



# SK Royal Hotel Moscow 4\*

Фуршеты





Мы предложим Вам наши  
варианты фуршетного меню,  
либо Вы можете собрать свой  
вариант фуршета  
самостоятельно

1290руб/чел

1690руб/чел

1990руб/чел

2690руб/чел

Канапе





# Фуршеты



## Холодные закуски

- Канапе из слабосолёного лосося с кунжутом в ложке 20гр
- Канапе тихоокеанская сельдь на чёрном хлебе 25гр
- Мини-моцарелла с томатами Черри и соусом песто в шоте 35гр
- Молодая свекла с морковью конфи и козьим сыром соусник 22гр
- Канапе курица в кисло-сладком соусе с ананасом в шоте 25гр
- Ломтик ростбифа с томатом черри на крустате 20гр
- Мини-бургер с курицей и салатом 30гр
- Мини-бургер с бужениной и огурцом 30гр
- Салат Греческий 60гр
- Салат из телячьих язычков с хрустящими корнишонами и вешенками 60гр

## Фуршетное меню №1

1290руб/персона



## Горячие закуски

- Мини-шашлычки из курицы 50гр
- Мини-шашлычки из свинины 50гр
- Овощи-гриль на шпажке 40гр



## Десертный стол

- Панна-кота в шоте 25гр
- Фрукты в пряном сиропе в шоте 25гр

Выход: 517гр на человека.

Предложение действительно при заказе от 10 порций.

Дополнительно в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы.



# Фуршеты



## Холодные закуски

- Канапе слабосоленый лосось со сливочным сыром 20гр
- Кубик семги с ломтиком огурца и семечками чиа 20гр
- Подкопченная утиная грудка с ломтиком клубники 20гр
- Бри с цуккини на пипетке с медом 20гр
- Брускетта с горгонзоллой и грушей 35гр
- Брускетта с тартаром из лосося 35гр
- Террин из курицы с фисташками с муссом из авокадо 21гр
- Молодая свекла с морковью конфи и козьим сыром 22гр
- Корн салат с козьим сыром и медово-горчичной заправкой 45гр
- Салат с говядиной, шампиньонами, картофелем и корнишонами с горчичной заправкой 50гр
- Салат из семги с авокадо, молодым картофелем и красной икрой 60гр

## Фуршетное меню №2

1690руб/персона



## Горячие закуски

- Мини-медальоны из свинины в беконе под соусом из томатов Пронто 40гр
- Куриное филе фаршированное сыром и шпинатом 40гр
- Овощи-гриль на шпажке 40гр



## Десертный стол

- Ассорти мини-птифуров 25гр
- Панна-кота в шоте 20гр
- Фруктовый шашлычок 30гр

Выход: 543гр на человека.

Предложение действительно при заказе от 10 порций.

Дополнительно в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы.



# Фуршеты



## Холодные закуски

- Мусс из копченого лосося с твилями из мака 23гр
- Канапе с кетой, каперсами и зеленым луком 21гр
- Пряный ростбиф с каперсами и горчичным соусом в ложке 32гр
- Ломтик салями на бриошь с травами Прованса 22гр
- Мусс из куриного филе с черносливом на ломтике багета 23гр
- Кубик копченой утки с яблоком и виноградным соусом в шоте 22гр
- Чеддер с маслиной и мандарином 20гр
- Цуккини с фетой на шпажке 22гр
- Салат из ростбифа с грейпфрутом и апельсиновым фрешем 60гр
- Салат из куриного филе, томатами черри и сыром пармезан 60гр
- Салат из кальмаров с итальянским сыром, дольками груши красной икрой и соусом тонато 60гр

## Фуршетное меню №3

1990руб/персона



## Горячие закуски

- Куриное филе в индийских специях 60гр
- Мини рулетики из свиной вырезки с моцареллой и овощами 60гр
- Рататуй овощной 60гр
- Мини рулетики из семги с цуккини и моцареллой 60гр



## Десертный стол

- Фруктовое - ягодная шпажка в соусе «мороженое»: ананас, клюква, мандарин 25гр
- Персиковый пудинг с ромом и темным шоколадом 25гр
- Венские вафли с ягодным соусом 25гр

Выход: 680гр на человека.

Предложение действительно при заказе от 10 порций.

Дополнительно в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы.



# Фуршеты



## Холодные закуски

- Жареная королевская креветка с соусом гуакомоле и сальса 27гр
- Лосось маринованный в соусе Терияки с Чука салатом в ложке 22гр
- Итальянская Парма на дыне Делано 25гр
- Канапе с ростбифом и овощами 24гр
- Запечённое филе индейки с киви и бальзамическим соусом 20гр
- Пряная куриная грудка с молодой кукурузой в мексиканском соусе 25гр
- Камамбер с клубникой 23гр
- Ассорти сыров на шпажке с медом 28гр
- Брускета с пряной грушей сыром горгонзолла 35гр
- Брускета с тар-таром из лосося с лаймом 35гр
- Салат Греческий 50гр
- Салат с говяжьим языком, жареными грибами и огурцом с горчичной заправкой 50гр
- Салат с куриной грудкой томатами Черри и маковым соусом 50гр
- Салат с обжаренными тигровыми креветками с авокадо и листьями рукколы 50гр

## Фуршетное меню №4

**2690руб/персона**



## Горячие закуски

- Розетты из телятины под соусом белые грибы 40гр
- Утиное филе с соусом из малины 40гр
- Мильфей овощной по-Милански 60гр
- Картофель Гратен 60гр
- Овощи гриль на шпажке 60гр



## Десертный стол

- Пана кота с лесными ягодами 25гр
- Шоколадный мусс 25гр
- Тирамису 20гр
- Фрукты в пряном сиропе в шоте 25гр
- Сырный мусс с фруктами 25гр

Выход: 844гр на человека.

Предложение действительно при заказе от 10 порций.

Дополнительно в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы.



# Конструктор для Фуршета

№	Холодные закуски	Выход, гр	Цена, руб
1	Канапе из слабосолёного лосося с кунжутом в ложке	20	105
2	Канапе тихоокеанская сельдь на черном хлебе	25	105
3	Мини-моцарелла с томатами Черри и соусом песто в шоте	35	105
4	Молодая свекла с морковью конфи и козьим сыром соусник	22	105
5	Канапе курица в кисло-сладком соусе с ананасом в шоте	25	105
6	Ломтик ростбифа с томатом черри на кrustате	20	120
7	Мини-бургер с курицей и салатом	30	80
8	Мини-бургер с бужениной и огурцом	30	80
9	Канапе слабосоленый лосось со сливочным сыром подать на банановым листе	20	105
10	Кубик семги с ломтиком огурца и семечками чиа	20	105
11	Подкопченная утиная грудка с ломтиком клубники	20	160
12	Бри с цуккини на пипетке с медом	20	105
13	Брускетта с горгонзоллой и грушей	35	105
14	Брускетта с тартаром из лосося	35	130
15	Террин из курицы с фисташками с муссом из авокадо	21	105
16	Молодая свекла с морковью конфи и козьим сыром	22	105
17	Мусс из копченого лосося с твилями из мака	23	105
18	Канапе с кетой, капресами и зеленым луком	21	105
19	Пряный ростбиф с капресами и горчичным соусом в ложке	32	120
20	Ломтик салами на бриошь с травами Прованса	22	120
21	Мусс из куриного филе с черносливом на ломтике багета	23	120
22	Кубик копченой утки с яблоком и виноградным соусом в шоте	22	130
23	Чеддер с маслиной и мандарином	20	70
24	Цуккини с фетой на шпажке	22	105
25	Жареная королевская креветка с соусом гуакомоле и сальса	27	150



# Конструктор для Фуршета

№	Холодные закуски	Выход, гр	Цена, руб
26	Лосось маринованный в соусе Терияки с Чука салатом в ложке	22	185
27	Итальянская Парма на дыне Делано	25	170
28	Канапе с ростбифом и овощами	24	210
29	Запечённое филе индейки с киви и бальзамическим соусом	20	105
30	Пряная куриная грудка с молодой кукурузой в мексиканском соусе	25	105
31	Камамбер с клубникой	23	145
32	Ассорти сыров на шпажке с медом	28	145
33	Брускета с пряной грушей сыром горгонзолла	35	105
34	Брускета с тар-таром из лосося с лаймом	35	155

  

№	Порционные салаты	Выход, гр	Цена, руб
1	Салат Греческий	60	95
2	Салат из телячьих язычков с хрустящими корнишонами и вешенками	60	120
3	Корн салат с козьим сыром и медово-горчичной заправкой	45	145
4	Салат с говядиной, шампиньонами, картофелем и корнишонами с горчичной заправкой	50	105
5	Салат из семги с авокадо, молодым картофелем и красной икрой	60	130
6	Салат из ростбифа с грейпфрутом и апельсиновым фрешем	60	130
7	Салат из куриного филе, томатами черри и сыром пармезан	60	130
8	Салат из кальмаров с итальянским сыром, дольками груши красной икрой и соусом тонато	60	260
9	Салат с куриной грудкой томатами Черри и маковым соусом	50	95
10	Салат с обжаренными тигровыми креветками с авокадо и листьями рукколы	50	170
11	Салат с говяжьим языком, жареными грибами и огурцом и горчичная заправка	50	130



# Конструктор для Фуршета

№

## Горячие закуски

- 1 Мини-медальоны из свинины в беконе под соусом из томатов Пронто
- 2 Куриное филе фаршированное сыром и шпинатом
- 3 Овощи-гриль на шпажке
- 4 Куриное филе в индийских специях
- 5 Мини рулетики из свиной вырезки с моцареллой и овощами
- 6 Рататуй овощной
- 7 Мини рулетики из семги с цуккини и моцареллой
- 8 Розетты из телятины под соусом белые грибы
- 9 Утиное филе с соусом из малины
- 10 Мильфей овощной по-Мilanски
- 11 Картофель Гратен
- 12 Овощи гриль на шпажке
- 13 Мини-шашлычки из курицы
- 14 Мини-шашлычки из свинины

Выход, гр

Цена, руб

40	130
40	145
40	95
60	120
60	160
60	95
60	210
40	210
40	260
60	200
60	160
60	160
50	130
50	130

№

## Десерты

- 1 Панна-кота в шоте
- 2 Фрукты в пряном сиропе с шоте
- 3 Ассорти мини-птифуров
- 4 Фруктовые шашлычок
- 5 Фруктовое - ягодная шпажка в соусе "мороженое" ананас, клюква, мандарин
- 6 Персиковый пудинг с ромом и темным шоколадом
- 7 Венские вафли с ягодным соусом
- 8 Пана кота с лесными ягодами
- 9 Шоколадный мусс
- 10 Тирамису
- 11 Сырный мусс с фруктами

Выход, гр

Цена, руб

50	105
50	95
50	130
30	95
50	155
50	155
50	95
50	95
50	95
50	95
50	95
50	95



Отдел продаж:  
тел. +7 (495) 988 54 85  
e-mail: [sales.msc@sk-royal.ru](mailto:sales.msc@sk-royal.ru)

[www.sk-royal.ru](http://www.sk-royal.ru)