



SK Royal Hotel Moscow 4*

Банкетное меню





Мы предложим Вам наши варианты банкетного меню. Вы можете внести изменения или составить собственное меню используя конструктор.

3350руб/чел

3700руб/чел

4000руб/чел

4650руб/чел

5900руб/чел

6850руб/чел

Конструктор





Банкеты

Банкетное меню №1

3350 руб/персона



Холодные закуски и салаты

- Рыбное ассорти (лосось с/с, масляная с/с) 50гр
- Сельдь с бэби картофелем и красным луком 50гр
- Мясное плато (буженина, куриный рулет) 50гр
- Овощи свежие (томаты, огурцы, редис, зелень) 50гр
- Ассорти домашних сыров с зеленью (Адыгейский, Сулугуни, Чечил) 50гр
- Ассорти итальянских брускет (с овощами, сливочным сыром) 30гр
- Салат Греческий 50гр
- Салат с куриной грудкой томатами черри и маковым соусом 50гр
- Салат из телячьих язычков с хрустящими корнишонами и вешенками 50гр



Горячая закуска

- Мильфей овощной по-Милански 120гр



Основное блюдо

*1 блюдо на выбор гостя

- Куриное филе фаршированное сыром и шпинатом со сливочным соусом и молодым картофелем 240гр
- Филе мурманской трески с рататуем из овощей 240гр



Десерты, фрукты, хлеб

- Фруктовое ассорти 150гр
- Хлеб (пшеничные булочки) 60гр

Выход: 1000гр на человека.

Предложение действительно при заказе от 10 порций.

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



Банкеты

Банкетное меню №2

3700руб/персона



Холодные закуски и салаты

- Рыбное ассорти (лосось с/с, масляная с/с) 50гр
- Филе сельди с бэби картофелем и красным луком 50гр
- Мясное плато (буженина, куриный рулет) 50гр
- Террин из куриного филе с ягодным муссом 50гр
- Овощное ассорти (томаты, огурцы, редис, зелень) 50гр
- Ассорти домашних сыров с зеленью (Адыгейский, Сулугуни, Чечил) 50гр
- Салат Цезарь с курицей 50гр
- Салат с говядиной, шампиньонами, картофелем, корншонами и горчиной заправкой 50гр
- Сельдь под шубой 50гр
- Салат из запечённой свеклы, брокколи гриль, грейпфрутом и цитрусовой заправкой



Горячие закуски

- Штрудель со шпинатом и итальянским сыром 120гр



Основное блюдо

*1 блюдо на выбор гостя

- Филе судака с морковью, спаржей под соусом Пряный 240гр
- Телячий край под соусом Порто и запечённым бэби картофелем 240гр



Десерты, фрукты, хлеб

- Фруктовое ассорти 150гр
- Хлеб (пшеничные булочки) 60гр

Выход: 1070гр на человека.

Предложение действительно при заказе от 10 порций.

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



Банкеты

Банкетное меню №3

4000руб/персона



Холодные закуски и салаты

- Рыбное ассорти (лосось с/с, масляная с/с) 50гр
- Филе сельди с картофелем Беби 50гр
- Мясные деликатесы (буженина, язык говяжий, ростбиф) 50гр
- Овощное ассорти (томаты, огурцы, перец болгар., редис, зелень) 50гр
- Капрезе классический 50гр
- Карпаччо из печеной свеклы с козьим сыром и салатом корн 40гр
- Микс салатов с куриной печенью и соусом конфи 50гр
- Салат из рукколы с креветками и авокадо в цитрусовом соусе 50гр
- Сырное ассорти (Чедер, Маасдам, Дор блю, орехи, мед) 50гр
- Маслины и оливки с каперсами и цедрой апельсина 20гр



Горячие закуски

- Блинный мешочек с лесными грибами 120гр



Основное блюдо

*1 блюдо на выбор гостя

- Филе лосося в сливочном соусе с мильфеем из овощей 240гр
- Медальоны из свинины в беконе с картофелем под соусом из томатов 240гр



Десерты, фрукты, хлеб

- Фруктовое ассорти 150гр
- Хлеб (пшеничные булочки) 60гр

Выход: 1030гр на человека.

Предложение действительно при заказе от 10 порций.

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



Банкеты

Банкетное меню №4

4650руб/персона



Холодные закуски и салаты

- Рыбное ассорти (лосось с/с, масляная с/с) 50гр
- Мясные деликатесы (буженина, язык говяжий, ростбиф) 50гр
- Копченая утиная грудка с фисташками 50гр
- Овощное ассорти (томаты, огурцы, перец болгар., редис, лук зеленый) 60гр
- Татаки из лосося со сливочным соусом 50гр
- Салат из копченой пулярки с соленым огурцом 50гр
- Салат из языка с ветчиной, жареными грибами, зеленым луком, яйцом и огурцом 50гр
- Салат с лососем и белыми грибами 50гр
- Салат с обжаренными тигровыми креветками с авокадо и листьями рукколы 50гр
- Сырное ассорти (Чедер, Маасдам, Дор блю, орехи, мед) 50гр



Горячие закуски

- Жюльен из курицы в мешочке из крепса 120гр



Основное блюдо

*1 блюдо на выбор гостя

- Медальоны из говядины с картофельными дольками с соусом Порто 240гр
- Филе лосося в сливочном соусе с мильфеем из овощей 240гр



Десерты, фрукты, хлеб

- Фруктовое ассорти 150гр
- Яблочный штрудель с карамельным соусом на слоенном тесте 80гр
- Хлеб (пшеничные булочки) 60гр

Выход: 1150гр на человека.

Предложение действительно при заказе от 10 порций.

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



Банкеты

Банкетное меню №5

5900руб/персона



Холодные закуски и салаты

- Икра щуچья с блинами 50гр
- Стерлядь запечённая 80гр
- Рыбные деликатесы (семга с/с, палтус х/к, угорь) 50гр
- Мясные деликатесы (буженина, язык говяжий, ростбиф) 50гр
- Закуска Тонато с каперсами и миксом из листьев салата 50гр
- Моцарелла с бакинскими томатами с соусом Песто и бальзамическим кремом 50гр
- Салат с сыром Дор Блю, грушей на свежем шпинате с грецким орехом 50гр
- Салат из семги с авокадо, молодым картофелем и красной икрой 50гр
- Микс салат с утиной грудкой и грейпфрутом под соусом из клубники 50гр
- Сырное ассорти (Чедер, Маасдам, Дор блю, орехи, мед) 50гр
- Гигантские маслины Каламато и оливки с каперсами и цедрой апельсина 30гр



Горячие закуски

- Обжаренный сыр Бри на подушке из микс салата и клубничным соусом 120гр



Основное блюдо

*1 блюдо на выбор гостя

- Каре ягненка с соусом из граната с картофельным гратеном 240гр
- Сибас, запечённый с овощным мильфеем и соусом белое вино 240гр



Десерты, фрукты, хлеб

- Фруктовое ассорти 150гр
- Пана کوتа с вишней фламбе в бокале 60гр
- Хлеб (пшеничные булочки) 60гр

Выход: 1190 гр на человека.

Предложение действительно при заказе от 10 порций.

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



Банкеты

Банкетное меню №6

6850 руб/персона



Холодные закуски и салаты

- Икра красная с блинами 50гр
- Рыбные деликатесы (семга с/с, палтус х/к, угорь) 50гр
- Морские гребешки со спаржей и кунжутным соусом 20гр
- Татаки из тунца на цитрусовых сегментах 20гр
- Пряный ростбиф с вялеными томатами и горчице-манговой заправкой 50гр
- Антипасто (брезаола, коппа, чоризо, пармская ветчина, каперсы, оливки, артишоки) 50гр
- Микс из маринованных лесных грибов (белые, грузди, рыжики) 30гр
- Козий сыр с листьями салата Корн и медово-горчицной заправкой 50гр
- Салат из рукколы с тигровыми креветками и апельсиновым дрессингом 50гр
- Салат из ростбифа с перцем Чили и заправкой из кунжутного масла 50гр
- Салат с крабами, розовым грейпфрутом, авокадо и белыми грибами 50гр
- Сырное ассорти (Чедер, Маасдам, Дор блю, орехи, мед) 50гр
- Гигантские маслины Каламато и оливки с каперсами и цедрой апельсина 30гр



Горячие закуски

- Средиземноморские креветки гриль с кисло-сладким соусом на подушке дайкона 20гр



Основное блюдо

*1 блюдо на выбор гостя

- Медальоны из мраморной вырезки с белыми грибами, бэби картофелем и соусом белое вино 240гр
- Стейк из палтуса со спаржей и мини морковью 240гр



Десерты, фрукты, хлеб

- Фруктовое ассорти 150гр
- Макаруны пти-фур 30гр
- Чизкейк с клубничным компотé 120гр
- Хлеб (пшеничные булочки) 60гр

Выход: 1270 гр на человека.

Предложение действительно при заказе от 10 порций.

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



Конструктор для Банкета

Холодные закуски

Закуски рыбные

	Выход, гр	Цена, руб
Икра красная с блинами	60	700
Икра щучья с блинами	60	660
Стерлядь запечённая	80	700
Рыбное ассорти (лосось с/с, масляная с/с)	50	390
Рыбные деликатесы (семга с/с, палтус х/к, угорь)	50	500
Морские гребешки со спаржей и кунжутным соусом	30	390
Татаки из лосося с манго и сливочным соусом	50	390
Татаки из тунца на цитрусовых сегментах	30	410
Филе сельди с картофелем Бэби картофелем и красным луком	50	220

Закуски мясные

Мясное плато (буженина, куриный рулет)	50	250
Мясные деликатесы (буженина, язык говяжий, ростбиф)	50	450
Антипасто (брезаола, коппа, чоризо, пармская ветчина, каперсы, оливки, артишоки)	50	800
Террин из куриного филе и ягодным муссом	50	235
Телятина на хрустящем тосте с карамельными томатами-черри	50	310
Копченая утиная грудка с фисташками	50	360
Пармская ветчина с припущенной спаржей	50	410
Говядина в карамели из острого перца	50	310
Закуска Тонато с каперсами и миксом из листьев салата	50	410
Рулет из кролика с фисташками	40	220
Пряный ростбиф с вялеными томатами и горчишно-манговой заправкой	50	480
Террин из мраморной говядины с цуккини и черносливом	50	360



Конструктор для Банкета

Холодные закуски

	Выход, гр	Цена, руб
Закуски овощные		
Овощи свежие (томаты, огурцы, редис, зелень)	60	180
Овощное ассорти (томаты, огурцы, перец болгарский, редис, зелень)	60	210
Капрезе классический	50	240
Моцарелла с бакинскими томатами с соусом Песто и бальзамическим кремом	50	310
Козий сыр с листьями салата Корн и медово-горчичной заправкой	50	380
Закуска из обжаренного цуккини с морским гребешком и соусом бальзамик	50	360
Рулетки из цуккини с домашним сыром и лепестками миндаля	40	240
Карпаччо из печеной свеклы с козьим сыром и салатом корн	40	250
Ассорти итальянских брускет (с овощами, сливочным сыром)	60	190
Соления, грибы		
Ассорти бочковых разносолов и маринадов	50	160
Микс из маринованных лесных грибов (белые, грузди, рыжики)	30	200
Маслины и оливки с каперсами и цедрой апельсина	20	140
Гигантские маслины Каламато и оливки с каперсами и цедрой апельсина	30	190
Сырное ассорти		
Ассорти домашних сыров с зеленью (Адыгейский, Сулугуни, Чечил)	50	220
Сырное ассорти (Чедер, Маасдам, Дор блю, орехи, мед)	50	380



Конструктор для Банкета

Холодные закуски

Салаты

	Выход, гр	Цена, руб
Салат Греческий	50	210
Салат с куриной грудкой, томатами черри и маковым соусом	50	210
Салат из телячьих язычков с хрустящими корнишонами и вешенками	50	210
Салат Цезарь с курицей	50	210
Салат с говядиной, шампиньонами, картофелем, корнишонами и горчичной заправкой	50	270
Сельдь под шубой	50	450
Салат из запечённой свеклы, брокколи гриль, грейпфрутом и цитрусовой заправкой	50	240
Микс салатов с куриной печенью и соусом конфи	50	260
Салат из рукколы с креветками и авокадо в цитрусовом соусе	50	280
Салат из копченой пулярки с соленым огурцом	50	230
Салат из языка с ветчиной, жареными грибами, зеленым луком, яйцом и огурцом	50	300
Салат с лососем и белыми грибами	50	360
Салат с обжаренными тигровыми креветками с авокадо и листьями рукколы	50	360
Салат с сыром Дор Блю, грушей на свежем шпинате с грецким орехом	50	360
Салат из семги с авокадо, молодым картофелем и красной икрой	50	490
Микс салат с утиной грудкой и грейпфрутом под соусом из клубники	50	450
Салат из рукколы с тигровыми креветками и апельсиновым дрессингом	50	360
Салат из ростбифа с перцем Чили и заправкой из кунжутного масла	50	380
Салат с крабами, розовым грейпфрутом, авокадо и белыми грибами	50	380



Конструктор для Банкета

Горячие закуски и горячие блюда

	Выход, гр	Цена, руб
Горячие закуски		
Мильфей овощной по-Милански	120	280
Штрудель со шпинатом и итальянским сыром	120	460
Блинный мешочек с лесными грибами	120	540
Жюльен из курицы в мешочке из крепса	120	440
Обжаренный сыр Бри на подушке из микст салата и клубничным соусом	120	1050
Средиземноморские креветки гриль с кисло-сладким соусом на подушке дайкона	120	1350
Основные блюда		
Филе мурманской трески с рататюем из овощей	240	1050
Филе судака с морковью, спаржей под соусом Пряный	240	1100
Филе лосося в сливочном соусе с мильфеем из овощей	240	1250
Сибас, запеченый с овощным милфеем и соусом белое вино	240	2000
Стейк из палтуса со спаржей и мини морковью	240	2100
Телячий край под соусом Порто и запечённым бэби картофелем	240	1550
Медальоны из говядины с картофельными дольками с соусом Порто	240	1900
Медальоны из мраморной вырезки с белыми грибами бэби картофелем и соусом белое вино	240	2200
Медальоны из свинины в беконе с картофелем под соусом из томатов	240	1200
Каре ягненка с соусом из граната с картофельным gratenom	240	1250
Куриное филе фаршированное сыром и шпинатом со сливочным соусом и молодым картофелем	240	1100



Конструктор для Банкета

Десерты, фрукты и хлеб

	Выход, гр	Цена, руб
Десерты и фрукты		
Фруктовое ассорти	150	660
Ассорти конфет	30	350
Яблочный штрудель с карамельным соусом на слоенном тесте	80	550
Пана кота с вишней фламбе в бокале	80	290
Макарены пти-фур	50	360
Чизкейк с клубничным компотé	120	460
Хлеб		
Хлеб (пшеничные булочки)	60	150