



 CITYHOTEL

БІЗНЕС ЛАНЧІ / ВЕЧЕРІ

*Затверджене меню з точною кількістю учасників має бути подано до ресторанної служби не пізніше 3-ох робочих днів до початку заходу. Service fee-10%

При внесенні будь-яких змін по затвердженому меню менш ніж за три дні до початку заходу додається Service fee-15%

*Позиції з розділу «Основна страва, що не потребує гарнір» заміняє комплекс позицій з розділу «Основна страва» та «Гарнір»

Обід та вечеря за "сет меню" доступна гостям протягом 1 години

Мінімальна кількість для замовлення "сет меню" - 10 гостей



СЕТ МЕНЮ № 1

— 18 € —

1 Оберіть чотири позиції страв з різних категорій:

Салат + суп + основна страва + гарнір | Салат + суп + страва, що не потребує гарнір
Салат + основна страва + гарнір + десерт | Салат + страва, що не потребує гарнір + десерт

САЛАТИ

	<i>вихід, г/мл</i>
Салат азійський з локшиною соба, артишоками, в'яленими томатами та соусом тосадазу	200
Салат із запеченого буряка з фетою та медово-трюфельним соусом	170
Салат з обпаленого лосося з горіховим соусом	150
Салат Цезар з куркою	235

ПЕРШІ СТРАВИ

Грибний крем-суп з трюфельною олією	275
Уха з лососем та тріскою	270
Марокканський суп Харіра з ягням, нутом та сочевицею	250
Крем-борщ зі свининою	250/50

ОСНОВНІ СТРАВИ

Качана каша з копченою страчатолою	270
Різото з лісовими грибами	275
Стейк з цвітної капусти з соусом тахіні	250
Тунець у кунжуті з овочами в соусі теріякі	250
Дорадо з овочами та шпинатним соусом	150
Половинка молодого курчати зі шпинатом	350
Котлета по-київськи з картопляним пюре та зеленим горошком	310
Томлена яловича щока з молодими овочами, картопляним пюре та соусом унагі емульсія	250
Свинина в кисло-солодкому соусі з овочами	250

ГАРНІРИ

- Картопляний гратен з пармезаном
- Печені коренеплоди з хумусом
- Полента з трюфельною пастою
- Паровий рис з кунжутом

вихід, г/мл

150
170
120
125

ДЕСЕРТИ

- Пиріг Баноффі
- Крем-брюле з манго
- Медовик
- Тірамісу

110
100
100
100

2 ОБЕРГТЬ НАШІ:

- Охолоджена вода з цитрусами та м'ятою
- Сік
- Фруктовий компот
- Узвар
- Чай
- Кава

200
200
200
200
150
60

3 Продуктивно та смачно проведіть час





СЕТ МЕНЮ № 2

— 22 € —

1 Оберіть чотири позиції страв з різних категорій:

Салат + суп + основна стравка + гарнір | Салат + суп + стравка, що не потребує гарнір
Салат + основна стравка + гарнір + десерт | Салат + стравка, що не потребує гарнір + десерт

САЛАТИ

вихід, г/мл

Зелений салат з козячим сиром, авокадо, маринованою грушею та соусом понзу	170
Салат з креветками, манго та соусом манго-айолі	165
Салат з хамоном, горгонзолою та медово-гірчичною заправкою	175
Салат з в'яленою качиною грудкою та бальзамічною заправкою	150

ПЕРШІ СТРАВИ

Крем-суп із зеленого горошку та м'яти	270
Клем-чаудер з морепродуктами	290
Суп із ягням та орзо	260
Рамен з яловичиною	350

ОСНОВНІ СТРАВИ

Качана каша з соусом песто та копченою страчетелю	250
Томлений баклажан з соусом унагі	250
Чорне ризотто з кальмаром	300
Тріска з овочами та шпинатно-вершковим соусом	280
Тунець на грилі з овочами та соусом том-ям	220
Терін з курки з кукурудзою та попкорном з амаранту	180
Курча Кунг Пао	300
Філе міньйон з трюфельним соусом та печеною картоплею	300
Вирізка зі свинини з паленою капустою	250

ГАРНІРИ

	<i>вихід, г/мл</i>
Шпинат з вершковим соусом та пармезаном	130
Смажений рис з овочами	150
Запечений батат з йогуртом	185
Овочі в азійському стилі в соусі теріякі	150

ДЕСЕРТИ

Брауні	115
Пиріг з вишнею	90
Пудінг чіа	120
Кокосова панакота	110

2 ОБЕРІТЬ НАПІЙ:

Охолоджена вода з цитрусами та м'ятою	200
Сік	200
Фруктовий компот	200
Узвар	200
Чай	150
Кава	60

3 Продуктивно та смачно проведіть час





СЕТ МЕНЮ № 3

— 26 € —

① **Оберіть чотири позиції страв з різних категорій:**

Салат + суп + основна страва + гарнір | Салат + суп + страва, що не потребує гарнір
Салат + основна страва + гарнір + десерт | Салат + страва, що не потребує гарнір + десерт

САЛАТИ

вихід, г/мл

Мікс салату з томатами, буратою з соусом песто	240
Салат в азізьському стилі з морепродуктами, кіноа та соусом манго-айолі	210
Салат Нісуаз з тунцем та медово-гірчичною заправкою	200
Салат з ростбіфом	180

ПЕРШІ СТРАВИ

Велюте з цвітної капусти та трюфелем	270
Том-ям з морепродуктами	320
Норвезький сирний суп з лососем	270
Шурпа з бараниною	295

ОСНОВНІ СТРАВИ

Тушкований нут у східному стилі	180
Цукіні з м'ясо-маринадом	175
Паста пенне з тигровими креветками	250
Лосось з морквою та соусом з фенхелем	270
Філе качки з буряком, ягодами та соусом демі-глас	260
Філе м'якоти су-від з картопляним пюре, чорним каракатиці та трюфельним соусом	250
Лазанья з томатним соусом	320
Особуко з пюре з батату та соусом з ялівцю	390
Біф Веллінгтон з малиновим демі-гласом	250

ГАРНІРИ

Парові овочі	180
Шпинат у вершковому соусі	130
Броколі з сирним соусом	180
Паровий рис	125

ДЕСЕРТИ

Ягідний тарт	125
Кето брауні	110
Шоколадний мус	100
Фісташкове тірамісу	100

2 ОБЕРТЬ НАШІ:

Охолоджена вода з цитрусами та м'ятою	200
Сік	200
Фруктовий компот	200
Узвар	200
Чай	150
Кава	60

3 Продуктивно та смачно проведіть час

вихід, г/мл





□ CITYHOTEL КАВО ПАУЗА

*Затвержене меню з точною кількістю учасників має бути подано до ресторанної служби не пізніше 3-ох робочих днів до початку заходу. Service fee-10%

При внесенні будь-яких змін по затверженому меню менш ніж за три дні до початку заходу додається Service fee-15%
*Позиції з розділу «Основна страва, що не потребує гарнір» замінює комплекс позицій з розділу «Основна страва» та «Гарнір»

Обід та вечеря за "сет меню" доступна гостям протягом 1 години
Мінімальна кількість для замовлення "сет меню" - 10 гостей



КАВО-ПАУЗА № 1

— 9 € —

вихід, г/мл

- ① Оберіть будь-які три позиції страв:
- | | |
|---|----|
| Смузі з сезонними ягодами | 50 |
| Чіа-пудинг з манговим пюре | 45 |
| Випічка дня | 15 |
| Шу з чизкейком | 30 |
| Шу з шоколадом | 40 |
| Шу з фісташкою | 40 |
| Шу з яблучним конфітюром | 30 |
| Шу з гуакамолем та томатами чері | 30 |
| Печиво | 30 |
| Міні-круасан з лососем | 50 |
| Фінгер-сендвіч з куркою, огірком і крем-сиром | 75 |
| Фінгер-сендвіч з фетою та крем-сиром | 60 |
| Фінгер-сендвіч з чорізо і тапенадом із в'ялених томатів | 60 |
- ② Оберіть напій:
- | | |
|--|-----|
| Сік в асортименті | 200 |
| Охолоджена вода з лимоном і м'ятою | 200 |
| Свіжозаварена кавка та чай в асортименті | 150 |
- ③ Продуктивно та смачно проведіть час

КАВО-ПАУЗА № 2

— П € —

- ① **Оберіть будь-які чотири позиції страв:**
- | | |
|--|----|
| Смузі Банан-апельсин | 50 |
| Чіа-пудинг ягідний | 45 |
| Шу з шоколадом | 40 |
| Мус Опера | 35 |
| Медовик | 55 |
| Тірамісу Куля | 30 |
| Міні-салат з обпаленим лососем | 45 |
| Міні-салат Цезар | 45 |
| Міні-салат в азійському стилі з локшиною соба | 45 |
| Шу з лососем і крем-сиром | 30 |
| Шу з гуакамоле та креветкою | 30 |
| Шу з прошуто та крем-сиром | 30 |
| Фінгер-сендвіч з лососем, огірком і крем-сиром | 50 |
| Фінгер-сендвіч з мортаделю та чедером | 75 |
| Брускета з овочами-гриль та в'яленими томатами | 55 |
- ② **Оберіть напій:**
- | | |
|---|-----|
| Сік в асортименті | 200 |
| Охолоджена вода з лимоном і м'ятою | 200 |
| Свіжозаварена кава та чай в асортименті | 150 |
- ③ **Присмно та смачно проведіть час**

вихід, г/мл





КАВО-ПАУЗА № 3

— 14 € —

1) Оберіть будь-які п'ять позиції страв:

	<i>вихід, г/мл</i>
Смузі Ківі-авокадо	50
Чіа-пудинг з полуницею	40
Шу з чизкейком	30
Манговий крем-брюле	50
Тірамісу з фісташкою	30
Міні-салат з креветкою та манго	45
Міні-салат з в'яленою качкою та апельсином	45
Міні-салат з маринованою грушею і козячим сиром	45
Міні-салат Нісуаз	45
Фінгер-сендвіч з мортаделю та чеддером	75
Фінгер-сендвіч з консервованим тунцем, огірком і яйцем	60
Фінгер-сендвіч з сиром брі, томатами і базиліком	60
Шу з тунцем та гуакамолем	45
Шу з прошуто та крем-сиром	30
Шу з бейбі моцарелюю та соусом песто	45

2) Оберіть напій:

Сік в асортименті	200
Охолоджена вода з лимоном і м'ятаю	200
Свіжозаварена кава та чай в асортименті	150

3) Продуктивно та смачно проведіть час



□ CITYHOTEL

БУФЕТ-МЕНЮ

***Затвержене меню із точною кількістю учасників має бути подано до ресторанної служби не пізніше ніж за 3 робочі дні до початку заходу. Service fee — 10%.

У разі внесення будь-яких змін до затвердженого меню менш ніж за 3 дні до початку заходу застосовується Service fee — 15%.

Обід та вечеря за буфетним меню доступні гостям упродовж 1 години.

Мінімальна кількість гостей для замовлення буфетного меню — 25 осіб."



БУФЕТ-МЕНЮ №1

— 18 € —

САЛАТ-БАР

	<i>вхід. г/шт</i>
Мікс зелених салатів	15
Кукурудза	5
Артишоки	5
Стручкова квасоля	5
Маслини / оливки	5
Оливкова олія / бальзамічний оцет	5

САЛАТИ

Салат із запеченого буряка з фетою та медово-трюфельним соусом	70
Цезар з куркою	70

СУПИ

На вибір 1 страв

Уха з лососем та тріскою	170
Курячий бульйон з курячими кнелями	170
Крем-борщ зі свининою	170

ОСНОВНІ СТРАВИ

На вибір 3 страви

Стейк з цвітної капусти	50
Паста пене з креветками	50
Лосось із соусом із фенхелю	50
Міні котлета по-київськи з зеленим горошком	70
Свинина в кисло-солодкому соусі з овочами	50

ГАРНІРИ

вихід, г/мл

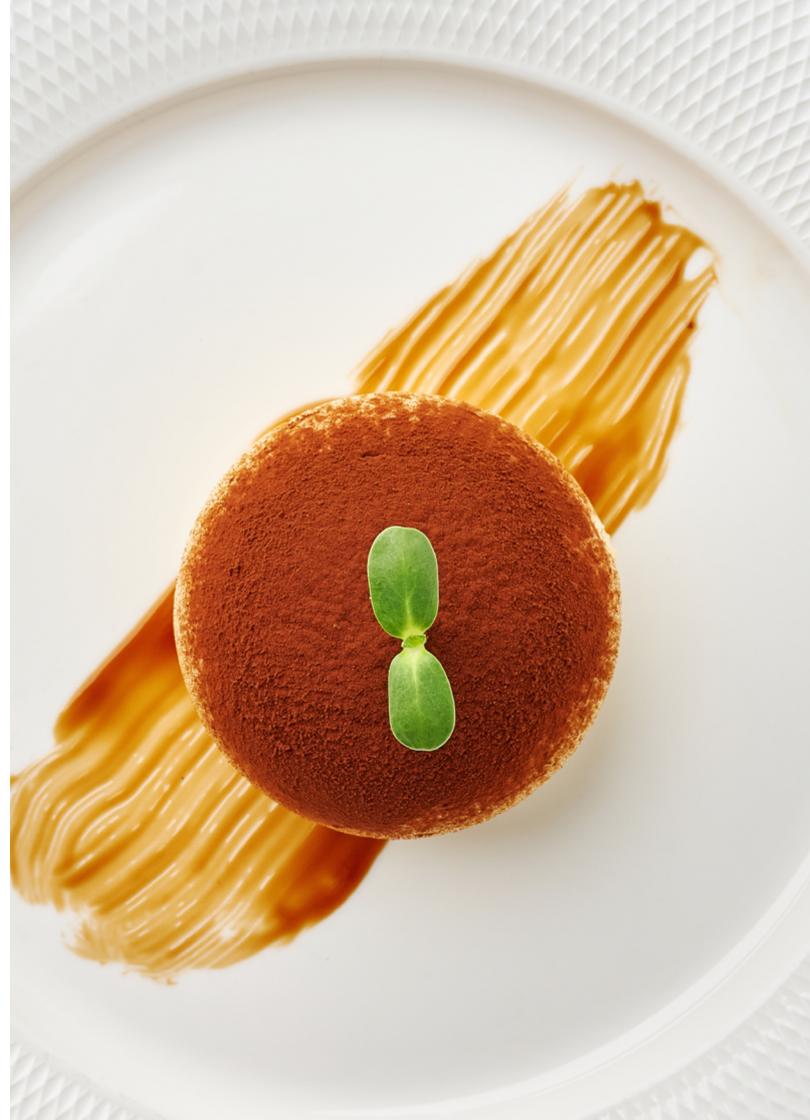
На вибір 2 страви

Овочі в азійському стилі в соусі теріякі	50
Картопляний гратен з пармезаном	50
Полента з трюфельною пастою	50
Печені коренеплоди	50

ДЕСЕРТИ

На вибір 2 страви

Крем-брюле з манго	50
Пиріг з вишнею	50
Медовик	50
Тірамісу	50
Хліб	50
Охолоджена вода / сік / компот / узвар / чай / кава	пор.





БУФЕТ-МЕНЮ №2

— 22 € —

САЛАТ-БАР

	<i>вхід. г/шт</i>
Мікс зелених салатів	15
Кукурудза	5
Артишоки	5
Стручкова квасоля	5
Маслини / оливки	5
Оливкова олія / бальзамічний оцет	5

САЛАТИ

Салат з креветками, манго та соусом манго-айолі	70
Салат «Грецький» з сиром фета та оливками каламата	70

СУПИ

На вибір 1 страва

Велюте з цвітної капусти та трюфелем	170
Норвезький сирний суп з лососем	170
Грибний крем-суп з трюфельним маслом	170

ОСНОВНІ СТРАВИ

На вибір 3 страви

Запечений батат з йогуртом	50
Тунець у кунжуті з соусом теріякі	50
Терін з курки з кукурудзою та попкорном з амаранту	50
Вірізка зі свинини з соусом деміглас	50
Лазанья з томатним соусом	70

ГАРНІРИ

На вибір 2 страви

Запечена картопля	50
Шпинат у вершковому соусі	50
Овочі гриль	50
Тушкований нут у східному стилі	50

ДЕСЕРТИ

На вибір 2 страви

Кето-брауні	50
Мус Опера	50
Фісташкове тірамісу	50
Пудинг чіа	50

Хліб	50
Охолоджена вода / сік / компот / узвар / чай / кава	пор

вихід, г/мл





БУФЕТ-МЕНЮ №3

— 26 € —

САЛАТ-БАР

	<i>вихід, г/шт</i>
Мікс зелених салатів	15
Кукурудза	5
Артишоки	5
Стручкова квасоля	5
Маслини / оливки	5
Оливкова олія / бальзамічний оцет	5

САЛАТИ

Салат Азійський з локшиною соба, артишоками, в'яленими томатами та соусом тосадзу	70
Салат Нісуаз з тунцем та медово-гірчичною заправкою	70

СУПИ

На вибір 1 страва

Крем-суп із зеленого горошку та м'яти	170
Клем-чаудер з морепродуктами	170
Марокканський суп харіра з ягням, нутом та сочевицею	170

ОСНОВНІ СТРАВИ

На вибір 3 страви

Цукіні в місо-маринаді	50
Дорадо зі шпинатним соусом	50
Курча Кунг Пао	50
Медальйони зі свинини з соусом горгонзола	50
Філе міньйон з трюфельним соусом	50

ГАРНІРИ

вихід, г/мл

На вибір 2 страви

Картопляні дольки	50
Броколі з сирним соусом	50
Спаржева квасоля	50
Паровий рис з кунжутом	50

ДЕСЕРТИ

На вибір 2 страви

Брауні	50
Кокосова панакота	50
Шоколадний мус	50
Ягідний тарт	50
Хліб	50
Охолоджена вода / сік / компот / узвар / чай / кава	пор

