



SK Royal Hotel Moscow 4*

Фуршеты





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

1500руб/чел

2000руб/чел

2400руб/чел

3250руб/чел

Канapé





Фуршеты

Фуршетное меню №1

1500 руб/персона



Холодные закуски

- Канапе из слабосоленого лосося с кунжутом в ложке 20гр
- Канапе тихоокеанская сельдь на черном 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



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

Фуршетное меню №2

2000руб/персона



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 35гр
- Брускетта с горгонзоллой и грушей 35гр
- Брускетта с тартаром из лосося 21гр
- Террин из курицы с фисташками с муссом из авокадо 22гр
- Молодая свекла с морковью конфи и козьим сыром 45гр
- Корн салат с козьим сыром и медово-горчичной заправкой 50гр
- Салат с говядиной, шампиньонами, картофелем и корнишонами с горчичной заправкой 60гр
- Салат из семги с авокадо, молодым картофелем и красной икрой



Горячие закуски

- Мини-медальоны из свинины в беконе под соусом 40гр
- Мини-медальоны из свинины в беконе под соусом 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

Фуршетное меню №3

2400руб/персона



Холодные закуски

- Мусс из копченого лосося с твильями 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
- Чедер 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



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: 600гр на человека.

Предложение действительно при заказе от 10 порций.

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



Фуршеты

Фуршетное меню №4

3250 руб/персона



Холодные закуски

- Жаренная 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
- Брускетта с пряной грушей сыром горгонзола 35гр
- Брускетта с тар-таром из лосося с лаймом 35гр
- Салат Греческий 50гр
- Салат с говяжьим языком, жареными грибами и огурцом с горчиной заправкой 50гр
- Салат с куриной грудкой томатами Черри и маковым соусом 50гр
- Салат с обжаренными тигровыми креветками с авокадо и листьями рукколы 50гр



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	Канapé из слабосоленого лосося с кунжутом в ложке	20	125
2	Канapé тихоокеанская сельдь на черном хлебе	25	125
3	Мини-моцарелла с томатами Черри и соусом песто в шоте	35	125
4	Молодая свекла с морковью конфи и козьим сыром соусник	22	125
5	Канapé курица в кисло-сладком соусе с ананасом в шоте	25	125
6	Ломтик ростбифа с томатом черри на крустате	20	140
7	Мини-бургер с курицей и салатом	30	100
8	Мини-бургер с бужениной и огурцом	30	100
9	Канapé слабосоленый лосось со сливочным сыром подать на банановым листе	20	125
10	Кубик семги с ломтиком огурца и семечками чиа	20	125
11	Подкопченная утиная грудка с ломтиком клубники	20	190
12	Бри с цуккини на пипетке с медом	20	125
13	Брускетта с горгонзоллой и грушей	35	125
14	Брускетта с тартаром из лосося	35	150
15	Террин из курицы с фисташками с муссом из авокадо	21	125
16	Молодая свекла с морковью конфи и козьим сыром	22	125
17	Мусс из копченого лосося с твильями из мака	23	125
18	Канapé с кетой, каперсами и зеленым луком	21	125
19	Пряный ростбиф с каперсами и горчичным соусом в ложке	32	140
20	Ломтик салями на бриошь с травами Прованса	22	140
21	Мусс из куриного филе с черносливом на ломтике багета	23	140
22	Кубик копченой утки с яблоком и виноградным соусом в шоте	22	150
23	Чедер с маслиной и мандарином	20	85
24	Цуккини с фетой на шпажке	22	125
25	Жаренная 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	220
27	Итальянская Парма на дыне Делано	25	200
28	Канапе с ростбифом и овощами	24	250
29	Запечённое филе индейки с киви и бальзамическим соусом	20	125
30	Пряная куриная грудка с молодой кукурузой в мексиканском соусе	25	125
31	Камамбер с клубникой	23	170
32	Ассорти сыров на шпажке с медом	28	170
33	Брускетта с пряной грушей сыром горгонзола	35	125
34	Брускетта с тар-таром из лосося с лаймом	35	185

№	Порционные салаты	Выход, гр	Цена, руб
1	Салат Греческий	60	110
2	Салат из телячьих язычков с хрустящими корнишонами и вешенками	60	140
3	Корн салат с козьим сыром и медово-горчичной заправкой	45	170
4	Салат с говядиной, шампиньонами, картофелем и корнишонами с горчичной заправкой	50	125
5	Салат из семги с авокадо, молодым картофелем и красной икрой	60	155
6	Салат из ростбифа с грейпфрутом и апельсиновым фрешем	60	155
7	Салат из куриного филе, томатами черри и сыром пармезан	60	155
8	Салат из кальмаров с итальянским сыром, дольками груши красной икрой и соусом тонато	60	310
9	Салат с куриной грудкой томатами Черри и маковым соусом	50	110
10	Салат с обжаренными тигровыми креветками с авокадо и листьями рукколы	50	205
11	Салат с говяжьим языком, жареными грибами и огурцом и горчичная заправка	50	130



Конструктор для Фуршета

№	Горячие закуски	Выход, гр	Цена, руб
1	Мини-медальоны из свинины в беконе под соусом из томатов Пронто	40	155
2	Куриное филе фаршированное сыром и шпинатом	40	170
3	Овощи-гриль на шпажке	40	110
4	Куриное филе в индийских специях	60	145
5	Мини рулетики из свиной вырезки с моцареллой и овощами	60	190
6	Рататуй овощной	60	110
7	Мини рулетики из семги с цуккини и моцареллой	60	252
8	Розетки из телятины под соусом белые грибы	40	252
9	Утиное филе с соусом из малины	40	310
10	Мильфей овощной по-Милански	60	240
11	Картофель Гратен	60	190
12	Овощи гриль на шпажке	60	190
13	Мини-шашлычки из курицы	50	155
14	Мини-шашлычки из свинины	50	155

№	Десерты	Выход, гр	Цена, руб
1	Панна-кота в шоте	50	125
2	Фрукты в пряном сиропе с шоте	50	115
3	Ассорти мини-птифуров	50	135
4	Фруктовые шашлычок	30	115
5	Фруктовое - ягодная шпажка в соусе "мороженое" ананас, клюква, мандарин	50	185
6	Персиковый пудинг с ромом и темным шоколадом	50	185
7	Венские вафли с ягодным соусом	50	115
8	Пана котта с лесными ягодами	50	115
9	Шоколадный мусс	50	115
10	Тирамису	50	115
11	Сырный мусс с фруктами	50	115