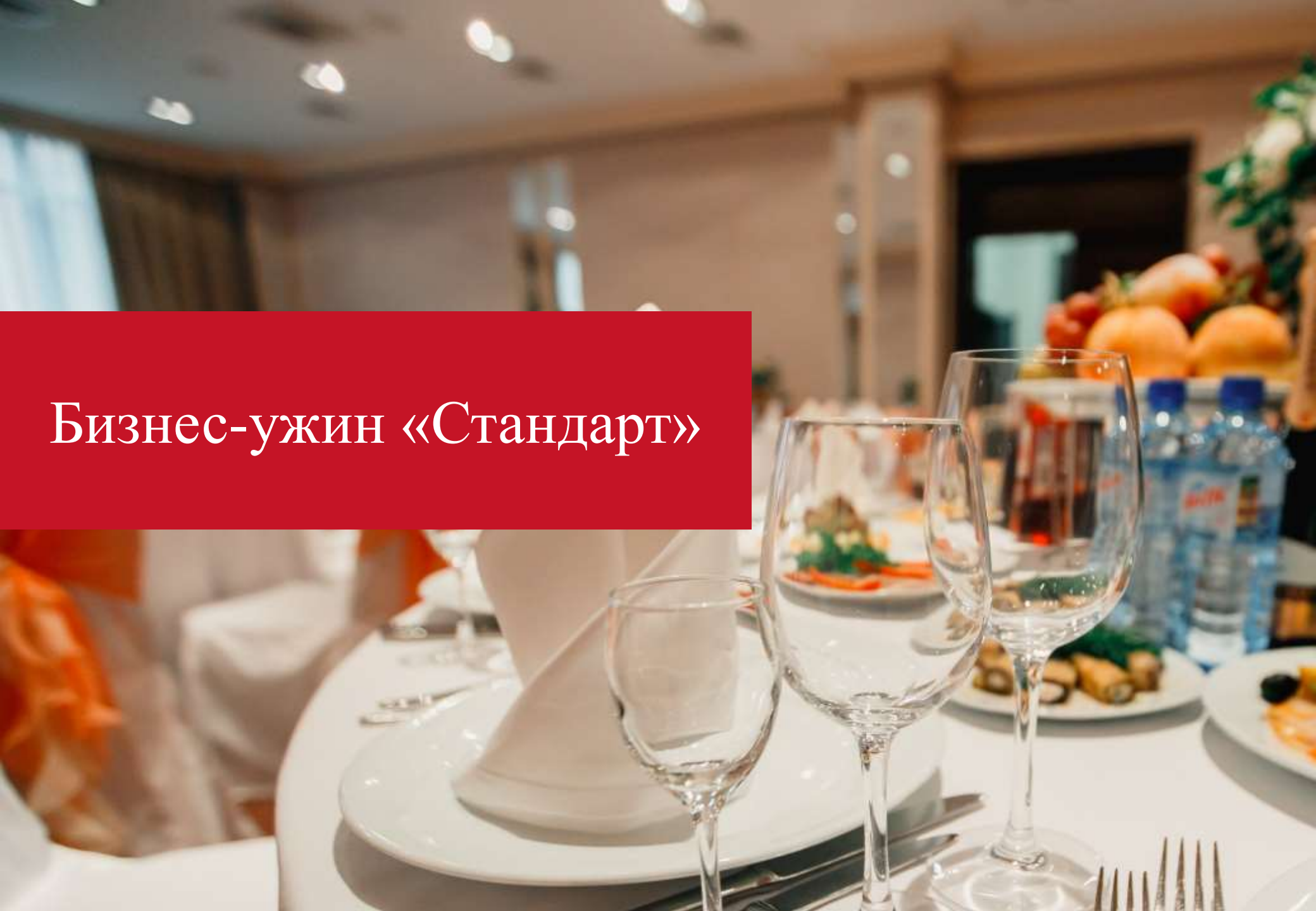




Бизнес ужин



Бизнес-ужин «Стандарт»





Бизнес-ужин «Стандарт»

540 руб./чел

Данное предложение распространяется на группы от 10 человек. Одна группа питается по одному меню.



Салаты

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Салат с печёной свеклой и мягким сыром 150 гр.
- ◆ Салат с копчёной курицей 140 гр.
- ◆ Салат «Оливье» с ветчиной 130гр.
- ◆ Салат «Коул-слоу» 150 гр.
- ◆ Салат витаминный с огурцом 140 гр.



Основные блюда

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Котлета «Пожарская» 140 гр.
- ◆ Тефтели с рисом и томатным соусом 110/20 гр.
- ◆ Тилапия в сухарях 140 гр.
- ◆ Куриный стейк с кавказским соусом 110/20 гр.
- ◆ Котлеты куриные (со сливочным маслом) 145 гр.
- ◆ Бифштекс с яйцом 100 гр.



Гарниры

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Картофель отварной с зеленью 150 гр.
- ◆ Картофельное пюре 150 гр.
- ◆ Рис отварной 150 гр.
- ◆ Спагетти 150 гр.
- ◆ Гречневая каша с белыми грибами 150 гр.



Десерты и выпечка

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Шарлотка яблочная 80 гр.
- ◆ Профитроли со сливочным кремом 80 гр.
- ◆ Блины с топингом на выбор 120/20 гр.:
 - ◆ сметана,
 - ◆ сгущённое молоко,
 - ◆ мёд



Дополнительно

- ◆ Вода Минеральная в кувшине с лимоном 0,2 л.
- ◆ Чай/кофе/молоко/лимон 0,1 л.
- ◆ Хлеб 40 гр.



Бизнес-ужин «Бизнес»



Бизнес-ужин «Бизнес»

740 руб./чел

Данное предложение распространяется на группы от 10 человек. Одна группа питается по одному меню.



Холодные закуски

- 2 блюда на выбор

- ◆ Ассорти рулетов (ветчина, язык, буженина, курица) 58 гр.
- ◆ Блинчики с красной рыбой и сливочным сыром 29 гр.
- ◆ Овощное ассорти (помидор, огурец, зелень) 35 гр.
- ◆ Рулетики из баклажан 64 гр.
- ◆ Ассорти соленьев (огурцы, капуста, черемша, чеснок) 52 гр.



Салаты

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Сельдь под шубой 150 гр.
- ◆ Салат с печёной свеклой и мягким сыром 150 гр.
- ◆ Салат с копчёной курицей 140 гр.
- ◆ Салат «Оливье» с ветчиной 130гр.
- ◆ Салат овощной (огурец, помидор, красный перец, заправка на выбор) 135 гр.
- ◆ Салат грибной 140 гр.
- ◆ Салат «Коул-слоу» 150 гр.
- ◆ Салат витаминный с огурцом 140 гр.
- ◆ Салат мясной 140 гр.



Десерты и выпечка

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Профитроли со сливочным кремом 80 гр.
- ◆ Десерт «Венеция» 100 гр.
- ◆ Шарлотка с грушей 100 гр.
- ◆ Блины с топингом на выбор 120/20 гр.:
 - ◆ сметана,
 - ◆ стужённое молоко,
 - ◆ мёд



Основные блюда

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Чахохбили из курицы 280 гр.
- ◆ Тилапия в сухарях 140 гр.
- ◆ Шницель из индейки с соусом дза-дзики 135/15 гр.
- ◆ Куриный стейк с кавказским соусом 100/30 гр.
- ◆ Рыбные котлеты 130/30гр.
- ◆ Котлеты по-домашнему (свинина/говядина) 120 гр.
- ◆ Куриное филе под сыром и томатами 140 гр.
- ◆ Бифштекс с яйцом 100 гр.
- ◆ Свинина тушёная 180 гр.



Гарниры

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Пилав (рис с шафраном и зирой) 150 гр.
- ◆ Картофель отварной с зеленью 150 гр.
- ◆ Картофельное пюре 150 гр.
- ◆ Рис отварной 150 гр.
- ◆ Спагетти 150 гр.
- ◆ Гречневая каша с белыми грибами 150 гр.



Дополнительно

- ◆ Вода Минеральная в кувшине с лимоном 0,2 л.
- ◆ Чай/кофе/молоко/лимон 0,1 л.
- ◆ Хлеб 40 гр.

A photograph of a dining table set for a meal. In the foreground, there are several white plates with food. One plate features a fan-shaped arrangement of salmon slices, garnished with green herbs and black olives. Another plate shows a mix of salmon, shrimp, and vegetables. In the background, there are bottles of wine and water. One wine bottle has a label that reads "S. STEFANO" and another "TASO' REAL". There are also two clear plastic water bottles. The overall setting is a formal dining table.

Бизнес-ужин «Премиум»



Бизнес-ужин «Премиум»

1050 руб./чел

Данное предложение распространяется на группы от 10 человек. Одна группа питается по одному меню.



Холодные закуски

- 2 блюда на выбор



Горячие закуски

- 1 блюдо на выбор



Салаты

- 1 блюдо на выбор



Десерты и выпечка

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Ассорти рулетов (ветчина, язык, буженина, курица) 58 гр.
- ◆ Блинчики с красной рыбой и сливочным сыром 29 гр.
- ◆ Мясное ассорти (буженина, язык, куриный рулет, хрен, горчица) 50 гр.
- ◆ Овощное ассорти (помидор, огурец, зелень) 35гр.
- ◆ Рулетики из баклажан 64 гр.
- ◆ Блинчики со сливочным сыром и огурцом 25 гр.
- ◆ Ассорти соленьев (огурцы, капуста, черемша, чеснок) 52 гр.

- ◆ Жюльен куриный 142 гр.
- ◆ Жюльен грибной 140 гр.
- ◆ Люля из курицы 70/5 гр.
- ◆ Люля из баранины 70/5 гр.

- ◆ Салат с печёной свеклой и мягким сыром 150 гр.
- ◆ Салат с печёной тыквой и сыром фета 155 гр.
- ◆ Салат с копчёной курицей 140 гр.
- ◆ Салат «Оливье» с ветчиной 130 гр.
- ◆ Салат овощной (огурец, помидор, красный перец, заправка на выбор) 135 гр.
- ◆ Салат зелёный с тунцом 100 гр.
- ◆ Салат витаминный с огурцом 140 гр.
- ◆ Салат крабовый 165 гр.
- ◆ Салат мясной 140 гр.

- ◆ Эклер 100 гр.
- ◆ Десерт «Венеция» 100 гр.
- ◆ Торт «Наполеон» 100 гр.
- ◆ Блины с топингом на выбор 120/20 гр.:
 - ◆ сметана,
 - ◆ гущённое молоко,
 - ◆ мёд



Основные блюда

- 1 блюдо на выбор



Гарниры

- 1 блюдо на выбор



Дополнительно

- ◆ Котлета «Пожарская» 140 гр.
- ◆ Чахохбили из курицы 280 гр.
- ◆ Тефтели с рисом и томатным соусом 110/50 гр.
- ◆ Корейка свиная с томатным соусом 170/30 гр.
- ◆ Тилапия в сухарях 140 гр.
- ◆ Шницель из индейки с соусом дза-дзики 135/15 гр.
- ◆ Куриный стейк с кавказским соусом 100/30 гр.
- ◆ Шницель жареный с яйцом (свинина/курица) 140 гр.
- ◆ Рыбные котлеты 130/30гр.
- ◆ Котлеты куриные (со сливочным маслом) 145 гр.
- ◆ Котлеты по-домашнему (свинина/говядина) 120 гр.
- ◆ Куриное филе под сыром и томатами 140 гр.
- ◆ Бифштекс с яйцом 100 гр.
- ◆ Свинина тушёная 180 гр.
- ◆ Судак в сухарях с сырным соусом 180/20 гр.
- ◆ Пилав (рис с шафраном и зирой) 150 гр.
- ◆ Картофель отварной с зеленью 150 гр.
- ◆ Картофельное пюре 150 гр.
- ◆ Картофель Айдахо с паприкой 150 гр.
- ◆ Рис отварной 150 гр.
- ◆ Спагетти 150 гр.
- ◆ Гречневая каша с белыми грибами 150 гр.
- ◆ Овощи гриль (лук, цуккини, баклажан, перец красный) 150 гр.
- ◆ Вода Минеральная в кувшине с лимоном 0,2 л.
- ◆ Чай/кофе/молоко/лимон 0,1л.
- ◆ Хлеб 40 гр.

Бизнес-ужин
«Вегетарианский»





Бизнес-ужин «Вегетарианский»

600 руб./чел



Холодные закуски

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Овощное ассорти (помидор, огурец, зелень) 35 гр.
- ◆ Ассорти соленьев (огурцы, капуста, черемша, чеснок) 52 гр.



Основные блюда

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Зразы картофельные с грибами 200 гр.
- ◆ Голубцы овощные в салатном листе 150/15 гр.
- ◆ Овощная лазанья 180 гр.



Салаты

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Салат с печёной свеклой и сыром Тофу 150 гр.
- ◆ Салат овощной (огурец, помидор, красный перец, заправка оливковое масло) 135 гр.
- ◆ Салат грибной 140 гр.
- ◆ Салат Коул-слоу с маслом 150 гр.
- ◆ Салат витаминный с огурцом 140 гр.



Гарниры

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Картофель отварной с зеленью 150 гр.
- ◆ Гречневая каша с белыми грибами 150 гр.
- ◆ Овощи гриль (лук, цуккини, баклажан, перец красный) 150 гр.



Дополнительно

- ◆ Вода Минеральная в кувшине с лимоном 0,2 л.
- ◆ Чай/кофе/молоко/лимон 0,1 л.
- ◆ Хлеб 40 гр.



Десерты и выпечка

- 1 блюдо на выбор

- ◆ Груша запечённая с мёдом 150 гр.
- ◆ Фруктовый салат 150 гр.

Ужин по системе
«Шведский стол»





ШВЕДСКИЙ СТОЛ

1200 руб./чел



Холодные закуски

- ◆ Огурцы, томаты, редис, зелень 20/20/20/3 гр.
- ◆ Сельдь 15 гр.
- ◆ Мясная тарелка (ветчина, рулет куриный, буженина) 15/15/15 гр.
- ◆ Сырная тарелка (российский, маздам, чедер) 10/10/10 гр.
- ◆ Соленья (черемша, корнишоны, квашенная капуста) 30 гр.



Салаты

- ◆ Салат витаминный 100 гр.
- ◆ Салат селедка под шубой 80 гр.
- ◆ Салат с колбасками гриль 80 гр.



Основные блюда

- ◆ Пикша запеченная 100 гр.
- ◆ Окорочка запеченные 100 гр.
- ◆ Чахохбили 120 гр.

Паста

- ◆ Пенне / Спагетти с тёртым сыром 80/30 гр.



Гарниры

- ◆ Картофельное пюре 120 гр.
- ◆ Рис с овощами 100 гр.



Десерты и выпечка

- ◆ Фрукты сезонные 30/30/30 гр.
- ◆ Бисквит с пропиткой 80 гр.
- ◆ Эклер 50 гр.
- ◆ Булочки бакеты 60 гр.



Напитки

- ◆ Вода Минеральная в кувшине с лимоном и мятой 0,5 л.
- ◆ Морс ягодный 0,2 л.
- ◆ Чай/кофе/молоко/лимон 0,2 л.

Ужин по системе «Шведский стол» осуществляется от 30 человек. Максимальное время приёма пищи составляет 1.5 часа. Если группа питается не один день, изменения по ассортименту обговаривается с шеф поваром **ДОПОЛНИТЕЛЬНО**.



+7 (4872) 25 55 51
300041, Тула, ул. Советская, 29

www.sk-royal.ru