

Банкетное меню





ОСОБОЕ
ВНИМАНИЕ ПОДАЧЕ
БЛЮД И НАПИТКОВ

Меню для мероприятий

Продуманные меню
от кофе-брейков
до торжеств

Широкий выбор
блюд мировой
кухни

Продукты только
высшего качества
от проверенных
поставщиков

УЗНАЙТЕ
БОЛЬШЕ
О НАШИХ
МЕНЮ





Кофе-брейк



Фуршет



Обеды



Ужины



Банкетные
предложения



Открытый бар



Алкогольная карта



Кофе-брейк



МЕНЮ КОФЕ-БРЕЙКА

КОФЕ-СЕРВИС

560 р на персону

- Вода минеральная 500 мл
- Кофе зерновой 200 мл
- Чай в ассортименте 200 мл
- Печенье 30 гр
- Молоко / лимон / сахар

Весь ассортимент предлагается

без ограничений в течение 30 минут

ЛЕГКИЙ

740 р на персону

- Сэндвич с ветчиной и сыром 70 гр
- Ассорти маффинов 40 гр
- Печенье 20 гр
- Кофе зерновой 200 мл
- Чай в ассортименте 200 мл
- Молоко / лимон / сахар

БИЗНЕС

940 р на персону

- Сэндвич «Цезарь с курицей» 70 гр
- Сэндвич с красной рыбой и огурцом 70 гр
- Ассорти маффинов 40 гр
- Профитроль с кремом и манго 25 гр
- Печенье собственного производства 50 гр
- Кофе зерновой 200 мл
- Чай в ассортименте 200 мл
- Молоко / лимон / сахар

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Фуршеты



КОНСТРУКТОР ФУРШЕТНОГО МЕНЮ

Предложение доступно при заказе от
10 порций и более
Минимальный заказ 2 500 руб на персону



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• Камамбер с брусничным соусом и орехом	30 гр	160 руб
• Креветка катаифи с соусом свит чили	60 гр	280 руб
• Креветка с соусом майо	40 гр	240 руб
• Креветка с манго-чатни	25 гр	230 руб
• Пармская ветчина с мини моцареллой	30 гр	190 руб
• Финик с горгонзоллой	30 гр	130 руб
• Сыр в кунжуте с красной рыбой	30 гр	190 руб
• Сыр в вяленом томате	25 гр	160 руб
• Рулетик из баклажана	50 гр	160 руб
• Крудите из овощей с соусом блю-чиз	40 гр	110 руб
• Профитроль с коктейльной креветкой и икрой тобико	30 гр	150 руб
• Профитроль с красной рыбой	30 гр	180 руб
• Мраморная говядина с овощами и азиатской заправкой	45 гр	330 руб
• Мини-брускетта с говядиной	50 гр	210 руб
• Мини-брускетта с пармской ветчиной, кремом и руколой	40 гр	210 руб
• Мини-брускетта с курицей, томатом и подпеченным сыром	45 гр	180 руб
• Мини-брускетта с тартаром из лосося	40 гр	230 руб
• Канапе с черри и моцареллой с соусом песто	35 гр	190 руб

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



КОНСТРУКТОР ФУРШЕТНОГО МЕНЮ

Предложение доступно при заказе от
10 порций и более
Минимальный заказ 2 500 руб на персону



САЛАТЫ

• Цезарь с цыпленком	50 гр	210 руб
• Греческий	70 гр	190 руб
• Оливье с ветчиной и красной икрой	60 гр	160 руб
• С томатами, стручателлой и соусом песто	50 гр	160 руб
• С тунцом и перепелиным яйцом	60 гр	210 руб
• С руколой, томатом и сыром	45 гр	260 руб
• С овощами гриль, в соусе песто и с орехами	75 гр	220 руб



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

• Спринг ролл с курицей и овощами	50 гр	220 руб
• Спринг ролл с креветкой и кокосовым соусом	50 гр	330 руб
• Спринг ролл с грибным жульеном	50 гр	190 руб
• Картофельный драник со сметаной и щучьей икрой	50 гр	160 руб
• Курица в соусе том ям	60 гр	210 руб
• Мини-биф в соусе терияки	60 гр	310 руб
• Фиш энд чипс с соусом тартар	50 гр	220 руб
• Шашлычок из свинины на шпажке с томатным соусом	60 гр	240 руб

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



КОНСТРУКТОР ФУРШЕТНОГО МЕНЮ

Предложение доступно при заказе от
10 порций и более
Минимальный заказ 2 500 руб на персону



ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

- | | | |
|--|-------|---------|
| • Профитроль с кремом и манго | 30 гр | 80 руб |
| • Панакота с ягодным конфитюром | 50 гр | 110 руб |
| • Шоколадная панакота | 50 гр | 110 руб |
| • Трайфл шоколадный с вишней | 70 гр | 180 руб |
| • Трайфл со сливками и манго | 80 гр | 200 руб |
| • Трайфл с кремом маскарпоне и облепихой | 70 гр | 220 руб |
| • Крем-брюле под карамелью | 50 гр | 110 руб |
| • Безе с кремом и ягодами | 30 гр | 80 руб |
| • Канапе с фруктами | 60 гр | 180 руб |

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Обеды



СЕТ-МЕНЮ ОБЕДЫ

Для группы доступно
1 меню на выбор

СЕТ-МЕНЮ №1

1290 р на персону

- Салат с печеной свеклой, сыром и орехами 150 гр
- Тыквенный крем-суп с творожным сыром и семенами 250 гр
- Куриное филе с кукурузой в соусе песто под кремом де бальзамик 250 гр
- Хлебная корзина 80 гр
- Компот 250 мл
- Ассортимент чая 200 мл

СЕТ-МЕНЮ №2

1390 р на персону

- Салат рыбный с тунцом 150 гр
- Сырный крем-суп с беконом и томатным конкассе 230 гр
- Рыбные котлеты с картофельным пюре и соусом тартар 290 гр
- Хлебная корзина 80 гр
- Компот 250 мл
- Ассортимент чая 200 мл

СЕТ-МЕНЮ №3

1490 р на персону

- Салат классический цезарь с курицей 150 гр
- Куриная лапша 250 гр
- Куриное филе бедра на гриле с кускусом и оливками 240 гр
- Хлебная корзина 80 гр
- Компот 250 мл
- Ассортимент чая 200 мл

Дополнительно в счет включается сервисный сбор



Меню буфет №1

2390 руб/чел

Предложение доступно при заказе от 25 порций и более



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ветчина 20 гр
- Салатный микс 20 гр
- Сыр в нарезке 20 гр
- Ассорти овощей (томат, огурец, перец) 20/20/10 гр
- Сыр фета 15 гр
- Масло оливковое/уксус бальзамический 5/2 гр



САЛАТЫ

- Оливье с ветчиной 80 гр
- Винегрет 80 гр

НАПИТКИ

- Вода минеральная SK Royal б/г 500 мл
- Морс ягодный 300 мл
- Чай/кофе зерновой 200 мл
- Молоко/лимон/сахар



СУП

- Лапша куриная 200 гр



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Шашлычки из свинины 100 гр
- Куриные окорочка, запечённые в травах 100 гр
- Рис с овощами 100 гр
- Картофель запечённый 80 гр
- Соус Неаполитано 15 гр
- Соус Дза-дзики 15 гр



ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

- Маффин 35 гр
- Насыпной пирог 40 гр
- Булочка белая/булочка черная

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Меню буфет №2

3250 руб/чел

Предложение доступно при заказе от 25 порций и более



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясная нарезка (ветчина, рулет куриный, салями) 30 гр
- Сырное ассорти 20 гр
- Ассорти овощей (томат, огурец, перец) 20/20/10 гр
- Сыр фета 20 гр
- Оливки/маслины 5 гр
- Масло оливковое/уксус бальзамический 5/2 гр



САЛАТЫ

- Капрезе с салатным листом 55 гр
- Салат цезарь с запечённым куриным филе 80 гр

НАПИТКИ

- Вода минеральная SK Royal б/г 500 мл
- Морс ягодный 300 мл
- Чай/кофе зерновой 200 мл
- Молоко/лимон/сахар



СУП

- Борщ с курицей 200 гр



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Шницель из курицы 100 гр
- Рыбные котлеты 100 гр
- Свинина с овощами 100 гр
- Овощи гриль 50 гр
- Картофельное пюре 100 гр
- Макароны изделия 100 гр
- Соус тартар 25 гр
- Соус чеддер 15 гр



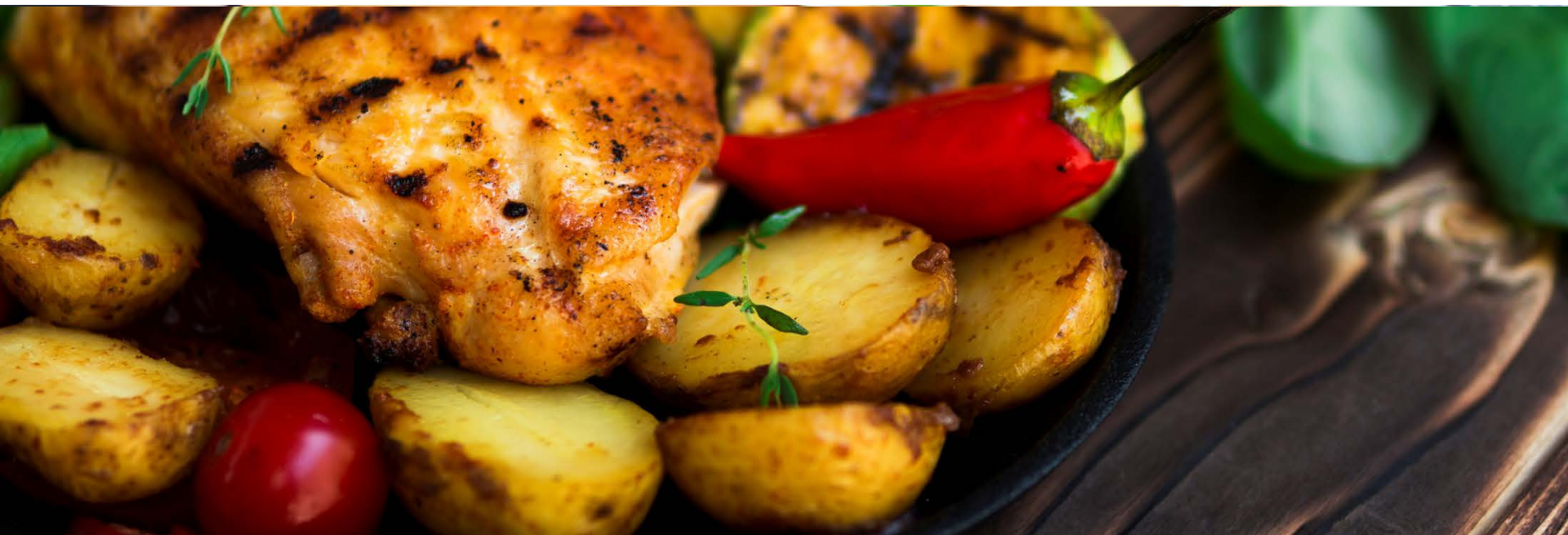
ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

- Маффин 40 гр
- Круассан классический 44 гр
- Булочка белая / булочка черная

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



УЖИНЫ



СЕТ-МЕНЮ УЖИНЫ

Для группы доступно
1 меню на выбор

СЕТ-МЕНЮ №1

1290 р на персону

- Салат с печеной свеклой, сыром и орехами 150 гр
- Куриное филе с кукурузой в соусе песто 250 гр
под крем де бальзамик
- Пирожное 100 гр
- Хлебная корзина 80 гр
- Компот 250 мл
- Ассортимент чая 200 мл

СЕТ-МЕНЮ №2

1390 р на персону

- Салат греческий 150 гр
- Рыбные котлетки с картофельным 290 гр
пюре и соусом тартар
- Пирожное 100 гр
- Хлебная корзина 80 гр
- Компот 250 мл
- Ассортимент чая 200 мл

СЕТ-МЕНЮ №3

1490 р на персону

- Салат классический цезарь с курицей 150 гр
- Куриное филе бедра на гриле с 240 гр
кускусом и оливками
- Пирожное 100 гр
- Хлебная корзина 80 гр
- Компот 250 мл
- Ассортимент чая 200 мл

Дополнительно в счет включается сервисный сбор



Меню буфет №1

2390 руб/чел

Предложение доступно при заказе от 25 порций и более



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ветчина 20 гр
- Салатный микс 20 гр
- Сыр в нарезке 20 гр
- Ассорти овощей (томат, огурец, перец) 20/20/10 гр
- Сыр фета 15 гр
- Масло оливковое/уксус бальзамический 5/2 гр



САЛАТЫ

- Оливье с ветчиной 80 гр
- Винегрет 80 гр

НАПИТКИ

- Вода минеральная SK Royal б/г 500 мл
- Морс ягодный 300 мл
- Чай/кофе зерновой 200 мл
- Молоко/лимон/сахар



СУП

- Лапша куриная 200 гр



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Шашлычки из свинины 100 гр
- Куриные окорочка, запечённые в травах 100 гр
- Рис с овощами 100 гр
- Картофель запечённый 80 гр
- Соус Неаполитано 15 гр
- Соус Дза-дзики 15 гр



ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

- Маффин 35 гр
- Насыпной пирог 40 гр
- Булочка белая/булочка черная

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Меню буфет №2

3250 руб/чел

Предложение доступно при заказе от 25 порций и более



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясная нарезка (ветчина, рулет куриный, салями) 30 гр
- Сырное ассорти 20 гр
- Ассорти овощей (томат, огурец, перец) 20/20/10 гр
- Сыр фета 20 гр
- Оливки / маслины 5 гр
- Масло оливковое/уксус бальзамический 5/2 гр



САЛАТЫ

- Капрезе с салатным листом 55 гр
- Салат цезарь с запечённым куриным филе 80 гр

НАПИТКИ

- Вода минеральная SK Royal б/г 500 мл
- Морс ягодный 300 мл
- Чай/кофе зерновой 200 мл
- Молоко/лимон /сахар



СУП

- Борщ с курицей



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Шницель из курицы 100 гр
- Рыбные котлеты 100 гр
- Свинина с овощами 100 гр
- Овощи гриль 50 гр
- Картофельное пюре 100 гр
- Макароны изделия 100 гр
- Соус тартар 25 гр
- Соус чеддер 15 гр



ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

- Маффин 40 гр
- Круассан классический 44 гр
- Булочка белая / булочка черная

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Банкетные предложения



БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Банкетное меню №1 5490 р на персону

Банкетное меню №2 6990 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

5490 руб/чел

Предложение доступно при заказе от 10 порций и более



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясные деликатесы (ростбиф, курица с/в, чоризо, сальчичон, медово-горчичный соус) 70 гр
- Сырное плато (чеддер, дорблю, голландский, маасдам, крекер, бретцель, мёд, виноград, грецкий орех, клубника) 90 гр
- Свежие овощи с соусом дзадзыки 80 гр
- Сельдь с жареным картофелем 80 гр
- Ассорти солений (черри/корнишоны/патиссоны) 60 гр
- Рулетики из баклажанов с сырным муссом и лесными орехами 50 гр
- Греческое ассорти (Каламата, оливки, каперсы, вяленый томат) 50 гр
- Лосось слабой соли с апельсином 35 гр
- Канапе с оливкой и свежими овощами 35 гр
- Профитроль с коктейльной креветкой и икрой тобико 30 гр
- Брускетта с говядиной 30 гр



САЛАТЫ

- Цезарь с курицей 75 гр
- Салат с тунцом и цитрусовой заправкой 75 гр
- Оливье с ветчиной 100 гр

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Банкетное меню №1

5490 руб/чел

Предложение доступно при заказе от 10 порций и более



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Тальятелле с сыром, грибами и зелеными бобами 150гр



ДЕСЕРТ

- Фруктовая тарелка 100 гр



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

1 блюдо на выбор

- Треска со шпинатом и муссом из батата 250 гр
- Свиная вырезка в фисташковой панировке с клюквенным демиглас и пюре с васabi 290 гр
- Утиное филе с зеленым яблоком и клюквенным соусом 230 гр

Хлеб

- Хлебная корзина 60 гр

Торт-сервис (подача и сервировка) - 5000 руб.

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Банкетное меню №2

6990 руб/чел

Предложение доступно при заказе от 10 порций и более



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясные деликатесы (ростбиф, курица с/в, чоризо, сальчичон, медово-горчичный соус) 70 гр
- Сырное плато (чеддер, дорблю, голландский, маасдам, крекер, бретцель, мёд, виноград, грецкий орех, клубника) 90 гр
- Свежие овощи с соусом дзадзыки 80 гр
- Сельдь с жареным картофелем 80 гр
- Ассорти солений (черри/корнишоны/острые перчики с сыром) 60 гр
- Ассорти рулетов (баклажан с сыром и орехом, перец с сыром и зеленью, балык с дорблю и фиником) 100 гр
- Греческое ассорти (Каламата, оливки, каперсы, вяленый томат) 50 гр
- Рыбное ассорти (лосось с/с, угорь унаги, тунец) 45 гр
- Канапе камамбер с клубникой 25 гр
- Канапе сыр с виноградом 25 гр
- Брускетта с пармской ветчиной, руколой и сыром 30 гр



САЛАТЫ

- Цезарь с курицей 75 гр
- Салат с тунцом и цитрусовой заправкой 75 гр
- Гриль салат с говядиной 75 гр

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Банкетное меню №2

6990 руб/чел

Предложение доступно при заказе от 10 порций и более



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Тигровые креветки на подушке из гуакамоле и фейхоа со сливочным сыром 150гр



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

1 блюдо на выбор

- Стейк из вырезки с картофелем и соусом порто 260 гр
- Лосось со спаржей и соусом шампань 240 гр
- Треска со шпинатом и муссом из батата 250 гр
- Свиная вырезка в фисташковой панировке с клюквенным демиглас и пюре с васоби 290 гр
- Утиное филе с зеленым яблоком и клюквенным соусом 230 гр



ДЕСЕРТ

- Фруктовая тарелка 100 гр

Хлеб

- Хлебная корзина 60 гр

Торт-сервис (подача и сервировка) - 5000 руб.

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Конструктор банкетного меню

Предложение доступно при заказе от
10 порций и более
Минимальный заказ 5 500 руб на персону



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• Мясные деликатесы (ростбиф, курица с/в, чоризо, сальчичон, медово-горчичный соус)	70 гр	440 руб
• Сырное плато (чеддер, дорблю, голландский, маасдам, крекер, бретцель, мёд, виноград, грецкий орех, клубника)	90 гр	420 руб
• Свежие овощи с соусом дзадзыхи	80 гр	140 руб
• Сельдь с жареным картофелем	80 гр	190 руб
• Ассорти солений (черри/корнишоны/патиссоны)	60 гр	170 руб
• Рулетики из баклажанов с сырным муссом и лесными орехами	50 гр	190 руб
• Ассорти рулетов (баклажан с сыром и орехом, перец с сыром и зеленью, балык с дорблю и финином)	100 гр	380 руб
• Греческое ассорти (Каламата, оливки, каперсы, вяленый томат)	50 гр	200 руб
• Лосось слабой соли с апельсином	35 гр	360 руб
• Рыбное ассорти (лосось с/с, угорь унаги, тунец)	45 гр	420 руб
• Канапе с оливкой и свежими овощами	35 гр	120 руб
• Профитроль с коктейльной креветкой и икрой тобико	30 гр	140 руб
• Брускетта с говядиной	30 гр	180 руб
• Канапе камамбер с клубникой	25 гр	220 руб
• Канапе сыр с виноградом	25 гр	110 руб
• Брускетта с пармской ветчиной, руколой и сыром	30 гр	180 руб

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Конструктор банкетного меню

Предложение доступно при заказе от
10 порций и более
Минимальный заказ 5 500 руб на персону



САЛАТЫ

- | | | |
|---|--------|---------|
| • Цезарь с курицей | 75 гр | 250 руб |
| • Салат с тунцом и цитрусовой заправкой | 75 гр | 250 руб |
| • Оливье с ветчиной | 100 гр | 210 руб |
| • Гриль салат с говядиной | 75 гр | 270 руб |



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|--------|---------|
| • Тальятелле с сыром, грибами и зелеными бобами | 150 гр | 550 руб |
| • Тигровые креветки на подушке из гуакамоле и фейхоа со сливочным сыром | 150 гр | 990 руб |

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Конструктор банкетного меню

Предложение доступно при заказе от
10 порций и более
Минимальный заказ 5 500 руб на персону



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- | | | |
|--|--------|-----------|
| • Стейк из вырезки с картофелем и соусом порто | 260 гр | 1 690 руб |
| • Лосось со спаржей и соусом шампань | 240 гр | 1 790 руб |
| • Треска со шпинатом и муссом из батата | 250 гр | 1 090 руб |
| • Свиная вырезка в фисташковой панировке с клюквенным демиглас и пюре с васаби | 290 гр | 990 руб |
| • Утиное филе с зеленым яблоком и клюквенным соусом | 230 гр | 1 100 руб |



ДЕСЕРТ

- | | | |
|---------------------|--------|---------|
| • Фруктовая тарелка | 100 гр | 270 руб |
|---------------------|--------|---------|

ХЛЕБ

- | | | |
|-------------------|-------|--------|
| • Хлебная корзина | 60 гр | 80 руб |
|-------------------|-------|--------|

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Открытый бар



БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ. ОТКРЫТЫЙ БАР

550 РУБ/ПЕРСОНА

Данный ассортимент предлагается без ограничений в течение 4 часов

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

Дополнительно в счет включается Сервисный сбор



Алкогольная карта





Алкогольная карта

ИГРИСТОЕ ВИНО

- | | | |
|-------------------------|--------|----------|
| • Альфавета Брют | 0,75 л | 1350 руб |
| • Альфавета Дольче п/сл | 0,75 л | 1350 руб |
| • Фиорино д"Оро брют | 0,75 л | 1390 руб |
| • Пино Нуар Балаклава | 0,75 л | 1200 руб |

БЕЛЫЕ ВИНА

- | | | |
|-------------------------------------|--------|----------|
| • Селлар Селекшн Совиньон Блан сух. | 0,75 л | 1190 руб |
| • Мамико Алазанская долина п/сл | 0,75 л | 1090 руб |
| • Пино Гриджо деме Венеция, п/сх | 0,75 л | 1890 руб |
| • Реноме Рислинг-Шардоне, сух. | 0,75 л | 1690 руб |

КРАСНЫЕ ВИНА

- | | | |
|---|--------|----------|
| • Селлар Селекшн Каберне-Совиньон, п/сл | 0,75 л | 1190 руб |
| • Мамико Киндзмараули, п/сл | 0,75 л | 1090 руб |
| • Ле Гран Нуар Пино Нуар, п/сх | 0,75 л | 1890 руб |

РОЗОВЫЕ ВИНА

- | | | |
|----------------------------------|--------|----------|
| • Пино Гриджо деме Венеция, п/сх | 0,75 л | 1890 руб |
|----------------------------------|--------|----------|





Алкогольная карта

ВОДКА

- | | | |
|---------------|-------|----------|
| • Онегин | 0,5 л | 2190 руб |
| • Белуга Нобл | 0,5 л | 1680 руб |
| • Мамонт | 0,5 л | 1750 руб |
| • Арктика | 0,5 л | 1300 руб |

ВИСКИ

- | | | |
|------------------|--------|----------|
| • Вильям Лоусенс | 0,7 л | 2300 руб |
| • Балмантайнс | 0,75 л | 2840 руб |

КОНЬЯК

- | | | |
|------------------|-------|----------|
| • Арарат 3* | 0,5 л | 1890 руб |
| • Коктебель 5* | 0,5 л | 2390 руб |
| • Ной Араспел 3* | 0,5 л | 1600 руб |

РОМ

- | | | |
|-----------|-------|----------|
| • Оакхерт | 0,5 л | 1880 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

