

семейное
кафе

Горница

Банкетное меню

www.gornitsa-cafebar.ru

Основной зал
до 100 гостей



Банкетный зал
до 30 гостей

ДВА ЗАЛА ДЛЯ ВАШЕГО ТОРЖЕСТВА

8 (906) 700-05-51
Банкетный менеджер

8 (965) 192-37-47
Горница

семейное
кафе

Горница

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

РУЛЕТЫ

Ломтики лосося 900

Рулеты из лосося с перепелиным яйцом, нежным крабовым кремом и икрой палтуса 240/24гр

-блинные с сёмгой 910

Блинчики тонкие с начинкой из семги слабой соли с огурчиком свежим, со сливочным сыром, икрой красной и нежным крабовым кремом 240/15гр

-блинные с грибами 440

Блинчики тонкие с начинкой из жаренных грибов, с беконом, с яйцом, со сливочным сыром и майонезом 230/30гр

-блинные с крабовым кремом 420

Блинчики тонкие с начинкой из крабового мяса, с яйцом, сыром майонезом и икрой палтуса 230/30гр

-из баклажан 100

Обжаренные ломтики баклажана с начинкой из сыра, брынзы и майонеза, подаются с гренками бородинскими и помидорами черри 50/15гр

-из ветчины 90

Ломтики ветчины с нежной начинкой из обжаренных с лучком грибов, сыра российского, брынзы и майонеза 40/10гр



ЗАКУСКИ

Ассорти сыров 1130

Сыр домашний, дор блю, пармезан, брынза, гауда, чечел, орех грецкий, виноград, мед, соус брусничный 220/60/90гр

Сырные колобки 380

Шарики из мягкого сыра с изюмом, с кунжутом, семечками и грецким орехом, подаются с виноградом и соусом брусничным 120/80гр

Мясная лавка 890

Мясная нарезка собственного приготовления, пикантная буженина запеченная с чесночком и специями, нежный куриный рулет с черносливом и сыром, язык говяжий, отваренный с ароматными травами, подается с хреном 260/60/30гр

Ассорти колбас 870

Нарезка из колбас разных: сырокопченых, вяленых, варено-копченых 210/10гр

Сальце разное 690

Сало пряное, соленое и копченое с гренками бородинскими с чесночком, лучком и горчицей 180/70/30гр

Буженина 330

с горчицей 100/90гр

Куриный рулет 310

с брусничным соусом 100/90гр

Язык говяжий 390

с хреном 100/90гр

Сало+ 50гр 160

Колбаса с/к+ 50гр 180

семейное
кафе

Горница

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Царский улов 1620

Нарезка из рыб разных: нежная семга собственного посола, рыбка масляная, скумбрия холодного копчения, русские блинчики с нежным крабовым кремом. Икорка красная и икра палтуса, с лимончиком и маслинами 180/160/60/40гр

Икорка красная 820

С блинчиками, маслицем и лимончиком 50/100гр

Семужка 720

С маслицем зеленым и лимончиком, с салатом микс 100/65гр

Форшмак 340

Нежный пахтет из сельди, с обжаренными ржаными гренками 175/70гр

Селедочка по-русски 360

Филе селедочки на обжаренных ржанных гренках, с золотистыми дольками картофеля, с лучком маринованным 100/180гр

К водочке русской 890

Сало, селедочка, огурчики соленые, капуста маринованная, гренки бородинские с чесночком, картошечка печеная, горчица 700гр

К вину игристому 990

Сыр: пармезан, домашний, гауда, соус брусничный, орех грецкий, виноград, груша, апельсин, лимон, маслины, оливки 700гр



ЗАКУСКИ

Овощной букет 380

Огурцы свежие, перец сладкий, помидоры, редис, зелень 320/40гр

Бабушкина кадушка 370

Соленья русские: капуста соленая, огурцы соленые и малосольные, помидоры маринованные с лучком, с зеленью и ароматным маслом 400/30гр

Капустка маринованная 180

По старинному рецепту с ароматным маслицем и лучком 220/30гр

Огурчики соленые или малосольные 220

С ароматным маслицем, чесночком и лучком 200/30гр

Грибное лукошко 390

Опята, маслята, грузди, заправленные маслом ароматным с чесночком и укропом на картофельной подложке с ржаной гренкой и лучком 150/110гр

Маслины/оливки 110гр 310

Фруктовая ваза 950

Ананас, виноград, киви, апельсин, груша. Сезонные фрукты 1000гр

Лимончик 100гр 100

Холодец 100гр 200

Заливное:

- из языка 100гр 220
- из судака 100гр 200
- с креветками 100гр 320

семейное
кафе

Горница

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Дачный 310

Свежие огурцы, помидоры, перец сладкий, редис, зелень, заправка: сметана, майонез, масло ароматное **240гр**

Южный 340

Овощной салат с брынзой и маслинами, заправленный бальзамическим соусом и оливковым маслом (Греческий) **200гр**

Винегрет 300

Свекла, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый, маринованные опята, соленые огурцы, ароматное масло, семена подсолнуха **220г**

Зимний 350

Теплый салат с обжаренными, до хрустящей корочки, баклажанами, со сладкими южными помидорами, кинзой и пикантным соусом **250гр**



САЛАТЫ

А-ля Рус 410

Язык говяжий, ветчина, соленые и свежие огурчики, свежие шампиньоны и два вида сыра, подается с перепелиным яйцом и помидорами черри **240гр**

Боярский 380

Салат "Оливье" с несколькими видами мяса: ветчина, язык говяжий, курица с майонезом **220гр**

Княжеский 450

Отварная говядина, перец сладкий, помидоры, лук красный соус пикантный на основе бальзамического уксуса, соевого соуса и оливкового масла с чесноком и зеленью, подается с кунжутом и с ржаными гренками **230гр**

Богатырский 360

Свинина жареная, картофель отв., огурец соленый, шампиньоны, лук, яйцо, майонез, горчица, картофельная соломка **250гр**

Русь 350

Ветчина, грибы жареные, огурцы свежие, картофель отварной. заправка из майонеза с хреном и чесноком, подается с маринованными грибочками **200гр**

Костромской 340

Курочка запеченная, ветчина, яйцо отварное, огурец соленый, фасоль красная, сыр, майонез, гренки белые **210гр**

семейное
кафе

Горница

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Петровский 370

Салат а-ля Цезарь с обжаренной курочкой и майонезно-чесночной заправкой 180гр

Гнездышко 380

Вкуснейшее сочетание курицы с черносливом и грецким орехом, свежий огурчик, перепелиное яйцо, хрустящий картофель пай и майонезная заправка 200гр

Дамский 400

Обжаренная курочка, свежие салатные листья, апельсин, сладкая груша, помидоры черри, копченый сыр и пикантная заправка 240гр

Деревенский 390

Куриные домашние колбаски, бекон, сыр, перец сладкий, картофель отв., огурец соленый, лук фри, майонез, горчица 240гр



САЛАТЫ

Приморский 460

Салат а-ля Цезарь с креветками и майонезно-чесночной заправкой 180гр

Мурманский 630

Семга малой соли с обжаренными на белом вине креветками, с салатом айсберг, помидорами черри, пармезаном и нежной сырной заправкой на основе мягкого сливочного сыра, соевого соуса и сока лимона, подается с перепелиными яйцами и икрой палтуса 200гр

Садко 620

Кальмары, креветки, мидии, салатные листья, помидоры черри, мякоть апельсина, кедровые орешки, соус на основе апельсинового сока, меда и оливкового масла 210гр

Королевский 580

Кальмары, крабовое мясо, яйцо отварное, огурцы соленые, икра палтуса, майонез, подается с перепелиным яйцом зеленым луком и красной икрой 220гр

Лукоморье 420

Семга малой соли, крабовое мясо, яйцо, салатные листья, огурец свежий, кукуруза, майонез, сыр, маслины 200гр

Сельдь под шубой 370

Классический русский салат с филе сельди слабой соли, под шубой из отварных овощей 240гр

семейное
кафе

Горница

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

КАНАПЕ

С лососем 160

Лосось слабосоленый, сырный крем, маслины, лимон, зелень на поджаренном тосте 40гр

С сыром 100

Сыр гауда с виноградом 40гр

С языком 110

Язык говяжий отварной, соленый огурец, зелень, соус майонез с хреном на поджаренном тосте 40гр

С бужениной 90

Буженина, свежий огурчик, помидор черри, соус майонез с чесноком на поджаренном тосте 40гр

С ветчиной 80

Ветчина, сыр гауда, свежий огурец, помидор черри, соус майонез с чесноком на поджаренном тосте 60гр

С сельдью 70

Нежный паштет из сельди на обжаренных ржанных гренках 40гр

ТАРТАЛЕТКИ

С красной икрой 270

Тарталетки с красной икрой и сырным кремом 30гр

С семгой 240

Тарталетки с сырным кремом, семгой и икрой палтуса 50гр

С крабовым кремом 220 и креветкой

Тарталетки с нежным крабовым кремом, с креветками, лимоном и зеленью 50гр

С паштетом 90

Нежный паштет из куриной печени в тарталетках с соленым огурчиком и зеленью 40гр

С фруктовым кремом 120

Тарталетки с фруктовым кремом и свежей клубникой 50гр

А ТАК ЖЕ

Мини бутерброд 4шт 280

С ветчиной или с обжаренной курочкой, свежий или соленый огурчик, сыр, айсберг, помидор, соус 300гр

Овощи свежие 120

Овощной микс в порционных стаканчиках 120гр

Фруктовый микс 150

Фруктовый микс в порционных стаканчиках или на шпажке (сезонные фрукты) 120гр



семейное
кафе

Горница

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кокот:

Жульен со сливочным соусом
120гр

- грибной 250
- куриный 250
- микс 250

**Булочка для
кокота 30**

Хрустящая пшеничная
булочка для жульена 60гр

**Закуска из
баклажан 410**

Обжаренные на гриле
баклажаны и помидоры
запеченные с сыром, чесноком
и майонезом 275гр

**Крученики
куриные 180**

Нежные рулетики из куриного
филе в беконе, со сладким
перцем, с салатными
листьями и брусничным
соусом 60/15гр



СУПЫ

300гр

- Лапша домашняя 330
- Солянка мясная 370
- Борщ 390

ХЛЕБ/ПИРОГИ/ ДЕСЕРТЫ

Хлебная корзина 250

Три вида хлеба/булочки 4 шт
200/240гр

Булочки 30

Булочки горячие пшеничная,
ржаная 60гр

Гренки чесночные 150

Мини пирожки 40/50/60
пирожки 50/90гр

- с мясом
- с капустой
- с картошкой и грибами
- с яйцом и зеленым луком
- с повидлом
- с яблоком

Блинчики 1шт/50гр 50

Каравай 1000гр 1500

СОУСА 30гр 50

- Сметано- чесночный
- Майонез с чесноком
- Копченый сырный
- Сметана
- Кетчуп
- Майонез
- Горчица
- Хрен
- Брусничный
- Кисло-сладкий
- Острый красный
- Мед

семейное
кафе

Горница

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Семга царская 930

Нежное филе семги, приготовленное на пару с лимоном и розмарином, подается с картофельным пюре и сливочно-икорным соусом
90/150/60гр

Скумбрия на гриле 630

с овощами гриль и копченым сырным соусом
170/150/30гр/593ккал

Судак по-московски 520

Филе судака, запеченное в фольге на картофельной подушке с лучком, томлеными помидорами черри под соусом с белым вином 275гр

Рыба по-старорусски 540

Филе судака под красным маринадом, по старинному рецепту, с картофельными пятачками и соленым огурчиком
200/160гр



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рулька свиная 1350

Приготовленная в специях и травах разных, подается с тушеной капустой и обжаренным картофелем, с луком маринованным и горчицей. Блюдо рассчитано на 2 персоны, время приготовления 30-40 мин 1шт/400/30гр

Свинина по-дворянски 530

Свиной карбонат запеченный с помидором, под сырной шапкой
180/40гр

Скоблянка 480

Свинина жаренная с картошечкой и маринованными опятами под сырной шапкой 300гр

Индейка купеческая 570

Филе индейки запеченное с грибами под сметанно-сырной шапкой
270/60гр

Куриные палочки 430

Нежное куриное филе, в хрустящей панировке, приготовленное во фритюре с сырным соусом 250/30гр

Котлеты "Пожарские" 410

Нежные куриные котлеты со сливочным маслом в хрустящих белых греночках, подаются с салатными листьями и помидором черри 200/20гр

Куриный стейк 440

с молодым картофелем и чесночным соусом 120/180/30гр

семейное
кафе

Горница

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГАРНИРЫ

Картофель 180 запеченный

Картофельные дольки, маринованные в оливковом масле с травами разными, запеченные в духовом шкафу 150гр

Мини-картофель, 180 по-деревенски

Мини картофель отваренный и обжаренный во фритюре до золотистой корочки 150гр

Картофель 150/180 отварной/пюре

Картофель отварной с маслом ароматным и зеленью 150гр

Картофель фри 220

Картофельные брусочки обжаренные во фритюре 150гр

Овощи на гриле 320

Кабачки, баклажаны, помидоры, перец, шампиньоны 180гр

Грибы под 440 шапкой

Маринованные шапочки шампиньонов, фаршированные грибами со сливочным соусом, под сырной шапкой 230гр

Рис с сухофруктами 200 120гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мясной пир 5940

Большое горячее мясное ассорти: свиная рулька, стейки свиные, телячьи щечки, индейка, куриные стейки, куриные палочки, мини-картофель запеченный, овощи на гриле, соус острый красный, соус мясной 2200/1100/200гр

Ассорти банкетное 960

Небольшие стограммовые стейки: свинина, курица, семга, приготовленные на гриле, блюдо дополняется гарниром на усмотрение заказчика 300гр

• Семга стейк 690

Нежное филе семги с лимоном и розмарином приготовленное на гриле 100гр

• Свинина стейк 240

Свиной карбонат, маринованный в ароматных травах приготовленный на гриле 100гр

• Куриный стейк 210

Куриное филе с тимьяном, приготовленное на гриле 100гр

Жареха с 2520 говядиной

Жаркое с говядиной под сметанкой 2000/100гр

Жареха с курицей 2150

Жаркое с курицей и грибами под сырной шапкой 2200гр

Телячьи щечки 2890

Телячьи щечки, томленные в красном вине с ароматными травами 1000гр

Рыба 1560 по-старорусски

Филе судака под красным маринадом, по старинному рецепту 1000гр



семейное
кафе

Горница

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай листовой 1000мл 150

- Черный
- Зеленый
- Зеленый с жасмином

**Чай на
основе ягод 1000мл 250**

- Ягодный
- Облепиховый
- Черносмородиновый
- Клюквенно брусничный

Кофейные напитки

- | | | |
|-------------|-------|-----|
| • Эспрессо | 60мл | 150 |
| • Американо | 150мл | 180 |
| • Капучино | 150мл | 200 |
| • Латте | 180мл | 200 |
| • Гляссе | 230мл | 230 |

ДЕСЕРТЫ

Панакотта с вишней 280

Нежный сливочный десерт
с вишней 120гр

**Сметанно-ягодный 280
десерт**

Бисквит с ягодами и фруктами в
сметанном желе 120гр

Профитроли 200

Шарики из заварного теста с
воздушным или ореховым
кремом 60гр

**А так же любые
десерты и торты на
заказ.**

**Подробности у нашего
кондитера:
8-910-456-83-63**



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Морс 1000мл 270

- Клюквенно-вишневый
- Черносмородиновый с мятой

**Лимонады 390
1000мл**

- Классический
- Клубничный
- Клюквенно-брусничный

Компот из с/ф 1000мл 220

Квас 1000мл 250

Сок 1000мл 300

- | | |
|----------------|-------------------|
| • Апельсиновый | • Грейпфрутовый |
| • Ананасовый | • Мультифруктовый |
| • Вишневый | • Томатный |
| • Виноградный | • Яблочный |

**Вода
минеральная 500мл 100**

- Газированная
- Негазированная

Боржоми 500мл 290

**Газированные
напитки 1000мл 300**

- | | |
|-------------|---------|
| • Кока-кола | • Фанта |
| • Спрайт | • Швепс |

**Газированные 500мл 210
напитки (стекло)**

- | | |
|---------|------------|
| • Лимон | • Барбарис |
| • Груша | • Тархун |

Медовуха 500мл 290

семейное
кафе

Горница

БАНКЕТ

Уважаемые гости,
предлагаемое
меню лишь малая
часть того, что мы
можем предложить
Вам для вашего
праздника.

Вы можете
заказать любое
блюдо, которое
является для Вас
любимым.

Мы с
удовольствием
приготовим его.



МЕНЮ НА 10 ЧЕЛОВЕК

Рулеты из баклажан	10	100	1000
Рулеты из ветчины	10	90	900
Ассорти "Мясная лавка"	1	890	890
Ассорти колбас	1	870	870
Ассорти сыров	1	1130	1130
Ассорти "Царский улов"	1	1620	1620
Селедочка "По-русски"	1	360	360
Ассорти "Овощной букет"	1	380	380
Соленья "Бабушкина кадушка"	1	370	370
Фруктовая ваза 1кг	1	950	950
Хлебная тарелка	1	250	250
Салат "А ля рус"	3	410	1230
Салат "Гнездышко"	3	380	1140
Салат "Королевский"	3	580	1740
Кокот грибной	10	250	2500
Ассорти банкетное	7	960	6720
Картофель запеченый	3	180	540
Овощи на гриле	2	320	640
Копченый сырнй соус	2	50	100
Морс ягодный 1л.	2	270	540
Вода г	2	100	200
Вода б/г	2	100	200
Кока-кола 1л	2	300	600

по меню	24870
сервисный сбор 10%	2487
итого:	27357



семейное
кафе

Горница

ОСНОВНОЙ ЗАЛ

Вы можете
забронировать столик в
любой день, на любое
количество гостей.

А так же, арендовать
зал для Ваших больших
мероприятий: свадеб,
юбилеев, вечеринок,
корпоративов.

В пятницу и субботу:
с 20:00 до 23:00
живой звук
с 23:00 до 02:00 DJ



ОСНОВНОЙ ЗАЛ ДО 100 ГОСТЕЙ

- Аренда зала 20000 (двадцать тысяч) рублей : оборудование (колонки, микшер, цветомузыка, телевизоры), столы, стулья, скатерти
- Депозит*** по меню 125000 (сто двадцать пять тысяч) рублей: банкетное меню (в т.ч. напитки, фуршет, сладкий стол)

кафе «Горница» ПОД ЗАКРЫТИЕ:

- Аренда кафе (два зала) 30000 (тридцать тысяч) рублей: оборудование (колонки, микшер, цветомузыка, телевизоры), столы, стулья, скатерти
- Депозит*** по меню 150000 (сто пятьдесят тысяч) рублей: банкетное меню (в т.ч. напитки, фуршет, сладкий стол)

семейное
кафе

Горница

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ "ГЖЕЛЬ"

Зал для ваших камерных мероприятий. Здесь можно отметить Ваш день рождения или юбилей, провести корпоративное мероприятие или конференцию, встретится с Вашими друзьями или одноклассниками. А так же провести свадьбу, в кругу самых близких для Вас людей.



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ "ГЖЕЛЬ" ДО 30 ГОСТЕЙ

- Аренда зала 10000 (десять тысяч) рублей: оборудование (колонки, усилитель, цветомузыка, проектор, телевизоры), столы, стулья, скатерти, чехлы, банты. Зал имеет отдельный вход, свою гардеробную и туалетную комнаты.
- Депозит по меню 25000 (двадцать пять тысяч) рублей: банкетное меню (в т.ч. напитки, фуршет, сладкий стол)



семейное
кафе

Горница

БАНКЕТ

Условия проведения банкета
в кафе «Горница»

Этапы принятия заказа:

- Бронирование зала включает в себя: заключение договора и внесение предоплаты в размере 20 000 рублей. (Гжель 10000 рублей). Бронирование столика - 10% от стоимости меню.
- Составление меню и внесение 50 % оплаты не позднее, чем за 14 дней до даты мероприятия
- Возможные корректировки по меню не позднее 14 дней до мероприятия.
- Возможные корректировки по меню (только количество блюд) не позднее трех дней до мероприятия.
- Полная оплата – в день торжества или раньше по желанию заказчика.



Весь алкоголь вы можете принести с собой, (кроме пива и безалкогольных напитков). Кассовый чек обязателен!

Сервисный сбор** (10 % от счета банкетного меню) - включает: аренду посуды под алкогольные напитки, лед к напиткам, предварительное охлаждение напитков, контейнеры одноразовые, пакеты, утилизация пустой тары.

Обслуживание (чаевые), только по желанию заказчика

**Сервисный сбор не учитывается если: Заказчик не приносит алкогольные напитки, а также, если заказчику не нужен один из пунктов, сервисный сбор может быть рассчитан индивидуально, согласно прейскуранту аренды и услуг кафе «Горница»

***В сумму депозита не входит: оформление зала, прочие услуги

семейное
кафе

Горница

БАНКЕТ

Оплатить банкет
или внести
предоплату вы
можете с помощью
QR-кода

Обязательно!
отправьте чек с
оплатой на наш
WhatsApp

8 (965) 192-37-47
8 (906) 700-05-51



В нашем кафе запрещается:

- Нарушать общественный порядок и спокойствие других гостей
- Приходить со своими продуктами питания, пивом и безалкогольными напитками
- Приносить оружие, колющие и режущие предметы.
- Любые жидкости без сертификатов или чеков на приобретение
- Наносить вред имуществу кафе Горница, а также другим гостям и их имуществу
- Заходить в служебные помещения
- Провоцировать конфликты и вступать в драки. Свистеть, громко кричать, использовать нецензурную лексику, спать
- Курить (сигареты, электронные сигареты, IQOS, кальян, любые курительные изделия)
- Зажигать свечи, бенгальские огни, использовать фейерверки
- При нанесении вреда имуществу кафе «Горница», заказчик должен возместить все убытки согласно прейскуранту.

