

ДЮНА

ресторан

УСЛУГИ ПИТАНИЯ
И БАНКЕТНО-ФУРШЕТНОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ В РЕСТОРАНЕ

КУРСОВАЯ ПОДАЧА





КУРСОВАЯ ПОДАЧА

питание групп до 30 человек

- Сервируется в ресторане «ДЮНА», расположенном на 2 этаже отеля GREENGATE HOTEL&SPA.
- Посадка гостей осуществляется за столами по 2-4 человека, перемещение мебели и предметов интерьера не допускается.
- Выбор на обед или ужин осуществляется из предложенных сетов, включающих в себя салат, горячее с гарниром, хлеб, холодные и горячие напитки. Выход и подача блюд соответствует основному меню ресторана. Дополнительно могут быть приобретены первые блюда.
- Обращаем Ваше внимание - выбирается один сет на всю группу. Исключения из правил обсуждаются дополнительно.
- Использование алкогольных напитков Заказчика во время обедов/ужинов возможно за дополнительную плату.



КОМПЛЕКС 1

- Салат с хрустящими баклажанами
- Кенигсбергские клопсы с картофельным пюре, малосольным огурцом и соусом бешамель
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый
- На выбор Гостя - чай или кофе

КОМПЛЕКС 3

- Салат с хрустящими баклажанами
- Утиная грудка на гриле с пьяной грушей и пеной из манго
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый
- На выбор Гостя - чай или кофе

КОМПЛЕКС 5

- Зеленый салат с тыквенными семечками
- Куриная грудка в грибном соусе с картофельным пюре
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый
- На выбор Гостя - чай или кофе



ДЕТСКИЙ КОМПЛЕКС 1

- Салат из свежих овощей (масло или сметана на выбор)
- Куриные котлетки с картофельным пюре
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый

ДЕТСКИЙ КОМПЛЕКС 3

- Салат из свежих овощей (масло или сметана на выбор)
- Паста с сыром
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый

КОМПЛЕКС 2

- Теплый салат с печенью цыпленка
- Балтийский судак в беконе с листьями шпината
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый
- На выбор Гостя - чай или кофе

КОМПЛЕКС 4

- Теплый салат с печенью цыпленка
- Филе скумбрии на гриле
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый
- На выбор Гостя - чай или кофе

КОМПЛЕКС 6

- Зеленый салат с тыквенными семечками
- Свиная рулька без кости, подается порционно с печеным картофелем и квашеной капустой
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый
- На выбор Гостя - чай или кофе

ДЕТСКИЙ КОМПЛЕКС 2

- Салат из свежих овощей (масло или сметана на выбор)
- Куриные стрипсы с картофелем фри и кетчупом
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый

ДЕТСКИЙ КОМПЛЕКС 4

- Салат из свежих овощей (масло или сметана на выбор)
- Сосиски с картофельным пюре
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый

ШВЕДСКАЯ ЛИНИЯ





ШВЕДСКАЯ ЛИНИЯ

питание групп от 30 человек

- Сервируется в ресторане «ДЮНА», расположенном на 2 этаже отеля GREENGATE HOTEL&SPA.
- Посадка гостей осуществляется за столами по 2-4 человека, перемещение мебели и предметов интерьера не допускается.
- Выбор на обед или ужин осуществляется из предложенного списка.
В базовый набор включены:
 - 2 вида первых блюд;
 - 2 вида салатов;
 - 2 вида горячих блюд;
 - 2 вида гарниров;
 - Ассортимент солений, свежие овощи, хлеба, холодные и горячие напитки;
 - Соуса, десерты, печенья (оплачивается отдельно).
- Количество порций каждого вида соответствует количеству человек с коэффициентом 1,5.
- Дополнительно могут быть заказаны сырные, мясные нарезки, ассорти рыб, прочие блюда по предпочтениям Заказчика. Возможно обсуждение иных наименований, отличных от предложенного перечня, в зависимости от пожеланий Заказчика.
- Использование алкогольных напитков Заказчика во время шведской линии возможно за дополнительную плату.





СУПЫ

(в базовом предложении - 2 вида на выбор)

- Борщ с говядиной, зеленью и сметаной
 - Солянка
- Куриный суп с лапшой
- Щи из свежей капусты
 - Грибной суп
- Литовский борщ
- Грибной крем-суп

САЛАТЫ

(в базовом предложении - 2 вида на выбор)

- Греческий
- Оливье с домашней ветчиной
- Оливье с куриной грудкой
- Винегрет
- С консервированной фасолью и салями «Днестровский»
 - Цезарь с куриной грудкой
 - Зеленый салат
- Салат из свежих овощей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(в базовом предложении - 2 вида на выбор)

- Шашлык куриный на шпажках
 - Шницель куриный
 - Фрикасе из судака
- Бифштекс из говядины
 - Куриные котлеты
 - Филе минтая





ГАРНИРЫ

(в базовом предложении - 2 вида на выбор)

- Картофельные дольки
- Брокколи на пару
- Рис с овощами
- Овощи гриль
- Запеченные шампиньоны
- Кукуруза гриль

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Соления (вкл. в базовое)
- Свежие овощи (вкл. в базовое)
- Хлеба, напитки (вкл. в базовое)
 - Соуса
 - Десерты
 - Печенья



КОФЕ-БРЕЙКИ





КОФЕ-БРЕЙКИ

- Сервируются в ресторане «ДЮНА», расположенном на 2 этаже отеля GREENGATE HOTEL&SPA с 12.30 до 18.00. Локация утренних кофе-брейков обсуждается с Заказчиком индивидуально.
- Посадка гостей осуществляется за столами по 2-4 человека, перемещение мебели и предметов интерьера не допускается.
- Выбор осуществляется из готовых комплексов или самостоятельно из набора фуршетных закусок.
- Использование алкогольных напитков Заказчика во время кофе-брейков не допускается.
- Минимальная стоимость заказа на человека соответствует минимальной стоимости готового комплекса.
- При формировании кофе-брейка из набора фуршетных закусок необходимо уточнять у ресторана стоимость включаемых холодных и горячих напитков. Дополнительно включается сервисный сбор 10%.





КОФЕ-БРЕЙК СЕТ № 1

- Безлимитный чай / кофе
- Печенье в ассортименте, 0,100

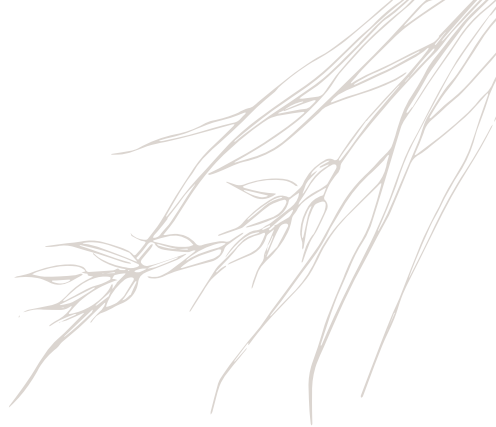
КОФЕ-БРЕЙК СЕТ № 2

- Безлимитный чай / кофе
- Печенье в ассортименте, 0,100
 - Мини-десерт - 2 шт.

КОФЕ-БРЕЙК СЕТ № 3

- Безлимитный чай / кофе
 - Мини-десерт - 1 шт.
- Круассан с копченым окороком и салатом - 1 шт.
- Профитроли, начиненные Оливье с курицей - 1 шт.





КОФЕ-БРЕЙК СЕТ № 4

- Безлимитный чай / кофе
- Морс натуральный - 0,200
 - Мини-десерт - 1 шт.
- Круассан с лососем и крем-чизом - 1 шт.
- Брускетта с томатами, сыром Фета и соусом Песто - 1 шт.
 - Мини моцарелла с томатами Черри - 1 шт.

КОФЕ-БРЕЙК | ФУРШЕТ СЕТ № 5

- Безлимитный чай / кофе
- Морс натуральный - 0,200
 - Мини-десерт - 2 шт.
- Тарталетка с лососем слабой соли - 2 шт.
- Круассан с копченым окороком и салатом - 1 шт.
- Профитроли, начиненные Оливье с курицей - 2 шт.
 - Фрукты в ассортименте - 0,080



ОРГАНИЗАЦИЯ ФУРШЕТА





ОРГАНИЗАЦИЯ ФУРШЕТА

- Сервируется в ресторане «ДЮНА», расположенном на 2 этаже отеля GREENGATE HOTEL&SPA. В теплое время года возможна организация мероприятия в летнем шатре и на живописной зеленой поляне.
- Посадка, размещение гостей в зале обсуждается дополнительно в зависимости от потребностей мероприятия. Заказ дополнительной, нештатной мебели производится за дополнительную плату.
- Использование алкогольных напитков Заказчика во время фуршета возможно за дополнительную плату.
- Выбор блюд осуществляется из приведенных ниже. Возможны индивидуальные реализации в соответствии с потребностями Заказчика.

При формировании набора блюд для фуршета необходимо уточнять у ресторана стоимость включаемых холодных и горячих напитков. Дополнительно включается сервисный сбор 10%.



МИНИ-ЗАКУСКИ

(выход 60-80 г)

Фуршет на встречу гостей / Кофе-брейк /
Шведская линия дополнительных закусок
в рамках банкета

1	Мини моцарелла с помидорами Черри
2	Сыр Бри/Камамбер с фруктами
3	Тигровая креветка с ананасом
4	Фета с запеченной свеклой и базиликом
5	Кукуруза гриль на шпажке
6	Волованы со сливочным сыром и печеными овощами
7	Волованы с паштетом из печени цыпленка
8	Волованы с ростбифом и брусникой
9	Тарталетки с лососем слабой соли
10	Тарталетки с тигровой креветкой
11	Брускетта с томатами, сыром Фета и соусом Песто
12	Брускетта с лососем и огурцом
13	Лосось с Камамбером и бородинским хлебом
14	Гирос с Балтийским угрем
15	Мини Хот-дог с колбаской гриль
16	Канapé с подкопченным салом и вялеными томатами
17	Канapé с балтийскими шпротами и зеленым луком
18	Профитроли, начиненные Оливье с курицей
19	Круассан с копченым окороком и салатом
20	Круассан с лососем и крем-чизом
21	Жульен с курицей и грибами



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(стоимость за 100 г)

Фуршет на встречу гостей / Кофе-брейк / Банкет

1	Рулетики из баклажан с томатами
2	Оливки гиганты в пряном маринаде
3	Сельдь по-русски
4	Тар-тар из лосося
5	Паштет из печени цыпленка с вишневым чатни
6	Букет овощей и зелени
7	Мясное плато
8	Ассорти крафтовых сыров
9	Рыбная гастрономия
10	Балтийская килька пряного посола
11	Домашние соленья
12	Восточное соте из овощей с гренками



САЛАТЫ (стоимость за 100 г) Фуршет на встречу гостей / Кофе-брейк / Банкет	
1	Салат Греческий
2	Оливье с говядиной
3	Оливье с цыпленком
4	Оливье с лососем
5	Цезарь с цыпленком
6	Цезарь с креветками
7	Салат с печенью цыпленка
8	Салат с рукколой и креветками
9	Салат с форелью и судаком
10	Салат с гриль говядиной
11	Салат капрезе
12	Салат с угрем и кедровыми орехами
13	Салат русский
14	Зеленый салат
15	Салат с баклажанами





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

(стоимость за 100 г)

Фуршет на встречу гостей / Кофе-брейк / Банкет

1	Запеченные шампиньоны с беконом (от 1 кг)
2	Лосось запеченный в хрустящем тесте со шпинатом
3	Мидии Киви в пармезановой крошке (от 1 кг)
4	Креветки гамбас
5	Кутаб с картофелем и сыром
6	Расстегай с балтийской рыбой

ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(стоимость за 100 г)

Банкет

1	Филе скумбрии (от 1 кг)
2	Семга на гриле, гарнир на выбор Гостя (от 3 кг)
3	Говядина по-андалузски (с сыром, ветчиной и соусом демиглас)(от 1 кг)



ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(стоимость за порцию)

Банкет

1	Балтийский судак с грибным соусом - 150/50
2	Запеченная треска со сливочным соусом - 140/50
3	Филе палтуса под пармезановой крошкой - 140
4	Свиной антрекот на гриле с грибным соусом - 270/70
5	Медальоны из говядины с грибным соусом - 110/50
6	Кальмар на гриле с печеными томатами - 100/50

ГАРНИРЫ

(стоимость за 150 г)

Банкет

1	Овощи гриль
2	Картофельные дольки
3	Кукуруза гриль
4	Запеченный картофель с прованскими травами





ДЕСЕРТЫ БАЗОВЫЕ
В АССОРТИМЕНТЕ
(стоимость за порцию 40-80 г)
Фуршет на встречу гостей / Кофе-брейк

1	Марго
2	Шарлот грушевый
3	Торт шоколадный
4	Блеск янтаря
5	Симфония
6	Десерт Павловой
7	Тарталетки с заварным кремом и сезонными ягодами
8	Французские профитроли с молочным шоколадом
9	Десерт муссовый лайм
10	Панна-кота



ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТНОГО МЕРОПРИЯТИЯ





ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

- Сервируется в ресторане «ДЮНА», расположенном на 2 этаже отеля GREENGATE HOTEL&SPA. В теплое время года возможна организация мероприятия в летнем шатре.
- Посадка, размещение гостей в зале обсуждается дополнительно в зависимости от потребностей мероприятия. Заказ дополнительной, нештатной мебели производится за дополнительную плату.
- Использование алкогольных напитков Заказчика во время банкета включено в стоимость.
- Базовое предложение включает в себя обширный состав блюд с выходом 1,3-1,4 кг. на человека. Возможны индивидуальные реализации в соответствии с потребностями Заказчика.

**Заккрытие зала ресторана
для проведения мероприятия - от 35 человек.
Возможна организация развлекательной части
-обсуждается с Заказчиком дополнительно.**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(грамм на одну персону)

- Овощи и зелень от местных фермеров (0,100)
(Огурцы, помидоры, болгарский перец, зелень)
- Рыбные деликатесы (0,100)
(Форель, шпроты, сельдь, маслины, оливки)
- Мясная гастрономия (0,100)
(Окорок, язык, салями, хрен)
- Ассорти крафтовых сыров (0,100)
(Сыры, ягоды, мед, орехи)
- Севиче из форели с тостами (0,100)
- Сезонная фруктовая корзина (0,200)
 - Хлебная корзина (0,080)



САЛАТЫ

(грамм на одну персону)

- Греческий (0,100)
- Теплый салат с форелью (0,100)
- Цезарь с цыпленком (0,100)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

(грамм на одну персону)

- Грибной жульен (0,100)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(на выбор - порционно)

- Балтийский судак / картофельное пюре и грибной соус
 - Свиная рулька без кости, подается порционно с обжаренным картофелем и салатом из домашних солений
- Утиная грудка с пьяной грушей и пеной из манго

НАПИТКИ

- Морс (ягодный, облепиховый) - 0,5 л. на персону
 - Кофе, чай