



SK Royal Moscow 4*

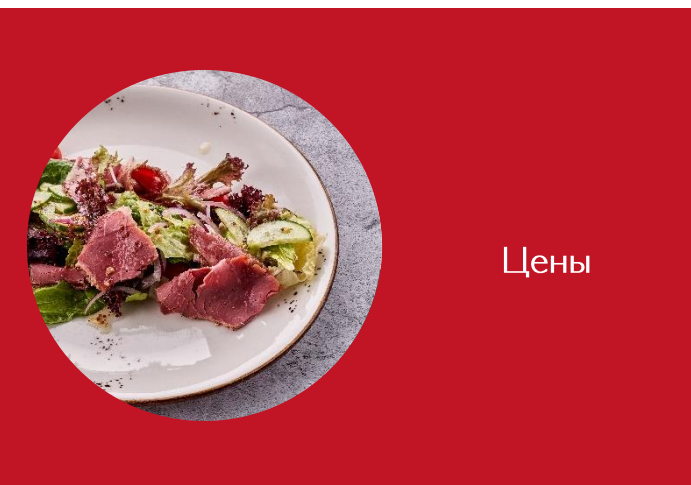
Банкетное предложение

Sales Kit 2025



Варианты банкетов

- [3900 р./чел.](#)
- [4900 р./чел.](#)
- [5900 р./чел.](#)
- [Конструктор](#)



Цены





Банкетные предложения





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

3900 р./чел.



Холодные закуски

- Овощное ассорти (помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень) 80 г
- Мясное ассорти (буженина, говядина пастроми, куриный рулет, горчиный соус) 70 г
- Рыбное ассорти (лосось с/с, масляная х/к, скумбрия х/к) 70 г
- Сырное ассорти (чеддер, Российский, дорблю, виноград, грецкий орех) 70 г
- Филе сельди с отварным картофелем и сладким луком 70 г
- Соленья (квашеная капуста, огурцы соленые, томаты черри, острый перец, чеснок маринованный, патиссоны) 80 г
- Грибное ассорти (опята, грузди, красный лук) 50 г



Салаты

- Оливье с говядиной 60 г
- Руккола с креветками 60 г
- Цезарь с курицей 60 г



Горячие закуски

- Волован буше с жульеном из грибов 100 г



Основные блюда

- 1 блюдо на выбор

- Свиная шея запеченная в горчином соусе 130/20 г
- Пиката из индейки с соусом пика де гайо 130/20 г



Гарниры

- на выбор

- Овощное соте 100 г
- Картофель запеченный 100 г



Дополнительно

- Фруктовое ассорти 100 г
- Хлебная корзина (булочка белая и ржаная) 60 г

Предложение действительно при заказе от 10 порций
 Дополнительно в счет включается в сервисный сбор в размере 10% от суммы





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

4900 р./чел.



Холодные закуски

- Овощное ассорти (помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень) 80 г
- Мясное ассорти (буженина, говядина пастроми, куриный рулет, горчиный соус) 70 г
- Рыбное ассорти (лосось с/с, масляная х/к, скумбрия х/к, угорь унаги) 70 г
- Сырное ассорти (чеддер, камамбер, дорблю, виноград, грецкий орех) 70 г
- Соленья (квашеная капуста, огурцы соленые, томаты черри, острый перец, чеснок маринованный, патиссоны) 80 г
- Профитроли с паштетом из цыпленка с вишневым чатни 30 г
- Спринг-роллы с овощами и манго в кунжуте с ореховым соусом 30 г
- Грибное ассорти (опята, грузди, красный лук) 50 г



Салаты

- Капрезе с соусом песто из базилика 60 г
- Цезарь с курицей 60 г
- С обжаренным тунцом и медово-горчиным соусом 60 г
- С говяжьей пастроми и соусом вителло тоннато 60 г



Горячие закуски

- Волован буше с жульеном из курицы 100 г



Основные блюда

- 1 блюдо на выбор
 - Запеченное филе судака со сливочным соусом 120/20 г
 - Куриное филе фаршированное бланшированным шпинатом. Подается с сырным соусом 130/20 г



Гарниры

- Овощи вок в тайском соусе 100 г
- Картофель по-деревенски 100 г

- на выбор



Дополнительно

- Фруктовое ассорти 100 г
- Хлебная корзина (булочка белая и ржаная) 60 г

Предложение действительно при заказе от 10 порций
 Дополнительно в счет включается в сервисный сбор в размере 10% от суммы





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3

5900 р./чел.



Холодные закуски

- Овощное ассорти (помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень) 80 г
- Мясные деликатесы (пармская ветчина, говядина пастроми, чоризо, копченая утиная грудка) 70 г
- Рыбное ассорти (лосось с/с, тунец х/к, масляная х/к, угорь унаги) 70 г
- Сырное ассорти (пармезан, камамбер, дорблю, виноград, грецкий орех) 70 г
- Соленья (квашеная капуста, огурцы соленые, томаты черри, острый перец, чеснок маринованный, патиссоны) 80 г
- Спринг роллы с курицей в кунжуте с ореховым соусом 30 г
- Татаки из розового тунца с цитрусовым соусом и сливочным сыром 30 г
- Рулетики из блинов с рийетом из лосося 30 г



Салаты

- Руккола с морепродуктами 60 г
- Цезарь с курицей 60 г
- Капрезе с соусом песто из базилика 60 г
- С копченой утиной грудкой, персиками, микс салатов, сыром дорблю и малиновым соусом 60 г



Горячие закуски

- Креветки темпура с соусом том ям 100 г



Основные блюда

- 1 блюдо на выбор

- Медальоны из говяжьей вырезки с перечным соусом 120/30 г
- Стейк из лосося со сливочно-икорным соусом 130/20 г



Гарниры

- на выбор

- Рёшти из картофеля 100 г
- Овощи гриль 100 г



Дополнительно

- Фруктовое ассорти 100 г
- Хлебная корзина (булочка белая и ржаная) 60 г

Предложение действительно при заказе от 10 порций
 Дополнительно в счет включается в сервисный сбор в размере 10% от суммы





	Выход, г	Цена, руб.
▪ Профитролы с паштетом из цыплёнка с вишнёвым чатни	30	180
▪ Спринг-роллы с овощами и манго в кунжуте с ореховым соусом	30	200
▪ Татаки из розового тунца с цитрусовым соусом и сливочным сыром	30	290
▪ Рулетики из блинов с рийетом из лосося	30	320
▪ Рулетики из баклажанов с сыром и орехами с гранатовым соусом	30	230
▪ Овощное ассорти (<i>помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень</i>)	80	340
▪ Мясное ассорти (<i>буженина, говядина пастроми, куриный рулет, горчиный соус</i>)	70	450
▪ Мясные деликатесы (<i>пармская ветчина, говядина пастроми, чоризо, копченая утиная грудка</i>)	70	550
▪ Рыбное ассорти (<i>лосось с/с, масляная х/к, скумбрия х/к</i>)	70	460
▪ Рыбное ассорти (<i>лосось с/с, масляная х/к, скумбрия х/к, угорь унаги</i>)	70	710
▪ Сырное ассорти (<i>чеддер, Российский, дорблю, виноград, грецкий орех</i>)	70	300
▪ Сырное ассорти (<i>пармезан, камамбер, дорблю, виноград, грецкий орех</i>)	70	690
▪ Филе сельди с отварным картофелем и сладким луком	70	220
▪ Соленья (<i>квашеная капуста, огурцы солёные, томаты черри, острый перец, чеснок маринованный, патиссоны</i>)	80	410
▪ Грибное ассорти (<i>опята, грузди, красный лук</i>)	50	320
▪ Маслины, оливки	30	170
▪ Хлебная корзина	60	100
▪ Фруктовое ассорти	100	250



	Выход, г	Цена, руб.
▪ Оливье с говядиной	60	160
▪ Сельдь под шубой	60	140
▪ Вальдорф	60	220
▪ Цезарь с курицей	60	240
▪ Цезарь с креветками	60	350
▪ Греческий	60	190
▪ Капрезе с соусом песто из базилика	60	280
▪ Салат с обжаренным тунцом и медово-горчичным соусом	60	220
▪ С говядиной пастроми и соусом вителло тоннато	60	320
▪ Руккола с морепродуктами	60	330
▪ Руккола с креветками	60	320
▪ С копчёной утиной грудкой, персиками, микс салатов, сыром дорблю и малиновым соусом	60	320



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход, г	Цена, руб.
▪ Куриный шашлычок	60	170
▪ Шашлычок из свинины	60	250
▪ Шашлычок из креветок	60	690
▪ Шашлычок из сёмги	60	990
▪ Волован буше с жульеном из грибов	100	340
▪ Волован буше с жульеном из курицы	100	360
▪ Креветки темпура с соусом том ям	100	670

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

▪ Свиная шея запечённая в горчичном соусе	130/20	580
▪ Пиката из индейки с соусом пика де гайо	130/20	460
▪ Запененное филе судака со сливочным соусом	120/40	920
▪ Куриное филе фаршированное бланшированным шпинатом (Подается с сырным соусом)	130/20	550
▪ Медальоны из говяжьей вырезки с перечным соусом	120/30	1290
▪ Стейк из лосося со сливочно-икорным соусом	120/30	1490
▪ Свиная вырезка в беконе под соусом красное вино	140/60	720
▪ Запеченное филе Дорадо с соусом белое вино	120/20	1680
▪ Овощное соте	100	240
▪ Картофель запеченный	100	120
▪ Овощи вок в тайском соусе	100	240
▪ Картофель по-деревенски	100	140
▪ Рёшти из картофеля	100	160
▪ Овощи гриль	100	320
▪ Паста птитим со сливочно-грибным соусом	100	160
▪ Булгур с овощами	100	120





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

sk-royal.ru |

