

# ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В ООО «ORANGE HOUSE»

<http://www.orangehouse03.ru>

Выполнила: Шипилова  
А.А.

Проверила: Алексеева В.  
А.

**Общество с ограниченной ответственностью** — учрежденное одним или несколькими юридическими и/или физическими лицами хозяйственное общество, уставный капитал которого разделён на доли; участники общества не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости принадлежащих им долей в уставном капитале общества.



Центр отдыха «ORANGE HOUSE» открылся в 2007 году. Он имеет широкий спектр услуг, позволяющий интересно, активно отдохнуть всей дружной семьей и веселой компанией. 13 ноября 2010 года центру отдыха "ORANGE HOUSE" вручили диплом "Лучшая туристская база, база отдыха" Республики Бурятия.

10 января 2013 центру отдыха «ORANGE HOUSE» исполнилось 5 лет.





Кафе расположилось на 1м этаже центра отдыха " ORANGE HOUSE ". Вашему вниманию предложат меню настоящей американской кухни: гамбургеры, сэндвичи, пицца, паста и многое другое.



Зал вмещает 60 человек. Замечательное место для проведения небольшого торжества, а также семейных или дружеских посиделок.







На территории находится юрта «ORANGE HOUSE» как самая большая в Бурятии, по праву, считается одной из достопримечательностью города. Гранд Юрта рассчитана на 600 гостей и выполнена в виде двухуровневой юрты, в национальном стиле, с картинками, чеканкой, росписью по дереву. Для виновников торжества предусмотрены особые "ханские" кресла. На входе в зал гостей встретят воины, сделанные из дерева, ручной работы, а на втором уровне - Хозяин юрты.









Один из банкетных залов центра - летний зал для проведения праздников с мая по октябрь. Зал рассчитан на 400 гостей. Летний зал расположился сразу за гостиничным комплексом "Оранж Хаус" рядом с сосновым лесом. На выходе из зала расположена специальная площадка - идеальное место для первой встречи молодоженов с катания, также для отдыха гостей на свежем воздухе.









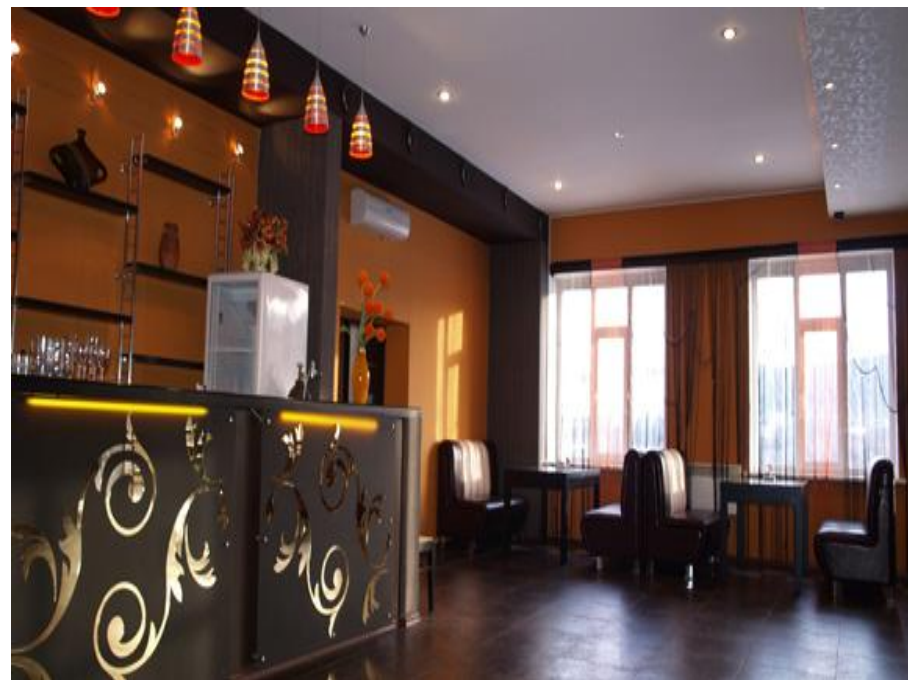








Банкетный зал со стильным интерьером порадует изысканной европейской кухней, быстрым и профессиональным обслуживанием. Это идеальное место для проведения банкетов VIP уровня количеством до 180 человек и свадебных торжеств.





Так же на втором этаже функционирует выполненная в этническом стиле VIP-кабинка.

VIP – Кабинка «Серебряная комната» (вместимостью 8-10 человек) оформлена в национальном стиле: в оформлении использованы гобелены, традиционные бурятские музыкальные инструменты, серебряная посуда.



# Производственные помещения.

В состав производственных помещений входят: горячий, овощной, мясо – рыбный цеха, моечная посуды и складские помещения.

## Горячей цех.









## *Безопасность и охрана труда в горячем цехе.*

1. Повара должны изучить правила эксплуатации теплового и механического оборудования и получить практический инструктаж у заведующих производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации.
2. Разбор, очистку и смазку любого оборудования можно производить при полной остановке машин и отключения их от электроэнергии, пара, газа; электроаппаратура должна быть заземлена.
3. Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 минут после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием можно приподнять клапан. Крышки у наплитных во время варки необходимо открывать на себя.
4. Готовые изделия массой свыше 20 кг необходимо транспортировать на тележках. Котлы массой более 15 кг разрешается снимать с плиты только вдвоем.
5. Поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без заусенцев и трещин.
6. Пол в цехе должен быть ровным без выступов (трещин), не скользким. Температура в цехе - не выше 26<sup>0</sup>С.
7. При жарке во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.
8. Наплитные котлы должны иметь плотно прикрепленные ручки.
9. На производстве обязательно должна быть аптечка с набором медикаментов. При несчастных случаях необходимо составить акт по форме.

## Овощной цех.





## *Безопасность и охрана труда в овощном цехе.*

1. Категорически запрещается допускать к работе на машинах лиц, незнающих правила эксплуатации. У каждой машины должны быть вывешены правила работы и технике безопасности. Необходимо регулярно проводить с каждым работником текущий инструктаж по технике безопасности.
2. Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа.
3. Включить и выключить машины можно только с помощью кнопок «Пуск» и «Стоп». Все движущиеся части машин должны быть ограждены, а моторы заземлены. Заменять сменные части и смазывать машине следует при выключенном приводе.
4. Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды. Производственные столы должны быть без острых углов, а овощемойки и картофелечистки необходимо ограждать бортиками высотой 10-12 см.
5. Женщины имеют право поднимать тяжести не более 20 кг (вдвоем – 50 кг), мужчины – 80 кг. Для перемещения груза большей массы можно использовать тележки.
6. Овощи из ванн с водой следует выгружать специальными сетчатыми черпаками или дуршлагами.
7. Все работники цеха получают спец. одежду по установленной норме.

# Мясо-рыбный цех.





## *Безопасность и охрана труда в мясорыбном цехе.*

Общие требования по охране и безопасности труда те же, что и в овощном цехе. Кроме того, необходимо соблюдать следующие правила:

1. Во время работы своевременно удалять и перерабатывать отходы.
2. Смотреть за санитарным состоянием цеха и рабочих мест.
3. После работы тщательно промывать и протирать все машины.
4. Крючья для подвешивания мяса можно располагать на высоте не более 2 м от пола.
5. Рыбу можно вынимать из ванны только специальными черпаками.
6. Мясорубка должна быть оснащена предохранительным кольцом, мясо разрешается проталкивать только толчком.
7. При обвалке мяса повар обязан надеть специальный фартук и перчатке. Ножи должны иметь прочно закрепленные ручки.

# посуды





# Меню предприятия



## Летнее меню ORANGE HOUSE



### Бургеры и сэндвичи

#### Гамбургер классический

Булочка с кунжутом, мясная котлетка, помидор, огурец, майонез, кетчуп, лист салата

120 р.

190 гр.

#### Чизбургер

Булочка с кунжутом, мясная котлетка, плавленый сыр, помидор, огурец, майонез, кетчуп, лист салата

140 р.

200 гр.

### Салаты

#### Легкий микс - салат с заправкой цитронет

Салат романо, бэйби корни, доло рессо, авокадо, помидоры черри, огурец, грейпфрут, с заправкой "Цитронет"

290 р.

150 гр.

#### Салат с персиками, томатами и красным луком

Салат с персиками, томатами, красным луком и сыром "Фри", заправленный бальзамическим уксусом и оливковым маслом

220 р.

150 гр.

#### Салат "Маргарита"

Бекон, маринованные огурчики, ветчина, майонез, сыр и салатный лист

250 р.

220 гр.

#### Энссалато "Цезарь с курицей"

Слайсы из филе цыпленка на листе салата с хрустящими сухариками, заправленные соусом "Цезарь", и сыром "Пармезан"

250 р.

180 гр.

#### Энссалато "Цезарь с семгой"

Слайсы из малосоленной семги на листе салата с хрустящими сухариками, заправленные соусом "Цезарь", и сыром "Пармезан"

250 р.

180 гр.

#### Энссалато "Греко"

Средиземноморский салат из сладкого перца, помидоров, сыром "Фетаки" и маслинами, заправленный оливковым соусом

240 р.

180 гр.



## Холодные и горячие закуски

### Овощная тарелка

Огурцы, помидоры, болгарский перец, маслины, оливки, салатный лист, букет из свежей зелени

300 р.  
300/10 гр.

### Мясная тарелка

Пряная буженина, ароматный копченый бекон, куриный рулет, теллчий язык с хреном, горчицей

400 р.  
250/100 гр.

### Морская тарелка

Ассорти из малосоляного омуля, сельди, кеты холодного копчения, с маслинами и зеленью

400 р.  
230/50 гр.

### Брускетта с топинагом из оливок и томатами конкассе с пармской ветчиной и итальянскими сырами

Итальянская закуска из сыро-вяченой ветчины "Прошутто парма" хрустящего багета с освежающим топинагом из оливок и томатами конкассе, сырами "Пармезан", "Дор - Баль" и "Комамбер"

750 р.  
350 гр.

### Селедка "А-ля рус"

Филе слабосоленой сельди с отварным картофелем и маринованным лучком, капустой и калерсами

150 р.  
200 гр.

### Сет из маринованных овощей

Маринованные огурчики, томаты черри, олята, с капустным салатом

240 р.  
150/100 гр.

### Гравлакс из норвежской семги

Малосоляные слайсы семги, с кунжутом, лимоном и калерсами

280 р.  
100/10 гр.



## Супы

### Супчик дня

Спрашивайте у официанта

90 р.  
250 гр.

### Суп - лапша с мясными фрикадельками

120 р.  
200 гр.

### Крем-суп капучино из грибов

Крем-суп из шампиньонов с чесночными гренками

130 р.  
200 гр.

## Пицца и паста

### Спагетти "Болоньез"

Традиционное блюдо состоит из мясного соуса "Болоньез", сервируется со спагетти, томатами черри и сыром "Пармезан"

180 р.  
300/30 гр.

### Спагетти "Карбонара"

Итальянское блюдо из грибов, сливок, орегано, подкопченного бекона; сервируется со спагетти, томатами черри и сыром "Пармезан"

220 р.  
300/30 гр.

### Равиоли

с чернилами каракатицы с начинкой из лосося и шпината в соусе биск

190 р.  
150/30 гр.

### Пицца "Примавера"

Классическое сочетание грибов, томатов, сладкого перца, капусты брокколи и баклажан

280 р.  
450 гр.

### Пицца "Чикаго"

Тортильяс, пицца-соус, ветчина, полукопченые колбаски, шампиньоны, сладкий перец

290 р.  
450 гр.

### Пицца ""ВВQ"

Тортильяс, пицца соус, сыр "Моцарелла", шампиньоны, помидоры, куриное филе, свиная корейка, бекон, и рубленая свежая зелень

300 р.  
400 гр.





## Блюда приготовленные на углях

### Горячие мясные блюда

**Стейк "Торетто"** 420 р.  
Зерновой откорм говядины маринованный особым способом. Прожарку вы можете выбрать сами 150/30 гр.

**"Джамбо"-стейк** 250 р.  
Огромный стейк из свинины с соусом "Сальса" 200/30 гр.

**Чалогач из свинины** 180 р.  
Свинной стейк на косточке с лавашом, маринованным луком и соусом "BBQ" 100/30 гр.

**Шашлык "Джорджия"** 350 р.  
Шашлык из свинины с лавашом, маринованным луком и томатным соусом 200/30 гр.

**Цыпленок "Америкэн"** 210 р.  
Обжаренный на решетке куриный стейк с беконом и помидором 150/75 гр.

### Горячие рыбные блюда

**Сальмон гриль с соусом из крабов** 350 р.  
Обжаренная на гриле свежая семга с соусом из крабов 120/30/30 гр.

**Чилийский субасс** 490 р.  
Приготовленный на: углях/пару 250 гр.

**Дорада** 490 р.  
Приготовленная на: углях/пару 250 гр.

**Стейк форели в "Золотистой корочке"** 300 р.  
Обжаренный до золотистой корочки стейк форели с соусом "Белое вино" 180/30 гр.



## Бурятские национальные блюда

**Саламат** 100 р.  
Национальное блюдо из сметаны и муки 100 гр.

**Буузы (1 шт.)** 35 р.  
Любимое национальное блюдо из говяжьего и свиного фарша в тесте, приготовленное на пару 75 гр.

### Гарниры

**Овощи гриль** 130 р.  
Ваклажаны, болгарский перец, помидор и кольца лука, приготовленные на живом огне с прованскими травами 150 гр.

**Капустный микс** 90 р.  
Брокколи, цветная капуста, брюссельская капуста 150 гр.

**Картофель "Айдахо"** 60 р.  
Картофель запеченный в мундире 150 гр.

**Картофель фри** 60 р.  
150 гр.

**Ризотто с овощами** 60 р.  
Классическое блюдо итальянской кухни из риса с овощами 150 гр.

**Соусы** 20 р.

Соус "Сальса"

Соус "Шашлычный"

Соус "BBQ"

Соус "Терияки"

Соус "Крабовый"

Соус "Белое вино"

Соевый соус

Горчица

## Десерты

**Мороженое "New Wave"** 100 р.  
с топингом на ваш выбор 100/20 гр.

**Чизкейк "Нью Йорк"** 120 р.  
100/70 гр.

**Панна котта с соусом из лесных ягод** 180 р.  
Нежный сливочный десерт с соусом из лесных ягод 250 гр.

**Молочный коктейль в ассортименте** 90 р.  
200 гр.

**Блинчик со сгущенкой** 30 р.  
50/20 гр.

**Фруктовое ассорти** 400 р.  
Ассорти из спелых фруктов 500 гр.

**Приятного аппетита!**

**Orange House**



## Винная карта

наименование	производитель	объем, л	цена, руб
<b>КОНЬЯК</b>			
Армянский 3*** 40%	Армения	0,5	1000
Армянский 4 **** 40%	Армения	0,5	1100
Армянский 5 ***** 40%	Армения	0,5	1200
Отард ВС 40%	Франция	0,7	3360
Хеннесси X,O 40%	Франция	0,35	8000
Хеннесси V,S,O,P 40%	Франция	0,7	8400
Хеннесси V,S 40%	Франция	1	9400
<b>ВИСКИ</b>			
Мак Айвор 40%	Шотландия	0,5	800
Уайт Хорс 40%	Шотландия	0,5	1500
Джони Уокер Рэд 43%	Шотландия	0,5	2400
Джек Дэниэлс 40%	США	1	3800
Чивас Ригал 40%	Шотландия	0,5	4000
Джони Уокер Блэк 43%	Шотландия	0,5	4950
<b>ТЕКИЛА</b>			
Камино 40%	Мексика	0,75	2500
Олмеко Сильвер 38%	Мексика	0,75	3750
<b>РОМ</b>			
Бакарди в асс. 40%	США	0,5	1500
Рон Барсело 37,5%	Испания	0,7	1960
<b>ВОДКА</b>			
Настойка в ассортименте	Байкалфарм	0,5	280
Чистое озеро 40%	Байкалфарм	0,5	400
Вирин 40%	Байкалфарм	0,5	400
Серебро Сибири 40%	Байкалфарм	0,5	400
Saimaa 40%	Финляндия	0,5	800
Белуга 40%	Россия	0,5	1300
Финляндия 40%	Финляндия	0,5	1820
<b>ВЕРМУТ</b>			
Мартини Бьянко 15%	Италия	0,5	950
Мартини Россо 15%	Италия	0,5	950
Мартини Экстра Драй 18%	Италия	0,5	950
Российское шампанское 13%	Россия	0,75	300

## Винная карта

наименование	производитель	объем, л	цена, руб
<b>ВИНА</b>			
Рамполади 11%	Италия	0,75	480
Рокка Ротта 11%	Италия	0,75	480
Шамбро 11%	Франция	0,75	510
Молоко Любимой	Германия	0,75	600
Женщинам 8,5%			
Жан Поль Шене	Франция	0,75	1050
<b>ПИВО</b>			
Амстел 4,9%		0,5	90
Златый фазан 3,8%		0,5	80
Златый фазан (розлив) 3,8%		0,5	125
Эфес 5%		0,5	80
Старый мельник 4,2%		0,5	80
Реалс		0,33	100
Хайнекен 5%		0,5	110
Хайнекен (розлив) 5%		0,5	150
<b>ШТУЧНЫЙ ТОВАР</b>			
Сухарики Воронцовские			20
Орбит			25
Экэлис			25
Сникерс			35
Твикс			35
Марс			35
Баунти			35
Арахис			40
Шоколад "Альпен Гольд"			65
Шоколад "ДАВ"			110

## Винная карта

наименование	описание	объем, мл	калорийность, ккал	цена, руб
<b>АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ</b>				
Мартини -Оранж	Мартини Бьянко, апельсиновый сок, сироп гренадин, долька апельсина	200	190	160
Б-52	Ликеры Калуа, Бейлиз, Куантро	60	175	220
Российский флаг	Ликер Cugarsaо Blue, сироп Гренадин, водка, молоко	60	165	150
Mexico	Текила, ликер Cugarsaо Blue, Спрайт	200	251	250
Apple Jack	Виски, яблочный сок, лед	200	211	200
Текила -бум	Текила, спрайт	150	136	220
Абсент с парами	Абсент поджигается	50	121	250
Whisky Cola	Виски, кола, лед	180	182	200
Миледи	Кокосовый ликер Малибу, водка, ананасовый сок, гренадин, молоко	200	289	150
Kamikaze	Ликер Cointreau (Triple Sec), водка, сок лимона	90	121	150



# Детское меню 'Оранж Хаус'



## Закуски

**Мини - елка из свежих овощей.**  
Огурец, болгарский перец и морковь.

**350 гр 300 руб**

**Мини - елка из сыра и колбасы**  
Сыр, ветчина и колбаса п/к.

**260 гр 350 руб**

**Канаше "Пингвины" (зшт.)**  
Маслины, сыр "Фетаки", морковь, зелень.

**150 гр 150 руб**

**Бутерброд "Гав-гав"**  
Хлебные тосты, колбаса вар., колбаса п/к, сыр, кукуруза, маслины, зелень.

**180 гр 170 руб**

**Сэндвич "Божьи коровки"**  
Хлебные тосты, колбаса п/к, помидоры черри, маслины, майонез, зелень.

**100 гр 60 руб**

**Детский чизбургер.**  
Булочка с кунжутом, сочная мясная котлетка, сыр, огурцы, помидоры, майонез, ветчина, редис, маслины.

**300 гр 250 руб**

**Детский гамбургер.**  
Булочка с кунжутом, сочная мясная котлетка, сыр, огурцы, помидоры, майонез, ветчина, морковь, маслины.

**300 гр 250 руб**

Кто у нас любимый самый?

- Ложку первую за маму,
- А вторую за кого?
- Да за папу твоего,

За кого же третью ложку?

- За веселую матрешку,
- Съешь за бабу,
- Съешь за деду,
- За мальчишку - за соседа,

## Салаты

**Сокровище пиратов** **150 гр 90 руб**  
Куриная грудка, ветчина, картофель, зеленый горошек, майонез, свежий огурец.

**Салат из огорода кролика Роджера** **100 гр 35 руб**  
Капуста, морковь, редис, яблоко, заправка.

**Сеньор Помидор** **120 гр 85 руб**  
Ветчина, сыр, помидор, майонез, чеснок, свежая зелень.

**Русалка** **120 гр 90 руб**  
Салатные креветки, огурец, яйцо кур., помидор, кукуруза, перец болг., майонез

**Фруктовый салат с ежевикой** **100 гр 40 руб**  
Яблоко, груши, виноград, банан, ежевика, йогурт

За подружек и друзей,  
Съешь побольше не жалеи!  
Съешь за праздник,  
шумный, яркий,  
За гостей и за подарки,

За котенка, за Тимошку  
Эту маленькую ложку  
И за рыжего кота,  
Вот тарелка и пуста!



## Горячее

### Тайна цыпленка "Цыпы"

Обжаренное куриное филе с персиками со сливочным соусом и отварным рисом на гарнир

200/150 гр 220 руб



### Обед Панды

Мини буузы для воина "Дракона" (5 шт)

210 гр 150 руб

### Куриные ножки "Баффоло Ингс"

Томленные куриные ножки в томатном соусе подаются с брокколи и свежими помидорами

150/30 гр 240 руб

### Котлета "Черепашка"

Мясная котлетка с сосисками и сыром

150/30 гр 180 руб

### Шашлычки "Яки Тори"

Шашлычки из курицы с болгарским перцем и соусом "Терияки"

150 гр 150 руб

### Фарфалле с телятиной и грибами в сливочном соусе

Паста "Фарфалле" (бабочки) в сливочном соусе с говяжьей вырезкой, шампиньонами, луком порей и сыром "Моцарелла"

300 гр 270 руб

### Еда "Черепашек - ниндзя" (1 кус.)

Пицца - любимая еда Черпашек-ниндзя. Ветчина, полукопченные колбаски, шампиньоны, сладкий перец, сыр "Моцарелла".

50 гр 40 руб

Слева бантик, справа бантик  
У Красотки платье фантик.  
Пренарядная Кокетка  
Шоколадная ...

(Кокетка)

Яркий, сладкий, налитой,  
Весь в обложке золотой.  
Не с конфетной фабрики -  
Из далекой Африки.

(Апельсин)

## Гарниры

### Картофель фри

150 гр 80 руб

### Хашбраун "Двойняшки"

Картофельные драники по английскому рецепту.

150 гр 80 руб

### Картофельное пюре

150 гр 60 руб

### Рис отварной

150 гр 60 руб

### Макароны с сыром

150 гр 70 руб

## Десерты

### Мороженое с топингом в ассортименте.

100/30 гр 100 руб

### Сырники со сметаной и ежевикой.

Творожные сырники со сметаной и ежевикой

100/25 гр 80 руб

### Фруктовый шашлычок "Чунга Чанга"

Банан, клубника, яблоко, груша, виноград с соусом из шоколада

200 гр 90 руб

## Напитки

### Молочный коктейль в ассортименте

200 мл 90 руб

### Брусничный морс

200 мл 25 руб

### Сок натуральный в ассортименте

200 мл 33 руб

## Разгадай ребус!

С

”





# Menu

Оранж Хаус

Бюджетное меню



## Предложение от шеф-повара

Наименование Описание	Цена за 1 кг, руб.
<b>Индейка по-американски</b> Запеченная индейка с яблоками и каштанами, печеным картофелем и патиссонами (выход в среднем 5-6 кг)	1450
<b>Золотой гусь</b> Гусь фаршированный гречкой и белыми грибами в золотом опылении.	1700
<b>Поросенок молочный</b> Поросенок фаршированный 4-7 кг	2500
<b>Баранья нога зажаренная на вертеле</b> Запеченная на вертеле баранья нога целиком, подается с маринованным лучком и зеленым салатом с овощами	1400
<b>Стерлядь фаршированная</b> Стерлядь фаршированная муссом из семги. (на выбор 1-2 кг или 2-3 кг)	4700
<b>Семга запеченная целиком</b> Семга запеченная с картофелем, болгарский перец, шампиньоны, сыр (на выбор 2-3 кг, 4-5 кг или 6-7 кг)	1600
<b>Осетр на зеркале</b> Осетр фаршированный рисом и морепродуктами (выход в среднем 2-3 кг)	3200
<b>Крольчатина на вертеле</b> Запеченный на вертеле кролик, подается с тремя соусами.	2500

\* цена за 1 кг сырого продукта

## Холодные и горячие закуски

Наименование Описание	Выход, гр.	Цена, руб.
<b>Морская тарелка</b> Ассорти из малосоляного омуля, сельди, кеты холодного копчения	230/100	400
<b>Морская тарелка "Царский выбор".</b> Угорь копченый, семга шеф - посола, омуль малосоляный, тарталетки с красной икрой, мидии запеченные с соусом Голандэз, лимон, лист салата	230/100	800
<b>Мясная тарелка</b> Пряная буженина, ароматный копченый бекон, куриный рулет, телячий язык с хреном, горчицей и свежей зеле	300/100	400
<b>Мясная тарелка "Царский выбор"</b> Запеченная говяжья вырезка с черносливом, поджаренный сырокопч. бекон, пряная буженина, телячий язык, лист салата, апельсин, хрустящие тосты, зелень, маслины, оливки, горчица, хрен	300/100	800
<b>Овощная тарелка</b> Огурцы, помидоры, редис, болгарский перец, морковь, маслины,оливки, салатный лист, букет из свежей зелени.	375	300
<b>Тарелка из зелени</b> Лист салата, петрушка, укроп, зеленый лук	100	150
<b>Сырная тарелка</b> Ассорти из четырех сыров: Пармезан, Камамбер, Фетаки, и Моцарелла, с французскими каштанами, виноградом и медом.	150/30/10	550

## Холодные и горячие закуски

Наименование Описание	Выход, гр.	Цена, руб.
Брускета с топинадом из оливок и томатным конкассе с пармской ветчиной и итальянскими сырами Итальянская закуска из сыровяленной ветчины "Прощутто парма" хрустящего багета с освежающим топинадом из оливок и томатами конкассе, сырами "Пармезан", "Дор - Блю" и "Комамберн"	350	750
<b>Цыпленок на овощной плате</b> Фаршированный апельсинами цыпленок, выложенный на паровые овощи	1000	660
<b>Жареная утка с банановым чанти</b> Утка фаршированная жареными бананами	1000	1500
<b>Щука фаршированная</b> Щука фаршированная с пряностями	1000	900
<b>Карась запеченный со сметаной</b> Карась фаршированный грибами, картофелем, луком и сметаной.	1000	1100
<b>Сазан запеченный</b> Сазан фаршированный грибами, картофелем, луком и сыром	1000	1300
<b>Свиная рулька</b> Свиная рулька томленная в темном пиве, с соусом "Демиглас" и тушенными овощами.	1000	770



## Холодные и горячие закуски

Наименование Описание	Выход, гр.	Цена, руб.
<b>Набор из рулетов на Ваш выбор:</b>		
Рулеты "Хаус ролл"	200	260
Рулет куриный с черносливом	200	260
Рулет куриный с абрикосами	200	260
Рулет куриный с фисташками	200	260
Рулет куриный с грецким орехом	200	260
Рулет куриный с беконом и шпинатом	200	260
Рулет куриный с грибами луком и моцареллой	200	260
Рулет куриный с луком, морковью.	200	260
Рулет из свинины с тимьяном и клюквой	200	260
Рулет из свинины с брокколи и болгарским перцем	200	260
<b>Трио шашлычков</b>	150	350
Шашлычки из тигровых креветок, сёмги, и куриного филе на деревянных шпажках с овощами и маслинами		
<b>Форель по царски</b>	100	250
Рулет из малосол. форели с сыром фетаки		
<b>Сарсуэла</b>	300	500
Кальмары, креветки, мидии, болгарский перец, морковь томленные в сливках с соусом "Терияки".		
<b>Мидии "Киви"</b>	150	450
Мидии-гиганты, запеченные со шпинатом, сыром Дор-Блю и Моцарела (6 шт.)		
<b>Пармежано Капонато</b>	200	250
Болгарский перец, баклажан, кабачок цукини, молодой картофель, запеченный в грибном соусе под сыром "Пармезан".		

## Салаты

Наименование Описание	Выход, гр.	Цена, руб.
<b>Салат с ананасом, латуком и вяленым окороком</b>	160	270
Листья салата, ананас, вяленая ветчина, кедровые орешки с малиновой заправкой.		
<b>Салат на манер "Оливье" с куриной грудкой и телячьим языком</b>	200	280
Ветчина, телячий язык, куриная грудка, шампиньоны, огурец майонезная заправка		
<b>Салат "Парижский"</b>	220	260
Бекон, маринованные огурчики, ветчина, майонез, сыр и салатный лист		
<b>Салат с персиками, томатами и красным луком.</b>	150	220
Салат с персиками, томатами, красным луком и сыром "Фри", заправленный бальзамическим уксусом и оливковым маслом		
<b>Салат с запеченными баклажанами, копченной уткой, латуком, томатами черри и соусом песто и сыром "Пармезан"</b>	150	290
<b>Цитрусовый салат с филе цыпленка в восточном стиле</b>	220	220
Куриная грудка, апельсин, лист салата, огурец, оригинальная заправка и хрустящее тесто "Von-Top"		
<b>Салат из языка с соусом "Терияки - майонез"</b>	150	290
Язык говяжий, лист салата, кедровый орех, черри томат, огурцы, соус "Терияки - майонез".		
<b>Салат "Пикантный"</b>	150	280
Отварная телятина, болгарский перец, лук, майонез, сыр, хрустящий картофель, зелень		



## Салаты

Наименование Описание	Выход, гр.	Цена, руб.
<b>Салат "Цезарь"</b> Классический рецепт с крутонами, заправленными соусом «Цезарь» и сыром Пармезан. Начинка на выбор куриная грудка или семга	180	270
<b>Салат "Цезарь" с тигровыми креветками</b>	180	340
<b>Салат "Греческий"</b> Средиземноморский салат из сладкого перца, помидоров, сыром "Fetaki" и маслинами, заправленный оливковым соусом	150/10	240
<b>Легкий микс - салат с заправкой "Цетронет"</b> Салат романо, бэйби корн, лоло рессо, авокадо, помидоры черри, огурец, грейпфрут с заправкой "Цетронет"	150	290
<b>Салат с креветками</b> Малосольная семга, тигровые креветки, зелень, апельсин, яйцо перепелиное, с заправкой (апельсиновый сок, оливковое масло, соев. соус)	100	120
<b>Зеленый салат с помидорами черри и кедровыми орешками</b> Салат романо, черри, орех кедровый, сок лимона, масло оливковое, чеснок, соль морская, перец черн. молотый, пармезан	100	140

## Горячие мясные блюда

Наименование Описание	Выход, гр.	Цена, руб.
<b>Мясной веер "Стейк Хаус"</b> Веер стейков из свинины с овощами на гриле: баклажан, болгарский перец, лук, томатный соус "Сальса" и салатный лист. Блюдо рассчитано на 6 персон	800/500/50	1450
<b>Мясной сэт на гриле</b> Приготовленный на углях цыпленок "Колорадо", стейк из свинины, мяля и куриные ножки со свежими овощами.	1000/200	1500
<b>Биф Кебаб с беконом фаршированный овощами и шампиньонами.</b> Огромный кебаб фаршированный болгарским перцем, сыром, луком, шампиньонами, обернутый в бекон и выложенный на салатный лист, блюдо рассчитано на 4 персоны	600	860
<b>Говядина в вустерширском соусе.</b> Говядина, морковь, лук шалот, перец кайенский, чеснок, томленное в темном пиве с вустерширским и томатным соусом и цедрой лимона	300	350
<b>Мясо "Жаклин"</b> Томленные в вине кусочки свинины, болгарский перец, баклажаны, кабачок цукини в сочетании с томатным соусом.	300/20	380
<b>Шашлык "Джорджия"</b> Шашлык из свинины с лавашем, свежими овощами и томатным соусом.	120/60/20	300



## Горячие мясные блюда

Наименование Описание	Выход, гр.	Цена, руб.
<b>Стейк из свинины с соусом "Red пэйпер"</b> Стейк из свинины обжаренный на гриле, с томатным соусом "Red пэйпер".	150/30	320
<b>Куриная грудка "Кордон Блю"</b> Панированный в сухарях шницель из куриной грудки, начинённый сыром и подкопченным беконом, подается со сливочно-грибным соусом	150/30	320
<b>Шпигованное мясо "Ришелье"</b> Запеченная свинина, шпигованная морковью, с соусом "Кари".	190/30/10	320
<b>Стейк из свинины в кокосовой стружке с тайским соусом "Свит чили"</b> Стейк из свинины в кокосовой стружке сервируется тайским соусом "Свит чили"	160/30	320
<b>Бэйби филе миньон с клюквенным соусом</b> Бочонки из говяжьей вырезки в венгерском беконе, с клюквенным соусом	150/30	470
<b>Баффало Ингс</b> Обжаренные куриные ножки, помидоры, брокколи, подается с томатным соусом "Баффало"	150/90/60	150

## Горячие рыбные блюда

Наименование Описание	Выход, гр.	Цена, руб.
<b>Горячее Морское ассорти</b> Дорадо, стейк форели, нежные полоски семги, на салатном листе с изумительным соусом из крабов и рисом с тушенными овощами. Блюдо рассчитано на 4-6 персон.	900	1300
<b>Дорадо</b> приготовлено на: пару / углях	280	490
<b>Чилийский сибасс</b> приготовлено на: пару / углях	250	490
<b>Байкальский омуль с кедровыми орешками</b> Байкальский омуль, фаршированный грибами, луком, и картофелем панированный в кедровых орешках.	350	440
<b>Омуль с муссом из семги</b> Байкальский омуль, фаршированный муссом из семги	350/10	450
<b>Стейк форели в золотистой корочке</b> Обжаренный до золотистой корочки стейк форели с нежным сливочным соусом	180/30	350
<b>Сальмон гриль, с соусом из крабов.</b> Обжаренная на гриле свежая семга с соусом из крабов	120/30/30	320
<b>Горбуша запеченная под сырной шубкой.</b> Горбуша запеченная под сыром с луком и грибами	200	240

## *Бурятские национальные блюда*

Наименование Описание	Выход, гр.	Цена, руб.
<b>Ханское ассорти</b> Хушууры, буузы, мини буузы, карэ ягненка, картофель отварной с зеленью	1300	3000
<b>Саламат</b> Национальное блюдо из сметаны и муки	50	100
<b>Буузы</b> Любимое национальное блюдо из говяжьего и свиного фарша в тесте, приготовленное на пару	75	35

## *Гарниры*

Наименование Описание	Выход, гр.	Цена, руб.
Картофельное пюре с шафраном и брокколи.	150	80
<b>Трехцветное пюре</b> Пюре из картофеля, брокколи и моркови	150	80
<b>Картофель запеченный с сыром</b> Ароматный картофель с золотистой корочкой, с сыром	150	60
<b>Капустный микс</b> Брокколи, цветная капуста, брюссельская капуста	150	90
<b>Овощи на пару</b> Фасоль стручковая, перец болгарский, морковь, горошек зеленый	150	80
<b>Ризотто с овощами</b> Классическое блюдо итальянской кухни из риса с овощами	150	60
<b>Картофель отварной с зеленью</b> Отварной картофель с зеленью	150	60

## *Десерты*

<b>Фруктовое ассорти</b> Ассорти из свежих спелых фруктов	250	200
--	-----	-----



*Блюда, реализуемые в ЦО «ORANGE HOUSE»*

