

Меню 3 000 р.

Холодные блюда и закуски

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Рулетики из ветчины с сыром | 40 |
| Буженина, запечённая с чесноком и горчицей | 35 |
| Телячий язык томленный с кореньями и травами | 30 |
| Террин из домашней птицы с беконом и белыми грибам | 40 |
| Филе сельди с теплым картофелем и маринованным луком | 35/30 |
| Ломтики Семги подкопчённой на холодном дыме | 30 |
| Букет из свежих овощей и зелени | 30/30/15/10 |
| Домашние соленья и маринады <i>(капуста квашеная, огурцы, черемша, чеснок, черри маринованные)</i> | 30/20/15/10/20 |
| Микс-салатов с томатами черри и подкопчённым сыром сулугуни | 80 |
| Салат «Греческий» с сыром Фета | 100 |
| Салат «Оливье» с ветчиной | 100 |

Основные горячие блюда

| | |
|----------------------------------------------------------|---------|
| Свинина в имбирном маринаде с печеным молодым картофелем | 120/100 |
| Треска Атлантическая с овощным ризотто | 160/100 |
| Хлебная корзина (багет французский, эстонский (серый)) | 30/30 |

Напитки

| | |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| Морс домашний (из лесных ягод / клюквенный / облепиховый) | 200 |
| Кофе / Чай | 200 |
| Минеральная вода | 500 |

Услуга обслуживания 10% оплачивается дополнительно.

Подробности уточняйте у Вашего менеджера:

☎ +7 921 595 31 51

✉ BANKET@LRHOTEL.RU

Меню 3500 р.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Холодные блюда и закуски | 30 |
| Ассорти маринованных грибочков | 40 |
| Буженина, запечённая с чесноком и горчицей | 35 |
| Телячий язык томленный с кореньями и травами | 30 |
| Галантин из цыпленка с абрикосом и перцем "розе" | 40 |
| Филе сельди с теплым картофелем и маринованным луком | Филе 35/30 |
| норвежского Лосося, засоленного по рецепту шеф-повара | 40 |
| Букет из свежих овощей и зелени | 30/30/15/10 |
| Домашние соленья и маринады <i>(капуста квашеная, огурцы, черемша, чеснок, черри маринованные)</i> | 30/20/15/10/20 |
| Салат "Оливье" с телятиной | Салат 100 |
| "Сицилийский" с сыром, томатами и жареными грибами | 100 |
| Салат "Цезарь" с филе цыпленка | 100 |
| Основные горячие блюда | |
| Филе судака, запеченное в итальянских травах, с цуккини на гриле | 160/100 |
| Шашлык из мякоти цыпленка с печеным молодым картофелем | 200/100 |
| Хлебная корзина (багет французский, эстонский (серый)) | 30/30 |
| Десерты | |
| Фруктовый салат | 150 |
| Напитки | |
| Морс домашний (из лесных ягод / клюквенный / облепиховый) | 200 |
| Кофе / Чай | 200 |
| Минеральная вода | 500 |

Услуга обслуживания 10% оплачивается дополнительно.

Подробности уточняйте у Вашего менеджера:

☎ +7 921 595 31 51

✉ BANKET@LRHOTEL.RU

Меню 4 400 р.

Холодные блюда и закуски

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Рулетики из баклажан с острым сыром и орехами | 30 |
| Буженина, запечённая с чесноком и горчицей | 35 |
| Телячий язык томленный с кореньями и травами | 30 |
| Ростбиф из молодой говядины, запечённый в перце | 30 |
| Ломтики Семги подкопчённой на холодном дыме | 30 |
| Ассорти сыров (беловежский трюфель, сулугуни, ланселот) | 50/50/50 |
| Букет из свежих овощей и зелени | 30/30/15/10 |
| Домашние соленья и маринады <i>(капуста квашеная, огурцы, черемша, чеснок, черри маринованные)</i> | 30/20/15/10/20 |
| Тарталетка с красной икрой и маслом | 1шт/10/15гр |
| Салат «Греческий» с сыром Фета | 100 |
| Салат с копченой сёмгой, сыром и печёным сладким перцем | 100 |
| Салат «Купеческий» с языком, печёным перцем и горчичной заправкой | 100 |

Горячие закуски

| | |
|--------------------------------|------------|
| Блинчики с грибами со сметаной | 1шт/150гр. |
|--------------------------------|------------|

Основные горячие блюда

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Стейк из лосося, запечённый в прованских травах с овощами-гриль | 160/100 |
| Медальоны из говядины с соусом из зеленого перца с печеным молодым картофелем | 160/100 |

Десерты

| | |
|--------------------------------------------------------|-------|
| Фруктовый салат | 150 |
| Хлебная корзина (багет французский, эстонский (серый)) | 30/30 |

Напитки

| | |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| Морс домашний (из лесных ягод / клюквенный / облепиховый) | 200 |
| Кофе / Чай | 200 |
| Минеральная вода | 500 |

Услуга обслуживания 10% оплачивается дополнительно.

Подробности уточняйте у Вашего менеджера:

☎ +7 921 595 31 51

✉ BANKET@LRHOTEL.RU

Меню 4 800 р.

Холодные блюда и закуски

| | |
|-----------------------------------------------------------|----------------|
| Рулетики из баклажан с острым сыром и орехами | 30 |
| Моцарелла с томатами и базиликом | 20/20 |
| Ассорти маринованных грибочков | 40 |
| Оливки и Маслины | 20 |
| Телячий язык томленный с кореньями и травами | 30 |
| Ростбиф из молодой говядины, запечённый в перце | 30 |
| Филе норвежского Лосося засоленного по рецепту шеф-повара | 40 |
| Ассорти сыров (беловежский трюфель, сулугуни, ланселот) | 50/50/50 |
| Букет из свежих овощей и зелени | 30/30/15/10гр. |
| Тарталетка с красной икрой и маслом | 1шт/10/15гр |
| Салат «Рапсодия» с копченой индейкой и солёными грибами | 100 |
| Салат «Цезарь» с креветками | 100 |
| Салат с запечённым лососем и кедровыми орешками | 100 |

Горячие закуски

| | |
|--------------------------------------------------|-----|
| Ломтики сёмги с молодым пореем в сливочном соусе | 100 |
|--------------------------------------------------|-----|

Основные горячие блюда

| | |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| Стейк из лосося, запечённый в прованских травах с овощами-гриль | 160/100 |
| Шашлык из говяжьей вырезки с томатом, печеным с морской солью | 180/100 |

Десерты

| | |
|--------------------------------------------------------|-------|
| Медовый торт | 100 |
| Хлебная корзина (багет французский, эстонский (серый)) | 30/30 |

Напитки

| | |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| Морс домашний (из лесных ягод / клюквенный / облепиховый) | 200 |
| Кофе / Чай | 200 |
| Минеральная вода | 500 |

Услуга обслуживания 10% оплачивается дополнительно.

Подробности уточняйте у Вашего менеджера:

☎ +7 921 595 31 51

✉ BANKET@LRHOTEL.RU



Лесная Рапсодия

КУРОРТ • ОТЕЛЬ • РЕСТОРАН

www.lrhôtel.ru

+7 812 960 03 00

www.lrhôtel.ru

Банкетное меню-конструктор

Вы можете дополнить или составить меню самостоятельно

Действительно от 25 человек

Холодные блюда и закуски

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|
| Ростбиф из молодой говядины, запеченный в перце | 30 гр | 220 р. |
| Буженина, запеченная с чесноком и горчицей | 35 гр | 150 р. |
| Телячий язык, томленный с кореньями и травами | 30 гр | 190 р. |
| Террин из домашней птицы с беконом и грибам | 40 гр | 180 р. |
| Салями | 20 гр | 100 р. |
| Галантин из цыпленка с абрикосом и перцем «розе» | 40 гр | 160 р. |
| Рулетки из ветчины с сыром | 40 гр | 130 р. |
| Ломтики семги подкопченной на холодном дыме | 30 гр | 250 р. |
| Филе лосося шеф-посол | 40 гр | 250 р. |
| Рулетки из семги с крем-сыром и базиликом | 40 гр | 250 р. |
| Угорь копченый в соусе терияки | 40 гр | 210 р. |
| Палтус холодного копчения | 30 гр | 250 р. |
| Рулет из судака с креветками | 35 гр | 210 р. |
| Террин из лосося | 40 гр | 220 р. |
| Филе сельди с картофелем и луком | 35/30 гр | 140 р. |
| Тарталетка с красной икрой | шт/10/15 гр | 190 р. |
| Ассорти итальянских сыров (Скаморца, Голден Блю, Пармезан) | 10/10/10 гр | 200 р. |
| Ассорти сыров (Беловежский Трюфель, Сулугуни, Ланселот) | 10/10/10 гр | 110 р. |
| Ассорти из свежих овощей и зелени | 30/30/15/10 гр | 160 р. |
| Испанские оливки и маслины | 20 гр | 130 р. |
| Грузди соленые со сметаной | 40 гр | 190 р. |
| Ассорти из маринованных грибов | 40 гр | 130 р. |
| Домашние соленья и маринады (капуста квашеная, огурцы, патиссоны черемша, чеснок/помидоры черри маринованные, перец халапеньо) | 30/20/15/ 10/20гр | 160 р. |
| Микс салатов с томатами черри и сыром Сулугуни | 80 гр | 250 р. |
| Рулетки из баклажанов с острым сыром и орехами | 30 гр | 150 р. |
| Моцарелла с томатами и базиликом | 20/20 гр | 180 р. |

Салаты

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Салат «Греческий» с сыром «Фета» | 100 гр | 250 р. |
| Салат «Оливье» с ветчиной | 100 гр | 230 р. |
| Салат «Оливье» с телятиной | 100 гр | 250 р. |
| Салат «Рапсодия» с копченой индейкой и солеными грибами | 100 гр | 270 р. |
| Салат «Версальский» с копченой семгой, сыром и печеным сладким перцем | 100 гр | 270 р. |
| Салат «Купеческий» с языком, печеным перцем и горчичной заправкой | 100 гр | 270 р. |
| Салат «Селедка под шубой» | 100 гр | 250 р. |
| Салат с запеченным лососем и кедровыми орешками | 100 гр | 350 р. |
| Салат с утиной грудкой и сыром горгонзола | 100 гр | 350 р. |
| Салат с морепродуктами и свежим ананасом | 100 гр | 270 р. |
| Салат с «Креветками-Гриль», рукколой и черри | 100 гр | 390 р. |
| Салат «Сицилийский» с ветчиной, сыром, томатами и жареными грибами | 100 гр | 270 р. |
| Салат «Цезарь» с филе цыпленка | 100 гр | 270 р. |
| Салат «Цезарь» с креветками | 100 гр | 320 р. |

Услуга обслуживания 10% оплачивается дополнительно. Подробности уточняйте у Вашего менеджера.

+7-921-595-31-51

BANKET@LRHOTEL.RU



Лесная Рapsодия

КУРОРТ • ОТЕЛЬ • РЕСТОРАН

www.lrhôtel.ru

+7 812 960 03 00

www.lrhôtel.ru

Банкетное меню-конструктор

Вы можете дополнить или составить меню самостоятельно

Действительно от 25 человек

Горячие закуски

| | | |
|-------------------------------------------------------|-------------|--------|
| Тарталетка с куриным жульеном | 80 гр | 120 р. |
| Жульен с курицей, грибами и сыром | 100 гр | 300 р. |
| Жульен с грибами | 100 гр | 300 р. |
| Блинчики с грибами со сметаной | 1 шт/150 гр | 330 р. |
| Блинчики с красной икрой | 1 шт/150 гр | 500 р. |
| Мидии запеченные под соусом «Спайси» и сыром Пармезан | 6 шт. | 700 р. |
| Ломтики семги с молодым пореем в сливочном соусе | 100 гр | 390р. |
| Мини киш с лососем и брокколи | 100 гр | 330 р. |
| Гратен с семгой и шпинатом | 100 гр | 330 р. |

Блюда с торжественной подачей

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Поросенок фаршированный / Поросенок ~ 6 кг. (на 40 чел.) - 25 000 руб. | 130 гр | 625 р. |
| Утка с яблоками / Утка ~ 1,7 кг. (на 10 чел.) - 3500 руб. | 170 гр | 350 р. |
| Стерлядь / Стерлядь ~1 кг. (на 10 чел.) - 4 500 руб. | 100 гр | 450 р. |

Основные горячие блюда

| | | |
|------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Филе судака, запеченное в итальянских травах | 160 гр | 590 р. |
| Стейк из лосося, запечённый в прованских травах | 160 гр | 790 р. |
| Медальоны из говядины с соусом из зеленого перца | 160 гр | 790 р. |
| Каре ягненка, в пряных травах с гранатовым соусом | 200 гр | 900 р. |
| Свинина в имбирном маринаде | 120 гр | 420 р. |
| Цыпленок табака 1/2 | 170 гр | 540 р. |
| Говяжьи щёчки с соусом деми-гласс | 150 гр | 550 р. |
| Филе трески в мисо глазури <u>с молодой спаржей</u> | 250 гр | 590 р. |
| Медальон из индейки с брусничным соусом <u>с картофельным гратеном</u> | 250 гр | 550 р. |
| Треска Атлантическая запеченная | 160 гр | 550 р. |
| Шашлык из свиной шейки | 200 гр | 590 р. |
| Шашлык из говяжьей вырезки | 180 гр | 790 р. |
| Шашлык из мякоти цыпленка | 200 гр | 520 р. |
| Люля-кебаб из баранины | 180 гр | 670 р. |
| Люля-кебаб из индейки | 180 гр | 550 р. |
| Сибас на гриле | 220 гр | 750 р. |

Гарниры

| | | |
|--------------------------------|--------|--------|
| Овощи на гриле | 100 гр | 190 р. |
| Булгур с овощами | 100 гр | 170 р. |
| Печёный молодой картофель | 100 гр | 170 р. |
| Томат, печеный с морской солью | 100 гр | 190 р. |
| Цукини на гриле | 100 гр | 190 р. |
| Овощное ризотто | 100 гр | 170 р. |

Услуга обслуживания 10% оплачивается дополнительно. Подробности уточняйте у Вашего менеджера.

+7-921-595-31-51

BANKET@LRHOTEL.RU



Лесная Рапсодия

КУРОРТ • ОТЕЛЬ • РЕСТОРАН

www.lrhôtel.ru

+7 812 960 03 00

www.lrhôtel.ru

Банкетное меню-конструктор

Вы можете дополнить или составить меню самостоятельно

Действительно от 25 человек

Десерты

| | | |
|------------------------------------------------------------|---------|----------|
| Фрукты сезонные в ассортименте | 100 гр | 100 р. |
| Фруктовая горка (груша, киви, апельсин, виноград, ананас) | 100 гр | 100 р. |
| Фруктовый салат | 150 гр | 250 р. |
| Мороженое / Сорбет | 100 гр | 190 р. |
| Капкейк морковный | 90 гр | 100 р. |
| Капкейк шоколадный | 90 гр | 100 р. |
| Десерт Черничный | 180 гр | 230 р. |
| Десерт Клубничный | 180 гр | 230 р. |
| Торт "Медовый" / "Морковный" / "Миндальный" / "Шоколадный" | 1000 гр | 2 800 р. |
| Торт бисквитный со взбитыми сливками | 1000 гр | 2 500 р. |
| Торт йогуртовый | 1000 гр | 2 200 р. |

Прочее

| | | |
|--------------------------------------------|----------|--------|
| Багет французский, Багет эстонский (серый) | 30/30 гр | 60 р. |
| Лаваш армянский, лаваш грузинский | 30/30 гр | 60 р. |
| Ржаные булочки | 100 гр | 100 р. |

Безалкогольные напитки

| | | |
|--------------------------------------------------|---------|--------|
| Морс из лесных ягод | 200 мл | 130 р. |
| Морс облепиховый | 200 мл | 130 р. |
| Морс клюквенный | 1000 мл | 650 р. |
| Морс из лесных ягод | 1000 мл | 650 р. |
| Сок в ассортименте | 1000 мл | 300 р. |
| Лимонад домашний "Тархун-Лайм" | 1000 мл | 650 р. |
| Лимонад домашний "Лимон-Базилик" | 1000 мл | 650 р. |
| Лимонад домашний "Клубника-Мята" | 1000 мл | 650 р. |
| Лимонады (Coca-Cola, Sprite, Fanta) "в стекле" | 250 мл | 110 р. |
| Лимонады (Coca-Cola, Sprite, Fanta) "в пластике" | 500 мл | 70 р. |
| Кофе/чай | 200 мл | 100 р. |

Минеральная вода

| | | |
|---------------------------------------------------------|-----------------|----------------|
| Вода минеральная с/г и б/г "Натурелия" | 500 мл | 50 р. |
| Вода минеральная с/г "Ferrarelle" (Италия) | 330 мл/750 мл | 140 р./ 230 р. |
| Вода минеральная б/г "Acqua Natia" (Италия) | 330 мл/750 мл | 140 р./ 230 р. |
| Вода минеральная с/г и б/г "Аква Русса" (Россия) стекло | 500 мл/1000 мл | 90 р./ 120 р. |
| Вода минеральная с/г и б/г "San Benedetto" (Италия) | 750 мл /1000 мл | 210 р./240 р. |
| Вода минеральная с/г "Боржом" (Грузия) "в стекле" | 500 мл | 150 р. |
| Вода минеральная б/г "Acqua Panna" (Италия) | 750 мл | 300 р. |
| Вода минеральная с/г "S. Pellegrino" (Италия) | 750 мл | 300 р. |
| Вода минеральная н/г, с/г "Gasteiner" (Австрия) | 750 мл | 280 р. |
| Вода минеральная н/г, с/г "Chiarella" (Италия) | 750 мл/1000 мл | 300 р./ 340 р. |

Услуга обслуживания 10% оплачивается дополнительно. Подробности уточняйте у Вашего менеджера.

+7-921-595-31-51

BANKET@LRHOTEL.RU