



BUSINESS EVENTS

Корпоративные мероприятия



Sales Kit 2024

Банкетные предложения



БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Банкетное меню №1 (Русское меню)	4800 р на персону
Банкетное меню №2 (Европейское меню)	5500 р на персону
Банкетное меню №3 (SK Royal)	6000 р на персону

Банкетное меню уже включает в себя неограниченное предложение по напиткам – ОТКРЫТЫЙ БАР «LIGHT»
Т.е. в течение 4-х 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 №1 (Русское меню)

4800 руб/чел

Предложение доступно при заказе от 10 порций и более



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясные деликатесы (буженина, рулет из цыпленка, язык говяжий) 70 гр
- Сельдь пряного посола с маринованным ялтинским луком 50 гр
- Баклажаны с копченым сыром 50 гр
- Рассольные сыры (Адыгейский копченый, деревенский, Костромской) 60 гр
- Русские соленья (зелёные томаты, соленые огурцы, патиссоны, маринованные грибы) 50 гр
- Фруктовая тарелка (сезонные фрукты) 100 гр



САЛАТЫ

- Салат Оливье с уткой и креветками 75 гр
- Салат со шпинатом, ростбифом, печеными овощами и медово-горчичной заправкой 70 гр



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Кулебяка мясная с белыми грибами и кедровыми орехами (со сливочным соусом) 130/30гр



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

1 блюдо на выбор

- Филе палтуса со шпинатным пюре 100/100/50 гр и Голландским соусом
- Медальоны из говядины с молодым картофелем и брусничным соусом 100/100/50 гр



ДЕСЕРТ

- Медовик 100 гр

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Хлебная корзина 60 гр

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор 10 %



Банкетное меню №2 (Европейское меню)

5500 руб/чел

Предложение доступно при заказе от 10 порций и более



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Севиче из свежего Лосося с ягодами и острым перцем 35 гр
- Сырное плато (Камамбер, дор-блю, чеддер, голландский, мёд, орехи) 60 гр
- Ветчина Оторшон с творожным сыром и маринованными огурчиками 50 гр
- Капрезе 80 гр
- Мясные деликатесы (буженина, рулет из цыпленка, язык говяжий) 70 гр
- Мини брускетта с крем-сыром, ростбифом и маринованным цукини 50 гр
- Фруктовая тарелка (сезонные фрукты) 100 гр
- Оливки Каламато 25 гр



САЛАТЫ

- Салат с копченой уткой, свежими ягодами и сыром пармезан 80 гр
- Салат с морепродуктами 80 гр



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Пармиджано из баклажанов с сыром страчателла и соусом из печеного перца 170 гр



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

1 блюдо на выбор

- Филе дорадо с овощным жульеном, шпинатом и соусом берблан 130/100/50 гр
- Утиные ножки конфи с полентой и вишневым барбекю 150/100/30 гр



ДЕСЕРТ

- Французский Эклер 65 гр

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Хлебная корзина 60 гр

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор 10 %



Банкетное меню №3 (SK Royal)

6000 руб/чел

Предложение доступно при заказе от 10 порций и более



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Тарелка мясных деликатесов (Ростбиф, коппа, галантин) 70 гр
- Тунец "Blue rare" со сладким васаби 40 гр
- Моцарелла Чильеджини с черри и соусом песто 60 гр
- Брускетта со сливочным сыром, лососем и рукколой 40 гр
- Мини брускетта с крем-сыром, ростбифом и маринованным цукини 50 гр
- Сырное плато (Камамбер, дор-блю, чеддер, голландский, мёд, орехи) 60 гр
- Фруктовая тарелка (сезонные фрукты) 100 гр



САЛАТЫ

- Салат из говядины 80 гр
- Салат итальянский с рукколой и креветками 65 гр



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Тонкий край по-пекински с печеными баклажанами и тахини 130 гр



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

1 блюдо на выбор

- Каре из телятины с пюре из корня сельдерея и соусом демиглас 200/100/50 гр
- Филе лосося со шпинатным пюре и соусом Берблан 140/100/40 гр



ДЕСЕРТ

- Десерт «Павлова» 100 гр

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Хлебная корзина 60 гр

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор 10 %





SK ROYAL Тула

г. Тула, ул. Советская, 29

Служба приема и размещения: +7 (4872) 255-55 1

E-mail: info.tula@sk-royal.ru

Организация мероприятий, банкетов и свадеб:

sales.tula@sk-royal.ru

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

