверху посыпается сыром.



Филе судака
с икорным
соусом



Котлета
по-киевски
с сыром
и шпинатом



ГАРНИРЫ

- ◆ Картофельное пюре 210 гр.....80 р
- ◆ Картофельное пюре с морковью по-корейски, квашенной капустой 310 гр.....150 р
- ◆ Картофельное пюре с помидорами, огурцами, кукурузой, зеленым горошком и маслинами 310 гр.....150 р
- ◆ Картофель ФРИ 100гр.....120 р
- ◆ Картофель ФРИ с морковью по-корейски, квашенной капустой 200 гр.....160 р
- ◆ Картофель ФРИ с помидорами, огурцами, кукурузой, зеленым горошком и маслинами 210 гр.....170 р
- ◆ Картофель по-деревенски 160 гр.....130 р
- ◆ Картофель по-деревенски с морковью по-корейски, квашенной капустой 250 гр.....170 р
- ◆ Картофель по-деревенски с помидорами, огурцами, кукурузой, зеленым горошком и маслинами 260 гр.....180 р
- ◆ Картофель запеченный с морковкой по-корейски и квашеной капустой 280гр.....140 р
- ◆ Картофель запеченный с помидорами, огурцами, кукурузой, зеленым горошком и маслинами 300гр.....150 р
- ◆ Рис триколор С кукурузой, горошком и помидорами 250гр.....90 р
- ◆ Гарнир из тушеных овощей 250гр.....250 р
- ◆ Овощи печеные на гриле Кабачок, болгарский перец, помидоры 170гр.....210 р
- ◆ Гарнир из свежих овощей Помидоры, огурцы, болгарский перец. Подается на салате 150гр.....150 р

СОУСЫ | ХЛЕБ

- ◆ Майонез/кетчуп/ сметана 50 гр.....25 р
- ◆ Горчица/ хрен/ аджика 30 гр.....25 р
- ◆ Соус «Ранчо» Острый соус 50 гр.....50 р
- ◆ Соус «Барбекю» Пикантный соус из томатной пасты с чесноком 50 гр.....40 р
- ◆ Соус «Сырный» 50 гр 40 р
- ◆ Соус «Тар-тар» Сметанно-майонезный соус с маринованными огурчиками 50 гр.....55 р
- ◆ Соус «Чесночный» Сметанно-майонезный соус с чесноком 50 гр.....40 р
- ◆ Соус «Пикантный» Майонез с кетчупом, приправленные чесноком и специями 100 гр.....40 р
- ◆ Хлебная корзина Фокаччо с кунжутом, фокаччо с сыром 550 гр.....160 р
- ◆ Чиабатта 200 гр.....90 р
- ◆ Лепёшка домашняя 125 гр.....30 р
- ◆ Фокаччо Итальянская лепёшка с чесноком и орегано 200 гр.....80 р

ПРЕЙСКУРАНТ



ЦЕНЫ НА УСЛУГИ

◆ Свадебная арка.....	2000 р
◆ Свадебный стол, столик для надела.....	2000 р
◆ Оформление перил.....	2000 р
◆ Оформление стульев.....	50 р/стул
◆ Аренда танцпола.....	3500 р
◆ Банкетное меню.....	от 1500 р/чел
◆ Звуковое сопровождение..... (свет, ди-джей)	2000 р
◆ Нарезка фруктов (5 кг - 500 р).....	500 р

ЦЕНЫ НА БОЙ ПОСУДЫ И ПОРЧУ ИМУЩЕСТВА

◆ Скатерть белая.....	500 р
◆ Скатерть цветная.....	300 р
◆ Стакан.....	100 р
◆ Фужер.....	150 р
◆ Рюмка под водку.....	100 р
◆ Кружка для пива.....	200 р
◆ Тарелка (белый фарфор).....	200 р
◆ Тарелка для пиццы.....	1000 р
◆ Кружка (белый фарфор).....	120 р
◆ Блюдце.....	100 р
◆ Блюдце прямоугольное (белый фарфор).....	1000 р
◆ Ваза для фруктов (белый фарфор).....	1000 р
◆ Пепельница.....	150 р



