



Gosti
CAFÉ

Gosti

Банкетное меню

Холодные закуски

Овощное плато

Свежий огурец , томаты черри , сладкий перец , сельдерей , лук порей , свежая зелень.

400₽

1\400гр.



Ассорти из разносолов

Соленый огурец и помидор, домашнее сало с чесноком, квашеная капуста, шампиньоны маринованные, бочковой перец и свежая зелень.

650₽

1\600гр.



Морское плато

Копченый кальмар , креветки , мидии и гребешок с тонкими слайсами палтуса и слабосоленой семги.

3900₽

1\900/80/50/40гр.



Мясное плато

Копченая куриная грудка, буженина из свиной шеи, говяжий язык, соленое сало с чесноком, баранья колбаса собственного приготовления, подается с горчицей и хреном

1650₽

1\600\60гр.



Ассорти мясных рулетов

Рулеты из свинины , курицы и индейки собственного приготовления.

1300₽

1\600гр.

Сырное плато

Шесть видов сыра: Базерон (красный), Пармезан, Рокфорти (голубой), Гиагинский, Моцарелла, Голландский. Мёд и грецкие орехи.

950₽

1/310/70/30гр.



Рулет из шпината с семгой и творожным сыром

Нежный бисквит на основе шпината, творожный сливочный сыр и слабосоленая семга.

1450₽

1/500гр.



Рулетики из баклажан с мясным фаршем

Баклажан, фарш из свинины и говядины с морковью.

390₽

1/180/40гр.



Ассорти брускетт

Набор из 8 брускетт: семга, ростбиф, говядина, сельдь, буженина, копченый терпуг, сыр, овощи.

690₽

1/270/15гр.

Мусс из авокадо с крабом

Нежный мусс из авокадо и творога с мясом камчатского краба.

750₽

1\230гр.



Пармская ветчина на медовой дыне

Тонко нарезанная Пармская ветчина на ароматной дыне.

550₽

1\200гр.



Холодные закуски

Филе семги специального посола Семга, засоленная по собственному рецепту шеф-повара, лимон, каперсы.	570₽ 50/20гр.
Говяжий язык Язык с хреном и свежим огурцом.	540₽ 1/192гр.
Заливное из языка Говяжий язык, морковь, зелень, ланспинг.	270₽ 1/100гр.
Рулетики из баклажан с сыром фета Баклажан , сыр фета.	500₽ 1\300гр.
Икра лососевая Икра, масло, лимон, зелень, багет.	450₽ 1/100гр.
Дуэт лимона и лайма Ассорти тонких ломтиков лимона и лайма.	200₽ 1/100гр.
Ассорти из зелени Укроп, петрушка, кинза, лук, базилик, тархун.	460₽ 1/150гр.
Грузди соленые Грузди со сметаной или маслом.	650₽ 1/170гр.
Шампиньоны маринованные Шампиньоны, маринованные по собственному рецепту шеф-повара, подаются с луком.	370₽ 200/20гр.

Горячие закуски



Жульен с кальмаром и креветкой

Жульен с кальмаром в сливочном соусе, запеченный под сыром моцарелла и тестом катаиф.
Подается в тарталетке.

700₽

1\500гр. 10 шт.

Жульен из курицы с грибами

Классический жульен с курицей и грибами в сливках, подается в булочке собственной выпечки с запеченным сыром.

430₽

1\120гр.



Запеченные тигровые креветки

Тигровые креветки, запеченные под соусом Айоли.

880₽

1\170гр.



Салаты



**Салат с языком,
шампиньонами и оливками**
Отварной телячий язык с салатными
листьями с добавлением
консервированных огурцов и оливок
с масляным соусом.

390₽
1\200гр.

Салат оливье в тарталетке
Классический оливье с ветчиной
подается в тарталетках из песочного
теста с зеленью.

700₽
500гр./10 шт.



Мусс «Сельдь под шубой»
Свекла, хлеб черный, сельдь с/с,
майонез, зелень.

250₽
1\190гр.



Винегрет

Отварной картофель,
морковь, свекла, соленый
огурец, бочковая капуста,
зеленый горошек, масло,
зелень.

570₽
1/500гр.



Салат «Амино»
Кальмар, куриное филе, салат
Айсберг, болгарский перец,
томаты черри, спаржа, орех
кешью и паназиатский соус.

450₽
1\210гр.



Салаты



Салат из свежих овощей с рулетиками из ветчины

Тонкие слайсы из ветчины, начиненные творожным сыром, со свежими салатными листьями, томатами черри, свежим огурцом, грецким орехом под йогуртовой заправкой.

390₽
1\230гр.



Салат с морепродуктами

Черные мидии на двух створках, креветка, кальмар, авокадо, свежий огурец, томаты черри и восточный соус.

2100₽
1\1000гр.

Салат Каспийский в тарталетке

Семга, картофель, огурец св., маслины, масляная заправка.

1700₽

600гр./10 шт.

Салат из папоротника

Папоротник, свинина, лук, соевый соус.

350₽

1/250гр.

Мясные блюда

Ассорти шашлыков на компанию

Шашлык из свинины, курицы, кальмара, люля-кебаб из двух видов мяса, подается с лавашом и зеленью.

2500₽

1\800гр.



Мясной «Террин»

Фарш из двух видов мяса, говяжий язык, куриное яйцо, шампиньоны, запеченное в слоеном тесте.

4200₽

1\2000\190гр.



Набор «Мясника»

Стейк «Рибай», стейк «Фланк», свиные пикантные ребра, крылья барбекю, подается с тремя видами соуса.

3700₽

1\1000\150гр.



Стейк из свинины

с картофелем, приготовленный на углях, с французской горчицей.

580₽

345/40гр.

Панчетта из свиной грудинки су-вид

Рулет из свиной пашины со специями, приготовленный по технологии су-вид.

1900₽

От 1 кг.



Банкетное блюдо «Гости»

Нежная часть говяжьей вырезки, запеченная в слоеном тесте со свежими шампиньонами и репчатым луком. Подается со сливочным соусом.

5100₽

От 1.5 кг

1700₽

1/200/150гр.



Мясные блюда

Чкмерули по-грузински

Поджаренная курица в хоспере, запечённая в сливках с пряностями. Подается с рисом.

520₽

1\348гр.

Пиар блюда

Утка

Запеченная утка с черносливом, яблоком и пряными специями.

3100₽

От 1.5 кг.

Щука фаршированная

Это царское блюдо как символ праздничного стола. Сервируется овощами, лимоном, маслинами и душистой зеленью.

1700₽

от 1 кг.

Краб

Дальневосточный краб, отваренный со специями, подается целиком.

3500₽

От 2.5 кг.

Нога ягненка

Запеченная нога ягненка.

2600₽

от 1 кг.

Gosti
CAFÉ

Рыбные блюда



Треска горячего копчения

Треска горячего копчения с овощной фритатой и соусом из зеленого горошка.

760₽

1\230\140\100гр.

Gosti
CAFÉ

Гарниры



Овощи гриль

Баклажан, цуккини, томаты черри, болгарский перец, початки кукурузы, шампиньоны.

490₽

1\490гр.

Домашний картофель с салом

Запечённый картофель со свиной грудинкой и специями.

200₽

1\210гр.



Десерты

Панна-котта

(Кокосовая, черничная, малиновая). Подается в шоте.

90₽ 50гр.

Пирожное «Птичье молоко»

90₽ 30гр.

Пирожное «Наполеон»

90₽ 40гр.

Клубника в шоколаде

250₽ 50гр.

Пирожное Шу шоколадное

110₽ 60гр.

Пирожное Шу фруктовое

110₽ 60гр.

Эклер с фруктовым пюре

110₽ 60гр.

Эклер с соленой карамелью

110₽ 60гр.

Эклер с заварным кремом

110₽ 60гр.

Капкейк с кремом

150₽ 70гр.

Шоколадный, ванильный, красный бархат.

Капкейк с кремом, украшенный ягодой

200₽ 76гр.

Десерт Павловой

290₽ 115гр.

Хрустящее безе со свежими ягодами, заварным кремом и ягодным соусом.

Свежие фрукты

(ананас, виноград, апельсин, киви, яблоко, банан, сезонная ягода)

Нарезка в креманках

170₽ 120гр.

Фруктовые шпажки

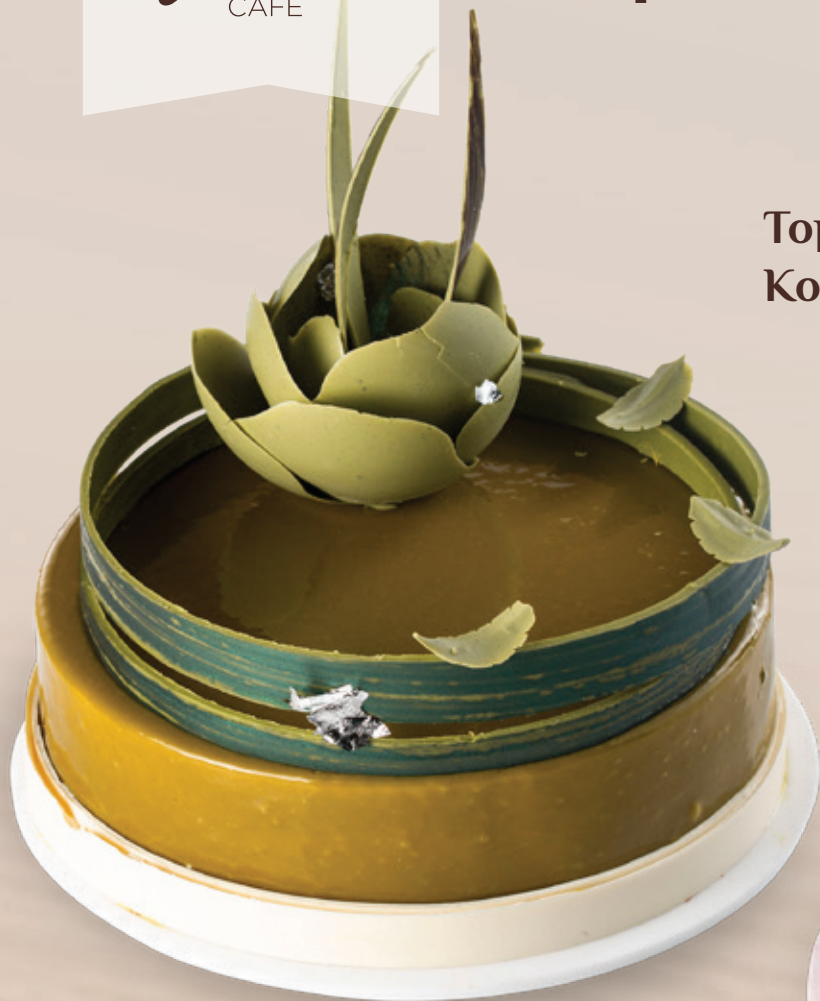
170₽ 120гр.



Фруктовое плато

1400₽ 1000гр.

Торты



Торт
Крустильян банановый



Торт
Кофе-карамель



Торт
Малифик

HAPPY
B-DAY



Торт на заказ

2500₽
1 кг.

Торт Малифик

Бисквит с малиной, малиновый конфи, мусс с йогуртом

Торт Кофе-карамель

Бисквит кофе-карамель, кофейный мусс и хрустящий слой из вафли, ореха и шоколада

Торт Крустильян банановый

Шоколадный бисквит, хрустящий слой с воздушным рисом, банановая карамель со свежим бананом, кофейный мусс

Торт HAPPY-b

Влажный шоколадный бисквит, сметанный крем с черносливом и грецким орехом, натуральными сливками с ганашом из бельгийского шоколада

На заметку:


- **Банкетное меню должно содержать:**
 - 2-3 вида салатов и холодных закусок;
 - 1-2 вида горячего с различными гарнирами;
 - 2-3 вида десерта (заказ принимается от 6 штук одного вида) или торт (от 1500 кг).
- **Норма банкетного меню на взрослого человека:**
 - 1300 г еды;
 - 0,5 л алкоголя;
 - 1 л безалкогольных напитков.
- **Общий объем закусок:**
 - салатов – максимум 1 кг, лучше, если меньше;
 - вес горячего блюда с гарниром – 300 г;
 - торта, фруктов – по 100 г.
- Барное меню банкета должно содержать как крепкие, так и слабоалкогольные напитки. Количество крепких (водка, коньяк) рассчитывается чуть меньше – 0,4 л на гостя, чем вина – 0,5 л.
- Одна бутылка шампанского рассчитывается, примерно, на трех приглашенных.
- Вода и сок входят в банкетное меню безалкогольных напитков на равных – пол-литра воды и пол литра сока или морса на человека.

Gosti
CAFÉ

Хабаровск
Ленинградская, 18
38-18-08
www.cafe-gosti.ru

 [cafe_gosti_khv](https://www.instagram.com/cafegosti_khv), [#cafe_gosti](https://www.instagram.com/cafegosti)

 [cafegostikhv](https://vk.com/cafegostikhv)

 [cafegosti](https://www.facebook.com/cafegosti)