★ ★ ★

Луки-Сервис

БИЗНЕС-ОТЕЛЬ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ





★ ★ ★

Луки-Сервис

БИЗНЕС-ОТЕЛЬ

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

- **Буженина домашняя под соусом Хойсин**
  23 гр **70 р**
- **Мини сэндвич с грушей и беконом**
  4 шт/180 гр **280 р**
- **Рулетики из ветчины**
  200 гр **300 р**
  Маленькие рулетики с сырной начинкой.
- **Буженина с сыром и перцем**
  35 гр **80 р**
- **Мини бургер с бужениной**
  45 гр **100 р**
- **Цыпленок Карри с луковым кранчем**
  30 гр **60 р**



Мини бургер
с бужениной

- **Креветка с мягким сыром**
  30 гр **90 р**
- **Мини бургер с форелью**
  45 гр **160 р**
- **Обожженый лосось с васаби**
  30 гр **180 р**
- **Профитроли с паштетом**
  35 гр **120 р**
- **Тапас с рыбным паштетом**
  110 гр **260 р**



Артишоки
в слайсе огурца

- **Артишоки в слайсе огурца**
  40 гр **170 р**
- **Жульен с грибами в тарталетке**
  55 гр **120 р**
- **Моцарелла в семенах кунжута**
  25 гр **160 р**
- **Канапе из сыра с виноградом**
  50 гр **100 р**
- **Канапе из сыра, ветчины и маслин**
  120 гр **300 р**



Моцарелла
в семенах кунжута

ЗАКУСКИ

- **Три хрустящих брускетты:**
  - с буженной 185 гр **340 р**
  - со шпротами и яйцом 200 гр **350 р**
  - с томатом и сыром 155 гр **260 р**
  - с грибами и тимьяном 135 гр **240 р**
  - с лососем 140 гр **450 р**
- **Брускетта с соусом «Авокадо»**
  - с огурцом 75гр **150 р**
  - с черри 60гр **100 р**
  - с рыбой 50гр **150 р**
  - с мортаделлой и песто 60г **120 р** и грецким орехом 60г **120 р**
- **Два нежных бутерброда:**
  - «острый» с помидоркой и сыром 90 гр **80 р**
  - с икрой 60 гр **270 р**
  - с красной рыбой 80 гр **250 р**



Брускетта
с томатом и сыром

- **Тарталетки «Дыхание моря»**
  1/45 **160 р**
  С морским салатом под майонезом
- **Тарталетки «Прелесть»**
  1/15 **30 р** 1/30 **60 р**
  Лёгкая закуска с крабовыми палочками, отварным рисом и свежим огурцом, заправленная майонезом
- **Тарталетки «Наслаждение»**
  1/25 **80 р**
  Куриное филе с сыром под майонезом. Изюминку добавляет ананас с грецким орехом
- **Тарталетки с икрой и творожным сыром**
  1/17 **120 р**
- **Тарталетки с куриным салатом и сыром**
  1/45 **120 р**
  Заправляется помидорами и соусом «Цезарь»
- **Тарталетки с мясным салатом и болгарским перцем**
  1/45 **130 р**
  Сытные тарталетки с говяжьим языком и буженной под майонезом
- **Тарталетки с креветками**
  1/45 **150 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.

- **Мясное плато**
  (от 4х порций) 260 гр **550 р**
  Ассорти мясных деликатесов из ветчины, домашней буженины, ароматного бекона и сырокопченой колбасы. Подается с гранатовым соусом и помидорками черри.

- **Домашние мясные деликатесы**
  (от 4х порций) 250 гр **620 р**
  Свежеприготовленные рулеты из курицы, из свинины с черносливом. А так же домашняя буженина с отварным языком. Подается с гранатовым соусом.

- **Рулетики из ветчины**
  с сыром и чесноком 200гр **350 р**
  с творожным сыром и авокадо 200гр **380 р**
  с творожным сыром и мар. огурцом 200гр **360 р**

- **Профитроли с паштетом**
  35 гр **120 р**

- **Шашлык из свинины**
  150/50/30 гр **400 р**
  Вкусные свиные шашлычки подаются с маринованным луком и соусом «Барбекю»

- **Шашлык из куриного филе**
  150/40 гр **380 р**
  Куриные шашлычки подаются с помидорками, огурцами и кетчупом

- **Мясной холодец «Олд-Фешн»**
  175 гр **280 р**

- **Ассорти заливное**
  200 гр **580 р**
  Классическое заливное из говяжих языков с говядиной

- **Ассорти заливное**
  200 гр **450 р**
  Классическое заливное из говяжьих языков со свининой



Печеночный торт



Мясное плато



Мясной холодец «Олд-Фешн»



Домашние мясные деликатесы

ЗАКУСКИ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- **Щука фаршированная**
  1000 гр **2800 р**
  Изумительное украшение стола

- **Судак заливной**
  175 гр **570 р**

- **Рыбные деликатесы**
  190 гр **750 р**
  Ассорти из лосося, горбуши и палтуса.
  Подается со сливочным маслом,
  маслинами и лимоном.

- **Сельдь с картофелем «Наши традиции»**
  320 гр **350 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 **600 р**

- **Судак под маринадом**
  190 гр **530 р**
  Жареный судак под сочным маринадом
  из моркови, лука и томатной пасты

- **Минтай в кляре**
  150 гр **240 р**
  Классическая закуска из рыбы



Сельдь
с картофелем
«Наши традиции»



Судак под
соусом Тар-тар



Рыбные
деликатесы

ЗАКУСКИ

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

- **Ассорти сыров**
  240 гр **530 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 **100 р**

- **Канапе из сыра, ветчины и маслин**
  120 гр **300 р**

- **Жареный сыр на салатных листьях в клюквенном соусе**
  200/50 гр **500 р**
  Брусочки «Моцареллы», обжаренные во фритюре в панировочных сухарях. Подаются с кисло-сладким соусом.



Ассорти сыров

Жареный сыр на салатных листьях в клюквенном соусе



ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

- **Роллы из баклажанов с томатом и орехами**
  280 гр **350 р**
  Миниатюрные рулетики с творожным сыром и томатами, посыпанные грецким орехом и зеленью

- **Овощная палитра**
  200 гр **300 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 **350 р**
  Вкусное ассорти из квашеной капусты, маринованных огурчиков, помидорок и грибов.

Роллы из баклажанов с томатом и орехами



САЛАТЫ

МОРСКИЕ САЛАТЫ

Салат «Дыхание моря»
160 гр **550 р**
Сытный, вкусный салат. Крабовые палочки, кальмары, креветки и вареное яйцо заправлены майонезом и украшены красной икрой.

Салат «Тосса Дель Марр»
260 гр **490 р**
Морской салат с хрустящим айсбергом, болгарским перцем и огурцом. Заправлен пикантным соусом «Ранчо».

Салат с сельдью и теплым картофелем
300 гр **350 р**
Картофель «Айдахо» и айсберг заправляются горчичным соусом. Рядом выкладывают кусочки сельди с томатами, украшенные луком.

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

Салат «Греческий» с цитрусовой заправкой
190 гр **290 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 **290 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 **340 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 **250 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 **490 р**
Попробуйте настоящее оливье, созданное самим Люсьеном. Хрустящий айсберг смешивается с отварным картофелем. Мясное ассорти из говяжего 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 **250 р**
Сытный майонезный салат с маринованными грибами, языком, отварным яйцом и морковью. Украшается тертым сыром и маслинами.

САЛАТЫ

МЯСНЫЕ САЛАТЫ

- **Салат «Цезарь»**
  - с курой 190 гр **320 р**
  - с креветками 190 гр **400р**
  - с лососем 160 гр **350 р**

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

- **Салат «Визави»**
  200 гр **220 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 **370 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 **380 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 **370 р**
  Мясной салат из отварной говядины, ветчины и варено-копченой колбасы. Тертый сельдерей и маринованные огурцы добавляют сочности. Заправляется майонезом

- **Салат «Застольный»**
  190 гр **220 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 **720 р**
  Запеченное филе судака под нежным сливочно-икорным соусом

- **Стейк из лосося с томатами-гриль**
  310/40 гр **880 р**

- **Минтай тушеный с овощами**
  240 гр **240 р**
  Сочный минтай, тушеный с луком и сладкой морковью. Украшается зеленью

- **Рыба запеченная в сырно-молочном соусе**
  - судак 200/10 гр **520 р**
  - лосось 200/10 гр **800 р**



Филе судака с икорным соусом



Котлета по-киевски с сыром и шпинатом

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

- **Котлета по-киевски с сыром**
  250/100 гр **460 р**
  Подается с салатом из свежих овощей

- **Кура в горшочке**
  400 гр **300 р**
  Куриное филе запекается в горшочке с картофелем, помидорками, луком и грибами под сырно-майонезной шапкой.

- **Курица по-царски**
  160 гр **320 р**
  Курица запеченная под сырно-майонезным соусом и помидорами

- **Запеченная курица с грибами**
  200 гр **340 р**
  Куриное филе запекается под сметанной шапкой из грибов, лука и сыра

- **Куриное филе с беконом и сыром**
  200 гр **480 р**
  Подается в сливочно-апельсиновом соусе



ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ МЯСА

- **Филе миньон из говядины**
  175 гр **780 р**
  Подается с соусом из вишни и розмарина.

- **Филе миньон из свиной вырезки**
  180 гр **500 р**
  Подается с грибным рататуем

- **Свинина в сырной корочке «Пармезан»**
  310/30 гр **600 р**
  Подается со сливочно-шалфейным соусом и помидорками черри

- **Стейк-гриль из свинины «5-перцев»**
  190 гр **450 р**
  Подается с мясным соусом деми-глас

- **Свинина на косточке в пряных сухарях**
  160 гр **560 р**
  Подается с мясным соусом деми-глас

- **Мясо по-царски**
  200 гр **350 р**
  Классика: свинина запеченная под сырно-майонезным соусом и помидорами

- **Запеченная свинина с грибами**
  200 гр **390 р**
  Мясо запекается под сметанной шапкой из грибов, лука и сыра

- **Жаркое в горшочке**
  400 гр **370 р**
  Свинина запекается в горшочке с картофелем, помидорками, луком и грибами под сырно-майонезной шапкой.

- **Мясо запеченное с ананасами**
  180 гр **350 р**
  Свинина запекается под ананасами и сырно-майонезной шапкой. Ананасы придают сочность и сладость.

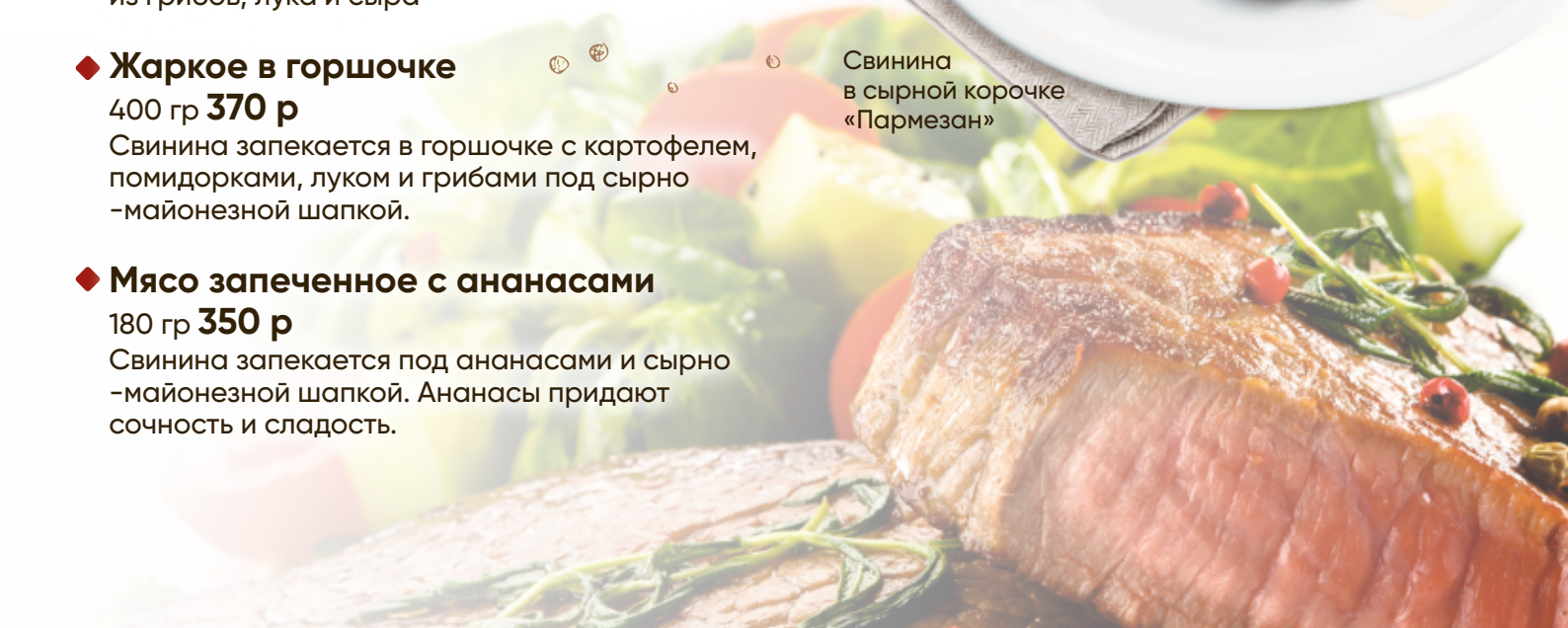
- **Мясо «Восторг»**
  260 гр **480 р**
  Свинина запекается под майонезной шапкой из маринованных огурчиков, грибов и говяжьего языка. Сверху посыпается сыром.



Шашлык из свинины



Свинина в сырной корочке «Пармезан»



ГАРНИРЫ

- **Картофельное пюре** 210 гр.....**100 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.....**170 р**
- **Картофель ФРИ** 100гр.....**180 р**
- **Картофель ФРИ с морковью по-корейски, квашенной капустой** 200 гр.....**230 р**
- **Картофель ФРИ с помидорами, огурцами, кукурузой, зеленым горошком и маслинами** 210 гр.....**270 р**
- **Картофель по-деревенски** 160 гр.....**200 р**
- **Картофель по-деревенски с морковью по-корейски, квашенной капустой** 250 гр.....**250 р**
- **Картофель по-деревенски с помидорами, огурцами, кукурузой, зеленым горошком и маслинами** 260 гр.....**280 р**
- **Картофель запеченный с морковкой по-корейски и квашеной капустой** 280гр.....**150 р**
- **Картофель запеченный с помидорами, огурцами, кукурузой, зеленым горошком и маслинами** 300гр.....**200 р**
- **Рис триколор**
  С кукурузой, горошком и помидорами 250гр.....**150 р**
- **Гарнир из тушеных овощей** 250гр.....**250 р**
- **Овощи печеные на гриле**
  Кабачок, болгарский перец, помидоры 170гр.....**250 р**
- **Гарнир из свежих овощей**
  Помидоры, огурцы, болгарский перец. Подается на салате 150гр.....**250 р**

СОУСЫ | ХЛЕБ

- **Майонез/кетчуп/ сметана** 50 гр.....**40 р**
- **Горчица/ хрен/ аджика** 30 гр.....**30 р**
- **Соус «Ранчо»** Острый соус 50 гр.....**50 р**
- **Соус «Барбекю»**
  Пикантный соус из томатной пасты с чесноком 50 гр.....**60 р**
- **Соус «Сырно-чесночный»** 50 гр .....**60 р**
- **Соус «Тар-тар»**
  Сметанно-майонезный соус с маринованными огурчиками 50 гр.....**80 р**
- **Соус «Чесночный»**
  Сметанно-майонезный соус с чесноком 50 гр.....**50 р**
- **Соус «Пикантный»**
  Майонез с кетчупом, приправленные чесноком и специями 100 гр.....**70 р**



- **Хлебная корзина**
  Фокаччо с кунжутом, фокаччо с сыром 550 гр.....**160 р**
- **Чиабатта** 150 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** ..... **2500 р**
- **Свадебный стол, столик для надела** ..... **2500 р**
- **Оформление перил** ..... **3000 р**
- **Оформление стульев** ..... **80 р/стул**
- **Аренда цветочной композиции** ..... **2000 р**
- **Аренда танцпола** (до 00:00) ..... **4000 р**
- **Аренда танцпола от 00:00 до 02:00** (1 час) ..... **2000 р**
- **Аренда музыкального оборудования** ..... **1500 р**
- **Банкетное меню** ..... **от 2000 р/чел**
- **Нарезка фруктов** (1 кг) ..... **150 р**

ЦЕНЫ НА БОЙ ПОСУДЫ И ПОРЧУ ИМУЩЕСТВА

- **Скатерть белая** ..... **1500 р**
- **Скатерть цветная** ..... **1000 р**
- **Стакан** ..... **250 р**
- **Фужер** ..... **250 р**
- **Рюмка под водку** ..... **150 р**
- **Кружка для пива** ..... **600 р**
- **Тарелка** (белый фарфор) ..... **300 р**
- **Тарелка для пиццы** ..... **1000 р**
- **Кружка** (белый фарфор) ..... **200 р**
- **Блюдце** ..... **150 р**
- **Блюдо прямоугольное** (белый фарфор) ..... **1000 р**
- **Ваза для фруктов** (белый фарфор) ..... **1000 р**
- **Пепельница** ..... **200 р**

