



Меню Шведский стол "Октоберфест"

руб. гр. Период_Октябрь_06.10.2023 Время начала 19:00 до 23:00

кол.порц.	1 чел./С.С./руб	выход на 1 чел. Ш.С.гр.	Наименование блюда	порций	выход на 120 чел Ш.С./гр.	С.С 120 чел. Шведский стол
Гастрономический ужин в стиле "Октоберфест" бюджет 1000р./1 чел						
Холодные блюда и закуски						
40		66	Салат бар из овощей (томаты, огурцы, перец, марковь, редиска, зелень, лист салата)	120	7920	4800
20		26	Картофельный салат с килькой	120	3120	2400
22		26	Баварский салат с курицей гриль	120	3120	2640
22		26	Баварский салат с курицей и фасолью	120	3120	2640
15		20	Немецкий салат из огурцов	120	2400	1800
15		33	Салат из красной капусты с яблоком и перцем	120	3960	1800
134		197				
Соусы						
20		20	Обаца, соус из форели, грибной соус, соус из артишоков	300	6000	6000
Закуски						
25		33	Beer Brat Bites - Кусочки пивного отродья	250	8250	6250
10		30	Sauerkraut Balls - Шарик из квашеной капусты	120	3600	1200
9		25	Beer Radish-Пивная редиска	80	2000	720
20		33	Gubbroga - Искушение старика (бутерброд с тартар из сельди с яйцом)	100	3300	2000
64		121				
Вторые горячие блюда						
82		200	halbes Hendl, «хальбес хендль» по-баварски (полкурицы)	80	16000	6560
45		50	Вайсвурте белая колбаса (собственного производства)	150	7500	6750
45		50	Свинина в глазури по Нюрнберги	110	5500	4950
40		130	Рулка запеченая в пиве "швайнехаксе ШОУ-БЛЮДО"	130	16900	5200
60		150	Штгеккерльфиш на деревянных колыхках — рожнах и яблочной щепе	70	10500	4200
272		580				
Гарниры						
25		66	Картофель по-деревенски	120	7920	3000
30		46	Gegrilltes Gemüse -Овощи на гриле	120	5520	3600
18		33	Grüne Bohnen - Кисло-сладкая немецкая зеленая фасоль с беконом и луком	100	3300	1800
20		46	Kartoffelpuffer-Оладьи из картофеля	120	5520	2400
93		191				
Мучные и кондитерские изделия						
15		50	Rote Grütze-Pöte грюцце	100	5000	0
11		30	Berliner-Берлинский пончик	100	3000	1100
40		0	Strieze-Штреллен, дрезденский маковый штollen, дрезденский миндальный штollen	60	0	0
40		50	Strudel-Штрудель вишневый, яблочный	60	3000	2400
12		30	Sachertorte-Закер + пшфурры	100	3000	0
118		160				
11		70	German Brezeln – Soft Pretzels-Немецкий брезельн – мягкие крендельки, German Seeded Bread-Немецкий хлеб с семенами, German Haferflockenbrot – Oatmeal Bread-Немецкий хаферфlockенброт – овсяный хлеб + БРЕЦЕЛЬ	100	7000	1100
Фрукты						
7		20	Фруктовая нарезка в ассортименте	150	3000	1050
Напитки						
20		200	Компот фруктово-ягодный в ассортименте + детокс	150	30000	3000
Блюдо от Шеф-Повара феричная подача с огнем						
			Шоу-Авангард "Вкус огня" свиные окорока Schweinshaxe, «Швайнхаксе» с жемчужинами темного пива, бородинскими чипсами и кислым соусом из копченой краснокочанной капусты с перломутровой фольгой из "Светлого лагеря" «sauerkraut» по рецепту немецкого Шеф Повара. Хельмут Тильтгес (24 сентября 1955 – 26 июля 2017) был немецким шеф-поваром. С 1978 года он был шеф-поваром в Waldhotel Sonnoga, его собственном семейном предприятии. Начиная с 1999 года, его ресторан восемнадцать лет подряд удостоивался трех звезд от гда Мишлен.			

Ответственный за разработку Шеф - повар
 Ответственный за исполнение су-шеф
 Ответственный за исполнение су-шеф

/ Марков П.Б.

79360