



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

*Выбирая Меню для банкета или приема, Вы можете выбрать одно из
четырёх готовых Меню:*

<i>Меню «Особое Событие 1»</i>	–	<i>7 800 руб./чел.</i>
<i>Меню «Особое Событие 2»</i>	–	<i>9 800 руб./чел.</i>
<i>Меню «Особое Событие 3»</i>	–	<i>12 800 руб./чел.</i>
<i>Меню «Особое Событие 4»</i>	–	<i>15 800 руб./чел.</i>

Меню «Особое Событие 1»

Холодные Закуски

Ассорти русских солений 1/180

Шелячий язык в горчичном маринаде 1/80

Галантин из цыпленка с орехом 1/60

Буженина с хреном и чипсами из корнейев 1/85

Форель маринованная в черной смородине 1/50

Палтус холодного копчения 1/40

Галантин из шпината с судаком и лососем 1/80

Сельдь по-русски с картофелем и маринованным луком 1/130

Салаты

Салат столичный (русский с цыпленком) 1/115

Мурманская треска с картофельным салатом 1/115

Горячая закуска

Кокот из лесных грибов 1/100

Основное меню

Треска в капустном листе 1/170/120/50

или

*Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков*



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

Утиная ножка, с полбой и ароматными специями 1/150/100/50

Десерт

Сметанник с черникой 1/120

Напитки и хлеб

Хлебная корзинка 1/200/20

Чай, кофе, вода

7 800 руб./чел (1675 гр.)

Меню «Особое Событие» 2

Холодные закуски

Оливки и маслины, ассорти русских солений 1/55/180

Красная икра с блинчиками и традиционными гарнирами 1/20/60/60

Форель, маринованная с чёрной смородиной 1/50

Буженина с чипсами из кореньев, подаётся с соусом из хрена 1/85

Бастурма домашнего приготовления 1/55

Колбасы и копчёности 1/65/35

Галантин из цыплёнка с грецким орехом 1/60

Салаты

Салат «Оливье» 1/115

Острый салат с цыплёнком в восточном стиле 1/135

Листья салата с фенхелем чипсами из прошутто и артишоками 1/90

Горячая закуска

Копчёный лосось с ржаным хлебом 1/150

Основное блюдо

Ладожский судак с муссом из цветной капусты и стеблем сельдерея, подаётся со

свекольным гелем 1/150/150/40

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

или

*Шелятина томлёная с петрушкой и трюфелем, подаётся с савойской капустой,
картофелем и грибами вешенками 1/150/150/50*

Десерт

Миндальное пирожное с шоколадным муссом и мармеладом из лесных ягод 1/120

Напитки и хлеб

Хлебная корзинка 1/200/20

Чай, кофе, вода

9 800 руб./чел. (1895 гр.)

Меню «Особое Событие» 3

Холодные закуски

Оливки и маслины, ассорти русских солений 1/55/180

Маринованные и солёные лесные грибы 1/140

Красная икра с блинчиками и традиционными гарнирами 1/20/60/60

Шар-тар из лосося с яблочной икрой 1/85

Осетрина и палтус холодного копчения 1/85

Ростбиф из говядины с овощами в азиатском стиле 1/135

Колбасы и копчёности 1/90

Шерин из кролика с куриной печенью 1/90

Буженина с чипсами из кореньев, подаётся с соусом из хрена 1/85

Салаты

Салат «Оливье» 1/115

Греческий салат 1/110

Салат из поджаренного лосося с овощами и листьями салата ромейн в горчичном соусе

1/110

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

Горячая закуска

Пармантье из утки 1/200/15

Основное блюдо

Стейк из лосося с апельсиновым соусом и рагу из фенхеля 1/150/150/50

или

Цыплёнок по-Эльзаски, приготовленный в красном вине с кореньями и травами, подаётся с паровыми овощами, грудинкой и пшеничными гренками 1/150/150/50

Десерты

Шоколадный фондант со сметанным кремом и вишней 1/115

Фруктовое Ассорти 1/150

Напитки и хлеб

Хлебная корзина 1/200/20

Чай, кофе, вода

12 800 руб./чел. (2470 гр.)

Меню «Особое Событие» 4

Холодные закуски

Оливки и маслины, ассорти русских солений 1/55/180

Маринованные и солёные лесные грибы 1/140

Красная икра с блинчиками и традиционными гарнирами 1/20/60/60

Овощной терин с фермерским сыром 1/90

Угорь в соусе унаги с салатом Чука 1/90

Палтус холодного копчения со свекольными сферами 1/35

Приготовленная целиком форель, подаётся с соусом айоли и песто из базилика с имбирём 1/65

Вяленая оленина с белыми грибами и лесными ягодами 1/40

Галантин из утки с кленовым сиропом и черносливом 1/55

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

Свекольное желе с телятиной и сметаной 1/190

Салаты

Камчатский краб с авокадо и яблоком 1/130

Салат Тпабуле с барабулькой 1/110

Салат из бастурмы с пряной грушей и домашним сыром 1/100

Горячая закуска

Перепёлка, фаршированная легким муссом из куриной печени 1/150/70

Основное блюдо

Стерлядь в шампанском с тар-таром из устриц и муссом из цветной капусты 1/150/100/30

или

Говядина по-Английски с органическими овощами и соусом с фуа-гра 1/150/150/35

Десерты

Десерт балерины Павловой 1/120

Фруктовое Ассорти 1/150

Напитки и хлеб

Хлебная корзина 1/200/20

Чай, кофе, вода

15 800 руб./чел. (2430 гр.)

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков