

КАТАРИНО СПА ХОТЕЛ



Меню събития и мероприятия



Вариант 1

Шварц кафе, асортимент чай
Минерална вода

Цена: 4.00 лв.

Вариант 2

Шварц кафе, асортимент чай
Минерална вода
Филирани сезони плодове

Цена: 5.00 лв.

Вариант 3

Шварц кафе, асортимент чай
Минерална вода
Асорт от дребни сладки и
соленки

Цена: 6.00 лв.

Вариант 4

Шварц кафе, асортимент чай
Минерална вода
Филирани сезони плодове,
асорти от дребни сладки,
мъфини и соленки

Цена: 8.00 лв.

Вариант 5

Шварц кафе или еспресо,
асортимент чай
Минерална вода /газирани
напитки/
Асорт от мини сандвичи
/мини пилешки бургер, хрупкав
крок мусю, крок мадам,
Капрезе панини, веган с
гриловани зеленчуци/
Филирани сезони плодове,
дребни сладки, мъфини и
соленки

Цена: 12.00 лв.

Вариант 6

Шварц кафе или еспресо,
асортимент чай
Минерална вода /свеж плодов
сок/
Асорт от Хапки
Домашен хляб с прошуто извара
и рукола, пушено патешко магре
с плодов кекс
Домашна пълнозърнеста
хрустина с пушена съомга,
брускета с пресни домати и
домашни колбаси, фритирани
скариди с авокадов мус,
домашни крустини с маслинен
тепанада
Филирани сезони плодове,
дребни сладки, мъфини и
соленки

Цена: 16.00 лв.



☼ Избор за Обяд или Вечеря - 35 лв. на човек

3 степенно меню: Избор от клиента на 1 салата или супа, 1 основно ястие, 1 десерт

Салати

Традиционна Шопска салата/сирене, домати, краставици, печени чушки, люута чушка, маслина, лук, магданоз/

Традиционна Гръцка салата /домати, краставици, сирене фета, маслини каламата, чушка, червен лук, риган, ароматен зехтин/

Букет от зелени крехки салати с чери домати люспи пармезан, краставици, морков и хаос дресинг

Салата айзберг в комбинация с маруля и риба тон чери домати, винегрет

Свежа моцарела с белени домати придружена с микс зелени салати, сос песто и балсамова глазура

Меланзана с мус от печен патлиджан белени домати мариновано сирене в зехтин и билки

Супи

Пилешка супа от свободно гледани петлета и домашно фиде

Картофена крем супа сервирана със синьо сирене и ароматни куртони

Ароматна доматиена супа с босилек и пармезан

Основни ястия

Печени пилешки гърди с кремобразен горчичено винен сос, сервирани с картофено пюре със синьо сирене и глазирани зеленчуци

Печен свински врат залят с грейви сос и гъби поднесен с пухкаво картофено пюре и сотирани зеленчуци

Стек от свински врат маринован с дива мащерка, сервиран с намачкани сотирани картофи с пресен лук и ароматен гъбен сос

Задушено телешко месо с кореноплодни зеленчуци, поднесен с пухкаво картофено пюре

Цяла пъстърва печена с мащерка чери домати и лимоново маслен сос, сервирана със сотирани картофи и глазирани зеленчуци

Зеленчуково Ризото с гъби
/ориз арборио, тиквичка, морков, грах, патладжан, чушка, зехтин, лук шалот, чесън, бяло вино, масло, люоспи пармезан/

Селекция от домашно приготвени на пещ различни видове хляб, франзели и хлебчета със семена ядки и поръски

Десерти

Ябълков пай с ванилов сладолед

Торта Сахер с домашно сладко

Панна Кота с малинов сос

Морковен кейк с бадеми

Еклерова торта

☞ Избор за Обяд или Вечеря - 45 лв. на човек
4 степенно меню: Избор от клиента на 1 салата или супа, 1 предястие, 1 основно ястие, 1 десерт

Салати

Свежа моцарела с белени домати, ароматни листа от рукола, сос песто, балсамова глазура и кедрови ядки

Балканска салата /сирене смес от краве и овче мляко, белени домати, краставица, маринован печен патладжан, печена чушка, зехтин, чесън, магданоз/

Гръцка салата с авокадо /домати, краставици, сирене фета, маслини каламата, чушка, червен лук, риган, ароматен зехтин/

Цезар с крехко пилешко филе, хрупкав бекон, аншоа, люспи пармезан, чери домати и цезар дресинг

Салата от печено цвекло и козе сирене с микс от крехки салати, чери домати и хрупкава хрустина

Овчарска салата /сирене, кашкавал, шунка, яйце, домати, краставици, гъби,печени чушки, маслина, магданоз/

Супи

Крем супа от червена леща сервирана с домашен суджук и препечена франзела

Крем супа от печени домати с моцарела и песто придружена с хрупкави крутони

Пилешка супа в стил велуте от свободно гледани петлета и джинджифилова нотка

Предястия

Пилешки терин с зеленчуци, сушени плодове и домати салца

Галантин от птиче месо с фарси от домашна наденица

Гъбено манатаркови тарталети с пармезан и салца верде

Ризото с пилешко филе и гъби
/ориз арбори, пилешко филе, манатарки, пресни гъби, зехтин, лук шалот, чесън, бяло вино, сметана, люоспи пармезан/

Зеленчуково Ризото с филе от пъстърва
/ориз арборио, тиквичка, морков, грах, патладжан, чушка, зехтин, лук шалот, чесън, бяло вино масло, люоспи пармезан/

Основни Ястия

Печени пилешки гърди сюррем с фарс от патешки дроб и манатарков сос

Медальон от свинско бон филе с крем сос от гъби и мащерка, сервирано с див ориз с билки и букет от задушени зеленчуци

Агнешко печено в пещ на бавен огън с розмарин сервирано с запечени картофи и дроб сарма

Салтимбока трио и марсала сос /телешко, свинско и пилешко филе, прошуто от парма и салвия, поднесени с запечени ньоки от грис

Филе от лаврак с мащерка и цитрусов дресинг, поднесен с картофено пюре и задушени зеленчуци

Ризото със сушени домати и рукола /ориз арборио, домати дойно сушени на слънце, зехтин, лук шалот, чесън, бяло вино, люспи пармезан/

Селекция от домашно приготвени на пещ различни видове хляб, франзели и хлебчета със семена ядки и поръски

Десерти

Бадемово Брауни с малинов сос и ванилов сладолед

Торта Тирамису

Шоколадов мус със сос малиново кули

Френска селска торта

Малинов мус с глазура от бял шоколад

Шоколадово-медена торта

☞Избор за Обяд или Вечеря - 55 лв. на човек

4 степенно меню: Избор от клиента на 1 салата или супа, 1 предястие, 1 основно ястие, 1 десерт

Салати

Капрезе с биволска моцарела
/поднесена с белени домати и букет от свежи салати, сос песто, балсамова глазура и кедрови ядки/

Свежа Бурата от пуля с белени домати, ароматни листа от рукола и кедрови ядки фъстъчен дресинг и балсамова глазура

Свежа моцарела с прошуто белени домати, ароматни листа от рукола, сос песто и балсамова глазура, маслини „таджаска“

Пушена съомга и кинуа поднесена с букет от крехки салати и медено-горчичен дресинг

Салата Оливие с пилешко филе, пьдпъдъчи яйца и червен хайвер

Букет от бейби крехки салати със Мариновани скарриди и авокадо, краставица
целина и чери домати

Супи

Картофена крем супа с праз лук, съомга, скарриди и червен хайвер

Телешка чорба Велуте ала Chef
/телешко месо, картофи, морков, целина, пащърнак, кромид/

Буябес със тигрови скарриди с нуянс на перно

Предястия

Терин от три вида месо, поднесена със салца от зеленчукова ескалада, телешко,
свинско и пилешко месо

Терин от пьдпьдък и пилешко месо, сушени кайсии, салца Верде и хрупкава
салата

Рилети от съомга с червен хайвер
/мус от поширана съомга с билки, овкусена с каперси, див лук и крем фреш/

Ризото с скарриди и калмари
/ориз арборио, сотирани скарриди и зехтин, лук шалот, чесън, бяло вино, люспи
пармезан/

Филе от пьстърва със скарридов шафранов сос, поднесено с канапе от
зеленчуково ризото

Отворена лазаня с дивечово рагу, гратинирана с пармезан

Основни ястия

Телешки медальон с билково-пармезанова коричка и натурален жу сос,
поднесен с картофен гретен и запечен зеленчуков букет

Медальон от свинско бон филе и сос от манатарки, запечен с пармезаново-
билкова коричка, поднесен с пухкаво картофено пюре и зеленчуков букет

Агнешки котлети Ала Диабло, печени и поднесени със сос от розмарин, гретен
дафинуа и глазиран зеленчуков букет

Пилешка рулада Капрезе
/пилешки гърди със сушени домати и моцарела, сервирани с песто дженевезе
микс от зелени салати и картофено пюре/

Стек от съомга със билково-горчичен крем, поднесено с канапе от спаначено ризото

Ризото с манатарки

/манатарки, зехтин, лук шалот, чесън, бяло вино, сметана, нотки от трюфелов зентин, люспи пармезан/

Селекция от домашно приготвени на пещ различни видове хляб, франзели и хлебчета със семена ядки и поръски

Десерт

Шоколадово суфле поднесено с домашен ванилов сладолед

Шоколадов мус с бейлис и бял шоколадов сос

Лимонов чйиз кейк с боровинки

Торта Гараш с малинов гел

Френска селска торта

☼МЕНЮ БЮФЕТ

Меню бюфет : 30 лв. на човек

Меню Бюфет Вариант -1

Салатен бар

Кондименти, дресинг,винегрети и добавки
домати, краставици, зеле, моркови, зелена салата, чушки, лук и асорт от
маслини и люти чушки

Салати

Плато със селектирани домашно приготвени сирена

Табуле

/белени домати, краставици, зелен лук, зехтин, лимон и магданоз/

Витаминна салата с карпачо от ябълка, филиран бадем и балсамова глазура
/целина, цвекло, ябълка и лимонов сок/

Шопска салата

/сирене, домати, краставици, печени чушки, люута чушка, маслина, лук,
магданоз/

Гръцка салата

/домати, краставици, сирене фета, маслини каламата, чушка, червен лук, риган,
ароматен зехтин/

Букет от зелени крехки салати с чери домати, люспи пармезан, краставици,
морков и хаос дресинг

Салата айзберг в комбинация с маруля и риба тон, чери домати, винегрет
Свежа моцарела с белени домати, придпужена с микс зелени салати, сос песто
и балсамова глазура

Меланзана с мус от печен патлиджан, белени домати, мариновано сирене в
зехтин и билки

Супи

Пилешка супа от свободно гледани петлета и домашно фиде

Картофена крем супа сервирана със синьо сирене и ароматни куртони

Основни ястия

Печени пилешки гърди с кремобразен горчичено-винен сос

Шпикован свински врат печен с билки, залят с греиви сос и сотирани гъби

Гулаш по оригинална рецепта от крехко телешко месо с кореноплодни
зеленчуци

Котлет от пастърва печена с мащерка, чери домати и лимоново-маслен сос

Зеленчуково Ризото с гъби

Домашно приготвена паста с набор от ароматни сосове

Глазирани зеленчуци с билково масло

Заечени картофи с розмарин

Задушен ориз с гъби

Карвинг

Барбекю на дровени въглища /набор от мариновани меса и домашно приготвени наденици/

Селекция от домашно приготвени на пещ различни видове хляб, франзели и хлебчета със семена, ядки и порьски

Десерти

Ябълков пай
Торта сахар с домашно сладко
Плодови петифури
Крем панна کوتа
Домашно кисело мляко със сладко от боровинки
Сезони плодове

Меню бюфет : 40 лв. на човек

Меню Бюфет Вариант -2

Салатен бар

Кондименти, дресинг, винегрети и добавки
домати, краставици, зеле, моркови, зелена салата, чушки, лук и асорти
от маслини и люти чушки

Салати и Предястия

Цезар с крехко пилешко филе, хрупкав бекон аншфа, люспи пармезан чери
домати и цезар дресинг

Свежа моцарела с белени домати, ароматни листа от рукола, сос песто и
балсамова глазура и кедрови ядки

Балканска салата

/сирене смес от краве и овче мляко, белени домати, краставица, маринован
печен патладжан, печена чушка , зехтин, чесън, магданоз/

Гръцка салата с авокадо

/домати, краставици, сирене фета, маслини каламата,
чушка, червен лук, риган, ароматен зехтин/

Салата от печено цвекло и козе сирене
с микс от крехки салати, чери домати и хрупкава хрустина

Овчарска салата

/сирене, кашкавал, шунка, яйце, домати, краставици, гъби, печени чушки,
маслина, магданоз/

Пилешки терин с зеленчуци, сушени плодове и домати на салца

Салата от морски дарове със свежи зеленчуци и ароматен фенел

Фусили със зеленчуци, тешко месо и сусам

Плата с асрти от мариновани риби с цитрусова салца

Плато със селектирани домашно приготвени от региона месни мезета и
деликатесни сирена

Супи

Крем супа от червена леща сервирана с домашен суджук и препечена франзела

Пилеша чорба в стил велуте с джинджфилова нотка

Основни Ястия

Пилешка салтимбока със сос от салвия и марсала

Печено свинско бон филе с билки и крем сос от гъби и мащерка

Агнешко месо печено на фурна със сос от розмарин

Филе от лаврак с мащерка и цитрусова глазура

Лазаня с домашно приготвени кори и ароматно телешко рагу

Зеленчуков рататуй с ароматен доматиен сос

Запечени картофи с ароматен розмарин и пушен червен пипер

Спаначено кремобразно ризото с пармезан

Карвинг

Карамелизиран печен свински бут на бавен огън с билки

Селекция от домашно приготвени на пещ различни видове хляб, франзели и
хлебчета със семена ядки и поръски

Десерти

Шоколадово брауни с малинов сос
Малинов мус с бял шоколад
Торта Тирамису
Морковен пай
Поширани круши с кардамон
Сезони плодове

Меню бюфет : 50 лв. на човек

Меню Бюфет Вариант – 3

Салатен бар

Кондименти, дресинг, винегрети и добавки
домати, краставици, зеле, моркови, зелена салата, чушки, лук и асорти от
маслини и люти чушки

Салати

Свежа моцарела с прошуто, белени домати, ароматни листа от рукула, сос
песто, балсамова глазура и маслини „таджаска“

Киноа Табуле с пушени патешки гърди
/белени домати, краставици, зелен лук, зехтин, лимон и магданоз/

Традиционна Шопска салата
/сирене, домати, краставици, печени чушки, люта чушка, маслина, лук,
магданоз/

Запечено авокадо и цвекло с козе сирене и рукула
/гриловани червени и зелени чушки червен лук и моркови/

Пушена съомга и киноа, поднесена с букет от крехки салати и медено-горчичен
дресинг

Салата Оливие с пилешко филе, пътпъдъчи яйца и червен хаивер

Букет от бейби крехки салати със мариновани скариди и авокадо, краставица,
целина и чери домати

Плато със селектирани домашно приготвени от региона месни мезета и
деликатесни сирена

Терин от три вида месо, поднесена със салца от зеленчукова ескалада
/телешко, свинско и пилешко месо/

Терин от пътпъдък и пилешко месо, сушени кайсии, салца верде

Рилети от съомга с червен хайвер

/мус от поширана съомга с билки, овкусена с каперси, див лук и крем фреш/

Супи

Картофена крем супа с праз лук, съомга, скариди и червен хайвер

Телешко варено

/телешко месо, картофи, морков, целина, пащърнак, кромид/

Основни Ястия

Печено телешко бон филе с билково масло и натурален жу сос

Свинско бон филе запечени с пармезаново-билкова коричка и манатарков сос

Пилешка рулада капрезе

/пилешки гърди със сушени домати и моцарела/

Съомгово филе с естрагоново-горчичен крем

Отворена лазаня с дивечево рагу и ароматен доматиен сос, гратинирана с кашкавал и поръсена с пармезан

Ризото с морски дарове

Гратинирани Картофи

Зеленчукова запечена капоната

Карвинг

Тапанияки шоу

Салтимбока трио

/телешко, свинско и пилешко филе прошуто от парма, салвия/

Селекция от домашно приготвени на пещ различни видове хляб, франзели и хлебчета със семена ядки и поръски

Десерти

Шоколадови мусчета с малиново кули

Бадемово брауни
Лимонови тарталети
Печен чиз кейк
Френска селска торта
Сезонни плодове

**Бихме искали да Ви информираме, че меню бюфет се организира за
минимум 30 госта**

☞МЕНЮ КОКТЕЙЛ

Хапки - Дипове и Шотове

Шотове

60 гр. цена за 1 брой 2.50 лв.

Шот с домати кули и бейби моцарела
Шот с чери домати, бейби моцарела и песто
Шот с андалусиско гаспачо и бейби моцарела с босилек
Шот с андалусиско гаспачо и пресни зеленчуци
Шот със супа броколи, карфиол и скарида

Хапки

2.50 лв. за брой от всички хапки

Прошутто крудо извара и рукула
Перли от пъпеш и рози от прошуто
Патешко магре пушено с плодов кекс
Запечена полента с телешко филе с хрянов сос
Пресни домати салца и домашни колбаси
Царевичен мъфин с бекон
Гъбена тарталета с бекон и пармезан
Хрупкава кошница със пилешки пай
Тартар от телешко бон филе
Пилешки галантин със сушени кайсии
Патешко магре със портокалово чътни
Домашно чоризо с домати салца
Рикота с домати салца и филе елена
Рикота с домати салца и кайзер пастърпа
Рози от пушена съомга с рикота
Скарида с гуакамоле
Салца верде с рибно месо
Фритирани скариди с авокадов мус
Перли от ябъвки със съомга гравлакс
Тартар от съомга с авокадо
Скаридово шишче с прошуто

Хрупкава кошница с мус от козе сирене
Вегеталианска тарталета
Хрупкаиви сицилиански арончини
Ароматен киш лорен

Дипове

60 гр. цена за 1 брой 2.00 лв. поднесени с домашно преречени хрустини

Гуакамоле
с маслинена тепанада
от сушени домати
от поширана съомга
от риба тон с каперси
от печено цвекло и козе сирене
от патлиджан
от нахут
от извара и сирене
от хариса

Десертни хапки

2,00 лв. за брой от всички хапки

шоколадови труфели
малинов мус
шоколадов мус
трио шоко мус,
лимонова мини тарталета
мини орехово брауни
джинжър кейк
мини еклер
шишче със сезонни и екзотични плодове

ИЗБОР НА НАПИТКИ

Избор на Отворен бар

Бар Рила

Минерална вода, безалкохолни напитки, плодови сокове

Бяло или червено вино от нашата винена листа

Българска бира

28.00 лв. на човек

Бар Мусала

Минерална вода, безалкохолни напитки, плодови сокове

Бяло или червено вино от нашата винена листа

Българска бира и плодове

38.00 лв. на човек

Бар Пирин

Минерална вода, безалкохолни напитки, плодови сокове
Бяло или червено вино от нашата винена листа
Българска бира, избрана водка, Ирландско и Шотланско уиски
Ядки и плодове
46.00лв. на човек

Избор на пакет напитки

“Пакет Катарино“

Минерална вода, безалкохолна напитка
6.00лв. на човек

„Пакет Разлог“

Минерална вода, безалкохолна напитка, плодов сок
9.00лв. на човек

„Пакет Дамяница“

Минерална вода, безалкохолна напитка, чаша бяло или червено вино от
нашата винена листа
12.00лв. на човек

„Пакет Струма“

Минерална вода, безалкохолна напитка, избор на чаша бяло / червено вино от
нашата винена листа или аперативна напитка (ракия, водка, джин)
12.00лв. на човек

„Пакет Вихрен“

Минерална вода, плодови сокове, чаша пенливо вино от нашата винена листа
13.00лв. на човек

„Пакет ”Калугерица“

Минерална вода, безалкохолна напитка, плодов сок
Чаша бяло или червено вино от нашата винена листа
Българска бира
20.00лв. на човек

Избор на напитки А – ЛА –КАРТ

Минерална вода 330мл.	3.00лв.
Минерална вода 1л.	8.00лв.
Безалкохолни напитки	3.50лв.
Плодов сок	4.00лв.
Българска бира 330 мл.	4.00лв.
Вносна бира 330мл.	5.00лв.
Чаша вино (бяло или червено)	7.00лв.
Бутилка вино (бяло или червено)	28.00лв.
Чаша пенливо вино	8.00лв.

Бутилка ракия

35.00лв.

(Сливенска перла, Бургас 63, Бургаска Мускатова)

Бутилка водка

62.00лв.

(Смирноф, Финландия, Руски стандарт)

Бутилка Уиски

(J&V, Johnnie Walker, Jameson, Tullamore Dew)

70.00лв.

ВСИЧКИ ЦЕНИ ВКЛЮЧВАТ 20%ДДС