



Банкетные предложения





Банкетные предложения

3300 руб/персона

3800 руб/персона

4400 руб/персона

5000 руб/персона

5800 руб/персона

Любое банкетное меню возможно изменить, выбрав блюда из Ассортимента закусок и блюд.

Банкетное меню уже включает в себя неограниченное предложение по напиткам – ОТКРЫТЫЙ БАР "LIGHT". Т.е. в течение 5ти часов банкет будет обслуживаться напитками, входящими в состав данного пакета без ограничений и дополнительной платы. Вы можете повысить категорию безлимитного предложения по напиткам, сделав дополнительный заказ своему менеджеру.



Открытый бар "LIGHT"

- Минеральная вода SK Royal с газом
- Минеральная вода SK Royal без газа
- Морс ягодный
- Кофе зерновой
- Чай в ассортименте
- Молоко/Лимон/Сахар





Банкетное меню

Предложение доступно при заказе от 10 порций и более

3300 руб/персона



Холодные закуски

- Лосось слабой соли с укропом 50 гр
- Мясное ассорти 50 гр
- салями "Милано",
- куриный рулет,
- буженина
- Свежие овощи с соусом Блю чиз 100 гр
- огурец,
- томат,
- болгарский перец
- Соленья и маринады 50 гр
- Сырное плато с мёдом и орехами 60 гр
- красный песто,
- зелёный песто,
- чеддер,
- Голландский
- Сельдь с луком, зеленым горошком 50 гр и теплым картофелем
- Свежие фрукты 100 гр
- Оливки, маслины 20 гр



Напитки

Включает пакет напитков «Открытый бар «LIGHT» на 4 часа без ограничений



Салаты

- Салат Фрутти ди Маре 60 гр (салат с морепродуктами)
- Салат Оливье с языком 60 гр



Горячие закуски

- Кулебяка из телятины 120/15/5 гр



Основные блюда

- 1 блюдо на выбор

- Свиная шея с картофелем 160/100 гр гриль и томатным соусом
- Форель радужная с овощами 200/100 гр гриль и соусом Песто



Десерт

- Классический Эклер 100 гр

- Хлебная корзина 60 гр

Дополнительно

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор 10 %





Банкетное меню

Предложение доступно при заказе от 10 порций и более

3800 руб/персона



Холодные закуски

- Лосось слабой соли с укропом 50 гр
- Мясное ассорти 50 гр
- салями "Милано",
- куриный рулет,
- буженина
- Моцарелла с томатами и домашним Песто из базилика 50 гр
- Свежие овощи с соусом Блю чиз 100 гр
- огурец,
- томат,
- болгарский перец
- Соленья и маринады 50 гр
- Грибы из погребка 40 гр
- Сырное плато с мёдом 60 гр
- красный песто,
- зелёный песто,
- чеддер,
- Голландский
- Свежие фрукты 100 гр
- Оливки, маслины 20 гр



Салаты

- Цезарь с куриным филе 80 гр
- Салат из осьминогов 80 гр



Горячие закуски

- Жульен грибной 110 гр



Основные блюда

- 1 блюдо на выбор

- Свинина конфи с коньячным соусом и мини картофелем 170/100 гр
- Семга со спаржей под сыром и овощами гриль 140/100 гр



Десерт

- Трюфельное пирожное 100 гр

- Хлебная корзина 60 гр

Дополнительно

Включает пакет напитков «Открытый бар «LIGHT» на 4 часа без ограничений



Напитки

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор 10 %





Банкетное меню

Предложение доступно при заказе от 10 порций и более

4400 руб/персона



Холодные закуски

- Лосось слабой соли с укропом 50 гр
- Мясное ассорти
- салями "Милано",
- куриный рулет, 50 гр
- буженина
- Моцарелла с томатами и домашним Песто из базилика 50 гр
- Свежие овощи с соусом Блю чиз
- огурец,
- томат,
- болгарский перец 100 гр
- Соленья и маринады 50 гр
- Грибы из погребка 40 гр
- Сырное плато с мёдом
- красный песто,
- зелёный песто,
- чеддер, 60 гр
- Голландский
- Свежие фрукты 100 гр
- Оливки, маслины 20 гр



Салаты



Горячие закуски



Основные блюда

- 1 блюдо на выбор



Десерт

Дополнительно



Напитки

- Теплый салат из говядины 80 гр
- Салат с копченой уткой и апельсиновой цедрой 70 гр
- Жульен куриный 180 гр
- Медальоны из свинины с картофелем гриль с перечным соусом 180/100 гр
- Семга со спаржей под сыром и овощами гриль 140/100 гр
- Десерт «Павлова» 100 гр
- Хлебная корзина 60 гр

Включает пакет напитков «Открытый бар «LIGHT» на 4 часа без ограничений

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор 10 %





Банкетное меню

Предложение доступно при заказе от 10 порций и более

5000 руб/персона



Холодные закуски

- Ассорти рыбы 60 гр
- гравлакс, семга х/к
- Мясное ассорти
- Салами «Милано», куриный рулет, буженина 50 гр
- Витело тонато – телятина с соусом из тунца 50 гр
- Моцарелла с томатами и домашним Песто из базилика 50 гр
- Свежие овощи с соусом Блю чиз
- огурец, томат, болгарский перец 100 гр
- Соленья и маринады 50 гр
- Грибы из погребка 40 гр
- Сырное плато с мёдом
- красный песто,
- зелёный песто,
- чеддер, 60 гр
- Голландский
- Свежие фрукты (по сезону) 100 гр
- Оливки, маслины 20 гр



Салаты



Горячие закуски



Основные блюда

- 1 блюдо на выбор



Десерт

Дополнительно



Напитки

- Салат итальянский с рукколой и креветками 65 гр
- Салат с ростбифом и мюнхенским соусом 70 гр
- Блины «Омоньер» с куриным филе и грибами 180 гр
- Свиная шея с картофелем гриль и томатным соусом 160/100 гр
- Филе угольной рыбы со спаржей, соусом берблан и каплями зеленого масла 230 гр
- Десерт Тирамису 100 гр
- Хлебная корзина 60 гр

Включает пакет напитков «Открытый бар «LIGHT» на 4 часа без ограничений



Дополнительно в счет включается Сервисный сбор 10 %



Банкетное меню

Предложение доступно при заказе от 10 порций и более

5800 руб/персона



Холодные закуски

- Красная икра с традиционными русскими блинами, сметаной, луком и зеленью 50 гр
- Ассорти рыбных деликатесов - гравлакс, семга х/к, палтус 60 гр
- Сельдь с луком, зеленым горошком и теплым картофелем 50 гр
- Ассорти мясных деликатесов - телячий язык, куриный рулет, ростбиф, бастурма, хрен, горчица 50 гр
- Витело тонато – телятина с соусом из тунца 50 гр
- Террин из кролика и перепелки 50 гр
- Ролетики из баклажанов с ореховой пастой 65 гр
- Свежие овощи с соусом Блю чиз - огурец, томат, болгарский перец 100 гр
- Грибы из погребка 40 гр
- Ассорти благородных сыров с медом - камамбер, мон блю с плесенью, пармезан, чеддер 40 гр
- Свежие фрукты (по сезону) 100 гр
- Оливки, маслины 20 гр



Салаты



Горячие закуски



Основные блюда

- 1 блюдо на выбор



Десерт

Дополнительно

- Цезарь с куриными филе 80 гр
- Салат с ростбифом и мюнхенским соусом 60 гр
- Блины «Омоньер» с грибным жульеном 150 гр
- Филе говяжьей вырезки с пюре из сельдерея 240 гр
- Стейк из лосося с овощами гриль и соусом бер-блан 140/100 гр
- Тарт с соленой карамелью, арахисом и итальянской меренгой 150 гр
- Хлебная корзина 60 гр



Напитки

Включает пакет напитков «Открытый бар «LIGHT» на 4 часа без ограничений

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор 10 %





Конструктор банкетного меню



Рыбные закуски

- | | | |
|---|-------|------------|
| ▪ Красная икра с традиционными русскими блинами, сметаной, луком и зеленью | 50 гр | 350 руб |
| ▪ Стерлядь, запеченная целиком с лимоном, лаймом, оливками и маслинами, охлажденная | 80 гр | по запросу |
| ▪ Сельдь с луком, зеленым горошком и теплым картофелем | 50 гр | 140 руб |
| ▪ Лосось слабой соли с укропом | 50 гр | 480 руб |
| ▪ Ассорти из рыбы (гравлакс, семга ж/к) | 60 гр | 500 руб |
| ▪ Ассорти рыбных деликатесов (гравлакс, семга ж/к, палтус) | 60 гр | 560 руб |



Мясные закуски

- | | | |
|--|-------|---------|
| ▪ Буженина с хреном | 25 гр | 120 руб |
| ▪ Ростбиф с соусом шампиньон | 20 гр | 160 руб |
| ▪ Куриный рулет с ореховым соусом | 30 гр | 75 руб |
| ▪ Террин из кролика и перепелки | 50 гр | 210 руб |
| ▪ Ассорти мясных деликатесов (язык, куриный ростбиф, бастурма) | 50 гр | 320 руб |
| ▪ Мясное ассорти (салями «Милано», куриный рулет, буженина) | 50 гр | 350 руб |
| ▪ Вителло тонато – телятина с соусом из тунца | 50 гр | 550 руб |





Конструктор банкетного меню



Овощные закуски,
фрукты, сыр

▪ Ассорти благородных сыров с медом (камамбер, мон блю с плесенью, пармезан, чеддер)	40 гр	450 руб
▪ Сырное плато с медом (красный песто, зеленый песто, чеддер, голландский)	60 гр	380 руб
▪ Свежие овощи с соусом Блю чиз (огурец, томат, болгарский перец)	100 гр	180 руб
▪ Моцарелла с томатами и домашним Песто из базилика	50 гр	220 руб
▪ Рулетики из баклажанов	65 гр	300 руб
▪ Соленья и маринады	50 гр	110 руб
▪ Грибы из погребка	40 гр	220 руб
▪ Оливки и маслины	20 гр	120 руб
▪ Свежие фрукты (по сезону)	100 гр	250 руб





Конструктор банкетного меню



Салаты

▪ Салат Оливье с языком	60 гр	200 руб
▪ Салат из осьминогов	80 гр	290 руб
▪ Цезарь с куриным филе	80 гр	390 руб
▪ Салат из морепродуктов	60 гр	350 руб
▪ Салат с копченой уткой и апельсиновой цедрой	80 гр	650 руб
▪ Салат с ростбифом и мюнхенским соусом	70 гр	450 руб
▪ Салат итальянский с рукколой и креветками	65 гр	450 руб
▪ Теплый салат из говядины	80 гр	600 руб



Горячие закуски

▪ Кулебяка из телятины	120/15/5 гр	550 руб
▪ Жульен грибной	110 гр	490 руб
▪ Блины «Омоньер» с грибным жульеном	150 гр	350 руб
▪ Блины «Омоньер» с куриным филе и грибами	180 гр	360 руб
▪ Жульен куриный	110 гр	460 руб





Конструктор банкетного меню



Основные блюда

▪ Форель радужная с овощами гриль и соусом песто	200/100 гр	850 руб
▪ Свиная шея с картофелем гриль и томатным соусом	160/100 гр	550 руб
▪ Свинина конфи с коньячным соусом и мини картофелем	170/100 гр	890 руб
▪ Корейка свиная на кости с картофелем на гриле	290/100 гр	990 руб
▪ Стейк из лосося с овощами гриль и соусом бер-блан	140/100 гр	1350 руб
▪ Медальоны из свинины и картофелем гриль с перечным соусом	180/100 гр	840 руб
▪ Семга со спаржей под сыром и овощами гриль	140/100 гр	1200 руб
▪ Филе угольной рыбы со спаржей, соусом бер-блан и каплями зеленого масла	130/100 гр	1500 руб
▪ Филе говяжьей вырезки с пюре из сельдерея	240 гр	1800 руб



Десерты

▪ Десерт «Павлова»	100 гр	320 руб
▪ Десерт «Тирамису»	100 гр	420 руб
▪ Классический Эклер	100 гр	250 руб
▪ Трюфельное пироженое	100 гр	390 руб
▪ Тарт с соленой карамелью, арахисом и итальянской меренгой	150 гр	350 руб





SK ROYAL Тула

г. Тула, ул. Советская, 29

Служба приема и размещения: +7 (4872) 255-551
E-mail: info.tula@sk-royal.ru

Организация мероприятий, банкетов и свадеб:
sales.tula@sk-royal.ru

Отдел бронирования: reservation.tula@sk-royal.ru

