

# ФУРШЕТЫ

## УСЛОВИЯ И СТОИМОСТЬ АРЕНДНОЙ ПЛАТЫ ПЛОЩАДКИ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ БАНКЕТА

	аренда до 23:00	продление аренды после 23:00	сумма заказа для комплиментарной аренды до 23:00
зал Павловский зал Александровский зал Екатерининский	60 000 руб.	18 000 руб.	750 000 руб.
1/2 зала Александровский 1/2 зала Екатерининский отдельный зал ресторана	30 000 руб.	18 000 руб.	
1/4 зала Александровский 1/4 зала Екатерининский	20 000 руб.	18 000 руб.	
фойе		18 000 руб.	
ресторан SkyLight	60 000 руб.	18 000 руб.	500 000 руб.

\* В случае если фуршет является частью делового мероприятия в конференц-залах Отеля, предоставляется скидка 50% на аренду площадки для его проведения.

## ПРИВЕТСТВЕННЫЙ

900 рублей

Канapé с ростбифом и огуречным релиш, 30г  
Брускетта с сыром и томатами, 30г  
Ассорти мини-десертов, 60г

## КЛАССИЧЕСКИЙ 1

1 600 рублей

Канapé с мини-моцареллой, авокадо, томатами-черри, 30г  
Профитроли с лососем и сливочным сыром, 30г  
Канapé с Пармской ветчиной, дыней, каперсами и свекольным кремом, 30г  
Медальоны из филе свинины с запеченной тыквой и грибами Вешанки, 80/40г  
Мини-шашлычок из цыпленка с ананасом и паприкой, 65г  
Мини-шашлычок из овощей с соусом песто, 65г  
Лимонная тарталетка с мягкой итальянской меренгой, 40г  
Шоколадный мини-десерт, 30г

## КЛАССИЧЕСКИЙ 2

2 300 рублей

Канapé с языком, вялеными томатами и маринованным артишоком на многозерновой булочке бриошь, 30г  
Канapé с сыром Камамбер, свежей малиной и черникой, 30г  
Канapé с тигровой креветкой, сливочным кремом, васаби и маринованным имбирем, 30г  
Тефтели с брусничным соусом, 60г  
Мини-шашлычок из лосося с соусом терияки и овощами с пряными травами, 60/40г  
Грибной жульен, 50г  
Мини-пирожное с лесными ягодами, 30г  
Мятно-шоколадный крем с физалисом, 30г

## ПРЕМИУМ

3 000 рублей

Гравлакс из лосося со свеклой, огуречным чатни и муссом из хрена, 30г  
Канapé с копченой уткой, физалисом, черникой и свежей малиной, 30г  
Канapé с ростбифом, маринованным артишоком, томатам Черри и огуречным релиш, 30г  
Тигровая креветка с соусом сладкий чили и салатом Чука, 40г  
Салат с мини Моцареллой с томатами Черри, 60г  
Медальоны из филе говядины с грибами Вешанки, 60/20г  
Медальоны из лосося с соусом терияки и гриль овощами, 60/20г  
Ассорти мини-десертов, 3 штуки, 90г

## ПРОБКОВЫЙ СБОР

сервировка алкогольных и безалкогольных напитков Клиента на мероприятии

500 руб.

Цена включает налог и сервисный сбор.  
Обращаем Ваше внимание, что при составлении индивидуального меню количество заказанного питания должно соответствовать количеству участников мероприятия, минимальный заказ на каждого гостя: 2 позиции закусок и 1 позиция напитков.  
В случае вопросов, пожалуйста, обращайтесь к Вашему менеджеру.

# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОЗИЦИИ

## КАНАПЕ

130 руб.	Канопе филе малосоленной сельди с картофелем черри, <b>40г</b>
220 руб.	Канопе с лососем, авокадо и свекольным кремом на булочке бриошь, <b>30г</b>
330 руб.	Канопе с Пармской ветчиной, вялеными томатами и дыней, <b>30г</b>
340 руб.	Канопе с ростбифом и огуречным реллиш, <b>30г</b>
320 руб.	Канопе с копченой уткой, физалисом и свежей малиной, <b>30г</b>
190 руб.	Рулетики из баклажанов с овощами, <b>50г</b>
130 руб.	Рулетики из баклажана с фетой, <b>50г</b>
245 руб.	Брускетта с телячьим языком и сливочным хреном, <b>40г</b>
210 руб.	Брускетта с артишоками и томатами черри, <b>40г</b>
210 руб.	Брускетта с сыром и томатами, <b>50г</b>
210 руб.	Татаки из тунца и чука салатом, <b>25г</b>
340 руб.	Тигровая креветка под соусом Айоли, <b>40г</b>
210 руб.	Мини Моцарелла с томатами черри, <b>40г</b>
280 руб.	Копченый лосось с горчичным соусом на хлебе «Памперникель», <b>30г</b>
300 руб.	Канопе гравлак из лосося со свеклой, подается с огуречным чатни и муссом из хрена, <b>30г</b>

## ЗАКУСКИ

Антипаста (Пармская ветчина/Салями/Брезаола/Маринованные артишоки/Вяленые томаты), <b>60г</b>	330 руб.
Ассорти сыров (Камамбер/Дор блю/Пармезан), <b>80г</b>	650 руб.
Ассорти из греческих оливок, <b>80г</b>	295 руб.

## САЛАТЫ

Салат «Столичный» с цыпленком в тарталетке, <b>60г</b>	190 руб.
Салат «Греческий» в бокалах, <b>80г</b>	190 руб.
Салат с коктейльными креветками и авокадо, <b>60г</b>	320 руб.
Салат «Оливье» с говядиной в тарталетке, <b>60г</b>	210 руб.

550 руб.	Мини-шашлычок с лососем с соусом Терияки, <b>60г</b>
280 руб.	Мини-шашлычок из цыпленка с ананасом и паприкой, <b>65г</b>
220 руб.	Мини-шашлычок с овощами и томатным соусом, <b>65г</b>
260 руб.	Мини-шашлычок из свинины, <b>65г</b>
350 руб.	Куриные стрипсы с соусом Ранч, <b>50/10г</b>
340 руб.	Соте из курицы гриль в меде с ореховым соусом, <b>60г</b>
1070 руб.	Медальоны из лосося с брокколи и соусом с куркумой, <b>80/60г</b>
1120 руб.	Медальоны из филе говядины с брюссельской капустой, <b>80/60г</b>
440 руб.	Медальоны из свинины с запеченной тыквой и грибами вешанками, <b>80/60г</b>
270 руб.	Блинчики фаршированные с телячьим языком и грибами, <b>80г</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## СЕРВИРОВОЧНАЯ СТАНЦИЯ

990 руб.	Целиком запеченный ростбиф, подается с картофелем гратен и тимьяновым соусом, <b>120г</b>
990 руб.	Филе лосося, запеченного в кленовом сиропе, подается с овощами в пряных травах, <b>120г</b>

## ДЕСЕРТЫ

280 руб.	Ассорти десертов, 3 штуки, <b>90г</b>
280 руб.	Фруктовый шашлычок, <b>90г</b>
230 руб.	Фрукты в нарезке, <b>100г</b>