

Radisson
SLAVYANSKAYA
HOTEL & BUSINESS CENTER

—
МЕРОПРИЯТИЕ,
КОТОРОЕ ЗАПОМНИТСЯ

—
2025

RADISSON
MEETINGS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(накрываются на столы или на буфетной линии)

Мясная нарезка: говяжий язык и копченая утиная грудка (20/15 гр)

Соусы: горчица, сладкий Чили (5/5 гр)



Способ приготовления: запекание, нарезание

Салат из копченого лосося с огурцами и сливочным соусом с укропом и тмином (60 гр)



Способ приготовления: нарезание

Свежие овощи: помидоры, огурцы, сладкий перец, редис и зелень (15/15/15/15/10 гр)

Способ приготовления: нарезание

Салат «Оливье» с картофелем, морковью, яйцом, горошком и курицей (80 гр)



Способ приготовления: варка, нарезание

Салат с креветками, грейпфрутом и авокадо (55 гр)



Способ приготовления: варка, нарезание

Ассорти из говядины, маринованных грибов (маслят), соленых огурцов. Подается с хреном (60 гр)



Способ приготовления: нарезание

Холодец из свинины (порционный). Подается с хреном (50/5 гр)



Способ приготовления: варка

Половинка яйца с красной икрой (20/10 гр)



Способ приготовления: варка. Основные ингредиенты: яйцо, икра красная

Салат «Вальдорф» с ломтиками копченой индейки, сельдереем, яблоками и грецкими орехами (50 гр)



Способ приготовления: нарезание

Булочки и сливочное масло (80/20 гр)



Способ приготовления: выпекание

ДЕСЕРТЫ (120 ГР)

(накрыты на буфетной линии или подаются на столы)

Рулет «ягодный»



Фруктовый торт с абрикосовым джемом



Мини-профитроль с кофейным кремом



«Медовик» с ванильным соусом



Способ приготовления: выпекание. Основные ингредиенты:

Рулет «ягодный»: сыр Филадельфия, сливки, мука, яйца, сахар, черника с/м, крыжовник с/м.
Фруктовый торт с абрикосовым джемом: мука, сахар, яйца, сливки, молоко, миндальные лепестки, абрикос, персик и груша консерв., пюре консерв. Эклер с кофейным кремом: яйца, молоко, сахар, масло сливочное. «Медовик» с ванильным соусом: медовые коржи, ванильный соус.

Свежесваренный кофе /Кипяток и ассортимент чая (130/70 мл)



Энергетическая ценность: 1942 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 79/128/118

2900 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(ВАРИАНТ №1: подаются порционно)

Жаренная свиная вырезка с яблоками, луковым джемом, жареным картофелем и соусом «Демиглас» (130/70/20/80/35 гр) 1100 руб.



Основные ингредиенты: свинина, лук, картофель, яблоки, чернослив, соус «Демиглас».
Способ приготовления: запекание
Энергетическая ценность: 1046 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 59/71/44

Цыпленок - табака с запеченными картофельными дольками и помидорами «Черри» (300/100/50/20 гр) 1100 руб.



Основные ингредиенты: курица, картофель, помидоры черри, соус Демиглас.
Способ приготовления: жарка, запекание
Энергетическая ценность: 1070 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 72/78/20

Картофельные биточки с грибным рагу (200/75 гр) 1100 руб.



Основные ингредиенты: картофель, грубы, лук, томаты валенные, зелень. Способ приготовления: жарка
Энергетическая ценность: 546 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 15/32/49

Индейка, фаршированная рисом и орехами пекан. Подается с запеченными овощами с медом (140/150/25 гр) 1100 руб.



Основные ингредиенты: индейка, рис, пекан, свинина, яйца. Способ приготовления: запекание.
Энергетическая ценность: 687 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 37/40/46

Жаренный на сковороде судак с баклажанами, картофелем и соусом из белых грибов (140/50/50/40 гр) 1100 руб.



Основные ингредиенты: судак, баклажан, картофель, сливки, грибы. Способ приготовления: жарка.
Энергетическая ценность: 760 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 36/58/25

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(ВАРИАНТ №11 Шведский стол)

Жаренный на сковороде судак с соусом из белых грибов (70/10 гр)



Основные ингредиенты: судак, сливки, грибы белые. Способ приготовления: жарка.

Жаренные на гриле куриные окорока с соусом барбекю (соус подается отдельно) (140/20 гр)



Основные ингредиенты: куриные окорока, томаты в собственном соку, лук свежий, базилик св.
Способ приготовления: жарка, варка

Жаренная свиная вырезка с горчичным соусом (70/10 гр)



Основные ингредиенты: свинина, горчица, сливки. Способ приготовления: запекание.

Жареный картофель (100 гр)

Способ приготовления: жарка

Сезонные овощи (баклажан, перец, брокколи, цукини) (100 гр)

Способ приготовления: жарка. Энергетическая ценность: 1209 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 68/93/24

1100 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(накрываются на столы или на буфетной линии)

Мясная нарезка: ростбиф, копченая куриная грудка, буженина (15/15/15 гр)



Соусы: хрен, горчица (5/5 гр)



Способ приготовления: нарезание; ростбиф – запекание

Копченый лосось и копченый палтус со сливочным соусом со сметаной, укропом и каперсами (20/20/10 гр)



Способ приготовления: нарезание

Греческий салат (помидоры, огурцы, сыр фета) (60 гр)



Способ приготовления: нарезание

Ассорти из листьев салата с лососем горячего копчения, креветками и авокадо (55 гр)



Способ приготовления: нарезание

Сельдь с отварным картофелем (30/20 гр)



Пирожки: с мясом, с капустой (2 шт. 50/50 гр)



Основные ингредиенты: свинина, говядина, лук, дрожжевое тесто, яйца, капуста

Способ приготовления: выпекание

Салат «Вальдорф» с ломтиками копченой индейки, сельдереем, яблоками и грецкими орехами (60 гр)



Способ приготовления: нарезание

Заливной говяжий язык. Подается с хреном (60/12 гр)

Способ приготовления: нарезание

Соленые и маринованные овощи: помидоры, огурцы, капуста, перец, оливки (15/15/15/15/10 гр)

Способ приготовления: нарезание

Свежие нарезанные фрукты: ананас, дыня, апельсин, виноград, киви, клубника (80 гр)

Способ приготовления: нарезание

Булочки и сливочное масло (80/20 гр)



Способ приготовления: выпекание

ДЕСЕРТЫ. АССОРТИ МИНИ-ПИРОЖНЫХ (120 ГР)

(накрыты на буфетной линии или подаются на столы)

Фисташковый конус



Способ приготовления: выпекание. Основные ингредиенты: вишневое пюре, шоколад, мука, яйца, сливки, масло сливочное, фисташковая паста, сахар

Чизкейк



Способ приготовления: выпекание. Основные ингредиенты: сливочный сыр, цедра лимона, выпечка

Фруктовая тарталетка



Способ приготовления: выпекание. Основные ингредиенты: мука, сахар, яйца, масло сливочное, клубника

Мини-профитроль с кофейным кремом



Способ приготовления: выпекание. Основные ингредиенты: яйца, молоко, сахар, масло сливочное

Пирожное «Черный лес»



Способ приготовления: выпекание. Основные ингредиенты: шоколадный бисквит, замороженная вишня, крем из взбитых сливок

Ванильная панна котта



Способ приготовления: выпекание. Основные ингредиенты: сливки, сахар, желатин

Свежесваренный кофе /Кипяток и ассортимент чая (130/70 мл)



Энергетическая ценность: 1731 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 70/94/147

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(ВАРИАНТ №1: подаются порционно)

Пожалуйста, выберите одно или два блюда*

*В случае выбора двух блюд необходимо указать количество порции каждого блюда.

Суммарное количество порций двух видов не должно превышать общее количество гостей

Приготовленные на гриле медальоны из говяжьей вырезки с соусом из зеленого перца с коньяком. Подаются с жареным картофелем и приготовленными на гриле овощами (140/30/90/60 гр)



Способ приготовления: жарка. Энергетическая ценность: 1031 ккал

Пищевая ценность (Б/Ж/У): 43/85/24

Приготовленный на гриле лосось с икрой из баклажанов и томатным соусом, томатами черри. Подается с рисом (120/40/30/90 гр)



Способ приготовления: жарка. Энергетическая ценность: 700 ккал

Пищевая ценность (Б/Ж/У): 33/43/44

Филе трески с приготовленными на гриле овощами, спаржей и сливочным соусом (120/60/60/30 гр)



Способ приготовления: жарка. Энергетическая ценность: 534 ккал

Пищевая ценность (Б/Ж/У): 32/40/12

Запеченная свиная вырезка с грибным соусом, жареными картофельными дольками и морковью (140/30/90/60 гр)



Способ приготовления: запекание. Энергетическая ценность: 498 ккал

Пищевая ценность (Б/Ж/У): 53/21/24

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(ВАРИАНТ №2: подаются на общих тарелках в центр стола)

Приготовленные на гриле медальоны из говяжьей вырезки с грибным соусом (70/20 гр)

Способ приготовления: жарка. Энергетическая ценность: 1031 ккал

Пищевая ценность (Б/Ж/У): 43/85/24

Приготовленный на гриле лосось со сливочным соусом (70/20 гр)



Способ приготовления: жарка. Энергетическая ценность: 700 ккал

Пищевая ценность (Б/Ж/У): 33/43/44

Запеченная свиная вырезка с грибным соусом (70/20 гр)



Способ приготовления: запекание. Энергетическая ценность: 498 ккал

Пищевая ценность (Б/Ж/У): 53/21/24

Рис тайский на пару (100 гр)



Способ приготовления: варка. Энергетическая ценность: 215 ккал

Пищевая ценность (Б/Ж/У): 4/5/40

Овощи, приготовленные на гриле (100 гр)

Способ приготовления: запекание. Энергетическая ценность: 964 ккал

Пищевая ценность (Б/Ж/У): 63/58/48

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(накрываются на столы или на буфетной линии)

Морепродукты: Зеленые австралийские мидии, королевские креветки и слабосоленая семга. Подаются с коктейльным соусом «1000 островов» (30/15/20/5 гр)



Красная икра и «Гуакамоле» в хрустящей тарталетке (45 гр)



Способ приготовления: нарезание

Мясная нарезка: копченая куриная грудка, варено-копченая говядина и ветчина (15/15/15 гр) . Соусы: горчица, сладкий чили (5/5 гр)



Способ приготовления: нарезание

Свежие овощи: помидоры, огурцы, редис, сладкий перец и зелень (95 гр)

Способ приготовления: нарезание

Салат из копченой утки с малиновым соусом и листьями салата Фризе (55 гр)



Способ приготовления: нарезание

Салат «Цезарь» с креветками, салатом Ромен и перепелиными яйцами (60 гр)



Способ приготовления: жарка, нарезание

Мясной холодец из свинины и говядины. Подается с хреном и горчицей (50/5/5 гр)



Способ приготовления: варка

Помидоры с сыром «Моцарелла», салатом «Рокет» и соусом «Песто» (80 гр)



Способ приготовления: нарезание

Рулетики из баклажана с сыром, орехами и зеленью (45 гр)



Способ приготовления: жарка, нарезание

Соленые и маринованные овощи: помидоры, огурцы, капуста, перец и оливки (15/15/15/15/10 гр).

Способ приготовления: нарезание

Пирожок с картофелем и грибами (шампиньоны) в слоёном тесте (50 гр)



Основные ингредиенты: слоеное тесто, картофель, грибы (шампиньоны)

Свежие нарезанные фрукты: ананас, дыня, апельсин, виноград, киви, клубника (100 гр)

Способ приготовления: нарезание

Булочки и сливочное масло (80/20 гр)



Способ приготовления: выпекание

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

(подается порционно)

Жульен из шампиньонов в ватрушке (80 гр)



Основные ингредиенты: ватрушка (корзиночка из слоеного теста), грибы, сливки, мука, лук, сыр
Способ приготовления: запекание

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(ВАРИАНТ №1: подаются порционно)

Пожалуйста, выберите одно или два блюда*

*В случае выбора двух блюд необходимо указать количество порции каждого блюда.

Суммарное количество порций двух видов не должно превышать общее количество гостей

Запеченная утиная грудка со сливочно-грибным соусом. Подается с жареным картофелем, луком и грибами «Вешенками» (140/30/150 гр)



Способ приготовления: запекание. Энергетическая ценность: 910 ккал

Пищевая ценность (Б/Ж/У): 45/64/38

Жареные медальоны из говяжьей вырезки с соусом из белых грибов, запеченными картофельными дольками с розмарином и тушеными овощами (140/40/90/70 гр)



Способ приготовления: жарка. Энергетическая ценность: 1127 ккал

Пищевая ценность (Б/Ж/У): 42/96/23

Приготовленная на пару рыба «Сибас» с креветками, соусом из белого вина. Подается с овощным жульеном и с белым и диким рисом (100/24/30/70/90 гр)



Энергетическая ценность: 502 ккал. Пищевая ценность (Б/Ж/У): 22/26/45

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(ВАРИАНТ №2: подаются на общих тарелках в центр стола)

Запеченная утиная грудка, с апельсиновым соусом (70/20 гр)



Способ приготовления: запекание

Жареные медальоны из говяжьей вырезки, со сливочно-грибным соусом из шампиньонов (70/20 гр)



Способ приготовления: жарка

Приготовленная на пару рыба «Сибас» с креветками и соусом из белого вина (62/20 гр)



Способ приготовления: варка

Жареные картофельные дольки с розмарином (100 гр)

Способ приготовления: жарка

Тушеные овощи (100 гр)

Способ приготовления: тушение

Энергетическая ценность: 845 ккал. Пищевая ценность (Б/Ж/У): 49/60/26

ДЕСЕРТЫ АССОРТИ МИНИ-ПИРОЖНЫХ (120 ГР)

(накрыты на буфетной линии или подаются на столы)

Имбирный крем-брюле



Основные ингредиенты: заваренные яичный желток, сахар, сливки, имбирь.
Способ приготовления: взбивание

Тарталетка с голубикой и малиной



Основные ингредиенты (выпечка, заварной крем, голубика, малина).
Способ приготовления корзинок: выпекание

«Тирамису»



Основные ингредиенты: сыр Маскарпоне, яичный желток, взбитые сливки, бисквит, ликер «Амаретто». Способ приготовления: взбивание

Торт «Черный лес»



Основные ингредиенты: шоколадный бисквит, вишня с/м, крем из взбитых сливок
Способ приготовления: выпекание.

Профитроли с кремом и натуральной ванилью «Мадагаскар»



Основные ингредиенты: мука, яйца, сахар, молоко, сливки. Способ приготовления: выпекание

Шоколадно-бисквитный рулет с ванильным кремом и малиной



Основные ингредиенты: мука, яйца, сахар, какао, крахмал, сливки, орехи, миндаль, масло сливочное, ликер вишневый, малина с/м. Способ приготовления: выпекание

Мусс из белого шоколада с фисташками и соусом из маракуйи



Основные ингредиенты: шоколад белый, сливки, яйца, фисташки, пюре маракуйи, желатин.
Способ приготовления: бисквит – выпекание, мусс – взбивание

«Панна котта» с малиной



Основные ингредиенты: сливки, сахар, малина, желатин. Способ приготовления: взбивание
Холодные закуски, горячая закуска и десерты: Энергетическая ценность 2397 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У) 90/152/179

Свежесваренный кофе/Кипяток и ассортимент чая (130/70 мл)



Энергетическая ценность: 2622 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 105/175/156

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(накрыты на столах или буфетной линии)

Морепродукты: королевские креветки, морские гребешки, слабосоленая семга.
Подаются с соусом из имбиря и лимонной травы (15/15/20/10 гр)



Способ приготовления: варка, жарка

Красная икра и «Гуакомоле» в хрустящей тарталетке (45 гр)



Способ приготовления: варка, жарка

Мясная нарезка: копченая куриная грудка, бастурма, сырокопченая колбаса
«Сальчичон», Пармская ветчина (20/5/10/5 гр)



Способ приготовления: запекание, нарезание

«Греческий» салат с оливками, сыром «Фета», свежими помидорами,
огурцами и соусом с зеленью (80 гр)



Способ приготовления: нарезание.

Энергетическая ценность: 114 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 2/11/2

Салат «Вальдорф» с ломтиками копченой индейки, сельдереем, яблоками и
грецкими орехами (65 гр)



Способ приготовления: нарезание

Салат из копченой утки с малиновым соусом и листьями салата (55 гр)



Основные ингредиенты: листья салата, утиная грудка, малиновый соус, орехи

Способ приготовления: запекание, нарезание.

Энергетическая ценность: 116 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 6/9/3

Салат «Мимоза» из горбуши, картофеля, моркови, сыра и яиц (60 гр)



Основные ингредиенты: горбуша консервированная, морковь, картофель, майонез, сыр, яйца

Способ приготовления: варка, нарезание

Холодец из говядины с хреном (порционный) (50/5 гр)

Способ приготовления: варка

Пирожок с мясом (1 шт. 50 гр)



Основные ингредиенты: свинина, говядина, лук, дрожжевое тесто, яйца / грибы, картофель, яйца

Способ приготовления: выпекание

Свежие нарезанные фрукты: ананас, дыня, апельсин, виноград, киви, клубника
(80 гр)

Способ приготовления: нарезание

Оливки и маслины, патиссоны, маринованные опята (5/5/10/10 гр)

Булочки и сливочное масло (80/20 гр)



Способ приготовления: выпекание

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

(подаётся порционно)

Запеченный сыр «Бри» в слоеном тесте с клубничным соусом (45/10 гр)



Способ приготовления: запекание

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(ВАРИАНТ №1: подаются порционно). Пожалуйста, выберите одно или два блюда*

*В случае выбора двух блюд необходимо указать количество порции каждого блюда.

Суммарное количество порций двух видов не должно превышать общее количество гостей

Жареная говяжья вырезка с соусом из сморчков.

Подается с картофельными дольками и томатами (140/50/80/40 гр)



Способ приготовления: жарка.

Энергетическая ценность: 1189 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 56/97/23

или

Филе дорады со сливочным соусом с базиликом.

Подается с рисом белым и диким (120/35/90 гр)



Способ приготовления: жарка.

Энергетическая ценность: 743 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 60/40/37

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(ВАРИАНТ №2: подаётся на общих тарелках в центр стола)

Жареная говяжья вырезка с соусом из сморчков (70/20 гр)



Способ приготовления: жарка

Энергетическая ценность: 1189 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 56/97/23

Филе дорады со сливочным соусом с базиликом (70/20 гр)



Способ приготовления: жарка

Энергетическая ценность: 743 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 60/40/37

Запеченные картофельные дольки (90 гр)

Способ приготовления: запекание

Рис белый и дикий (90 гр)

Способ приготовления: варка на пару

Энергетическая ценность: 1122 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 49/79/54

ДЕСЕРТЫ АССОРТИ МИНИ-ПИРОЖНЫХ (120 ГР)

(накрыты на буфетной линии или подаются на столы)

Имбирный крем-брюле



Основные ингредиенты: заваренные яичный желток, сахар, сливки, имбирь.
Способ приготовления: взбивание

Тарталетка с голубикой и тарталетка с малиной



Основные ингредиенты: корзиночка из песочного теста, заварной крем, голубика, малина
Способ приготовления корзинок: выпекание

«Тирамису»



Основные ингредиенты: сыр Маскарпоне, яичный желток, взбитые сливки, бисквит, ликер «Амаретто». Способ приготовления: взбивание

Торт «Черный лес»



Основные ингредиенты: шоколадный бисквит, вишня с/м, крем из взбитых сливок
Способ приготовления: выпекание.

Профитроли с кремом и натуральной ванилью «Мадагаскар»



Основные ингредиенты: мука, яйца, сахар, молоко, сливки. Способ приготовления: выпекание

Шоколадно-бисквитный рулет с ванильным кремом и малиной



Основные ингредиенты: мука, яйца, сахар, какао, крахмал, сливки, орехи, миндаль, масло сливочное, ликер вишневый, малина с/м. Способ приготовления: выпекание

Мусс из белого шоколада с фисташками и соусом из маракуйи



Основные ингредиенты: шоколад белый, сливки, яйца, фисташки, пюре маракуйи, желатин.
Способ приготовления: бисквит – выпекание, мусс – взбивание

«Панна котта» с малиной



Основные ингредиенты: сливки, сахар, малина, желатин. Способ приготовления: взбивание
Холодные закуски, горячая закуска и десерты: Энергетическая ценность 2397 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У) 90/152/179

Свежесваренный кофе/Кипяток и ассортимент чая (130/70 мл)



Энергетическая ценность: 2283 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 99/146/143

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(накрыты на столах или буфетной линии)

Мясное ассорти: куриный рулет, копчёная утиная грудка, сыровяленая говядина «Брезаола», бастурма. Украшается зеленью, помидрами «Черри» (20/20/20/20/5/10 гр)

Способ приготовления: запекание, нарезание

Сырное ассорти: «Блю», «Качотта», «Чечел», «Российский», подаётся с фруктовой горчицей. Украшается виноградом, клубникой, мятой, и грецким орехом (20/20/20/20/5 гр)



Способ приготовления: нарезание

Рыбное ассорти: Слабосоленый лосось, Палтус холодного копчения, Осетрина горячего копчения, Креветки, приготовленные на гриле. Блюдо украшается маслинами, дольками лимона и зеленью (20/20/20/25/10/5/3 гр)



Способ приготовления: жарка на гриле

Ассорти свежих овощей: помидоры, огурцы, сладкий перец, редис (15/15/15/15 гр)

Способ приготовления: нарезание

Красная икра с блинами, сметаной и лимоном (25/40/20/10 гр)



Способ приготовления: жарка.

Основные ингредиенты: мука, молоко, яйца, сахар, икра, сметана, лимон

Салат «Грузинский» (50 гр)



Основные ингредиенты баклажаны, перец сладкий, томаты в собственном соку, кинза, базилик, масло оливковое, чеснок

Способ приготовления: запекание

Салат «Оливье» с тунцом (50 гр)



Основные ингредиенты: тунец свежий, авокадо, морковь, икра красная, огурцы свежие, майонез, картофель, соус соевый, соус Васаби (хрен васаби, лимон, молоко сгущенное, майонез)

Способ приготовления: варка, нарезание

Ассорти фруктов и ягод: груши, яблоки, мандарины, слива, виноград, клубника, мини-бананы (300 гр)

Салат «Цезарь» с курицей (60 гр)



Основные ингредиенты листья салата Ромэн, куриная грудка, соус Цезарь, гренки, сыр пармезан

Способ приготовления: запекание, нарезание

Сыр мини «Моцарелла» с Бакинскими томатами и соусом «Песто» (50/10 гр)



Способ приготовления: нарезание

Креветочный салат с грейпфрутом, сервируется в картинках индивидуально для каждого гостя (55 гр)



Основные ингредиенты: креветки, грейпфрут, авокадо, майонез, сметана

Способ приготовления: нарезание

Ассорти солёных и маринованных овощей: помидоры, огурцы, капуста гурийская, перец, грибы (15/15/15/15/15 гр)

Способ приготовления: нарезание

Рулетики из баклажанов с сыром, орехами и зеленью, украшаются зернами граната (45 гр)



Способ приготовления: жарка

Пирожки с капустой (50 гр)



Основные ингредиенты: дрожжевое тесто, капуста б/к, лук. Способ приготовления: выпекание

Хлебные булочки в ассортименте, масло (80/20 гр)



Способ приготовления: выпекание

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

(подаётся порционно)

Запеченный сыр бри в слоёном тесте; с клубничным соусом и клубникой (45/10/5 гр)



Основные ингредиенты: слоеное тесто, бри, клубничное пюре, клубника, клюква с/м, сахар.
Способ приготовления: запекание

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(ВАРИАНТ №1 подаются порционно). Пожалуйста, выберите одно или два блюда*

*В случае выбора двух блюд необходимо указать количество порции каждого блюда.

Суммарное количество порций двух видов не должно превышать общее количество гостей

Говяжья вырезка с грибным соусом, жареным мини-картофелем и овощами, приготовленными на гриле (140/40/90/70 гр)



Способ приготовления: жарка

Энергетическая ценность: 954 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 41/79/21

или

Филе Дорады со сливочным соусом с базиликом, подается с рисом «Басмати» и овощами, приготовленными на гриле (120/50/90/90 гр)



Способ приготовления: жарка

Энергетическая ценность: 643 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 37/39/35

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(ВАРИАНТ №2: подаётся на общих тарелках в центр стола)

Говяжья вырезка с грибным соусом (70/20 гр)



Способ приготовления: жарка

Филе Дорады, приготовленное на гриле, со сливочным соусом с базиликом (70/20 гр)



Способ приготовления: жарка

Жареный мини-картофель (90 гр)

Способ приготовления: жарка

Овощи, приготовленные на гриле (90 гр)



Способ приготовления: жарка

Рис «Басмати», приготовленный на пару (90 гр)

Способ приготовления: жарка

Энергетическая ценность: 986 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 43/67/53

ДЕСЕРТЫ АССОРТИ МИНИ-ПИРОЖНЫХ (120 ГР)

(накрыты на буфетной линии или подаются на столы)

Фисташковый конус



Основные ингредиенты: мука, яйца, сахар, сливки, пюре вишни, шоколад

Способ приготовления: взбивание

«Чёрный лес»



Основные ингредиенты: шоколадный бисквит, вишня с/м, крем из взбитых сливок.

Способ приготовления: выпекание.

Безе со свежими ягодами



Основные ингредиенты: яйца, сахар, сливки, молоко, голубика, крахмал, киви, клубника, фисташки.

Способ приготовления: выпекание

Тарталетка с клубникой



Основные ингредиенты: мука, сахар, яйца, масло сливочное, клубника.

Способ приготовления: выпекание

Мусс из белого шоколада с фисташками и соусом из маракуйи



Основные ингредиенты: шоколад белый, сливки, яйца, фисташки, пюре маракуйи, желатин.

Способ приготовления: бисквит – выпекание, мусс – взбивание

Домашний клюквенный морс (200 мл)

Основные ингредиенты: клюква с/м, сахар, вода. Способ приготовления: варка

Свежесваренный кофе /Кипяток и ассортимент чая (130/70 мл)



Энергетическая ценность: 3293 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 131/192/261

8500 руб.

Опционально Вы можете привезти любые алкогольные и безалкогольные напитки на мероприятие
Плата за обслуживание привезенных напитков составит 1000 рублей

Игристое вино (750 мл.) — 1 800 руб.

Красное вино (750 мл.) — 3 000 руб.

Белое вино (750 мл.) — 3 000 руб.

Водка (700 мл.) — 2 800 руб.

Фруктовый сок (1 000 мл.) — 550 руб.

Домашний клюквенный морс (1 000 мл.) — 550 руб.

Минеральная вода (500 мл.) — 220 руб.

 Арахис  Сельдерей  Яйца  Диоксид серы  Глютен  Крахмал  Сода  Аспартам (Заменитель сахара)  Орехи  Горчица  Люпин

 Молочные продукты  Пектин (E440)  Свинина  Рыба  Ракообразные  Кунжут  Моллюски  Соя  Мёд  Грибы  Ароматизатор

 Хлебный улучшитель (E472c, E300)  Комплекс для бисквитов (разрыхлитель У450, эмульгаторы E471, E472в, 477)  Краситель (E150a, E 150b, E 150d),

 Ароматизатор (E 122, E102, E 133)  Смесь для маффинов (разрыхлители E 452, E 500, стабилизаторы E 466, E 412, эмульгатор E 481)  Жидкость для копчения

 Лимонная кислота (E330)  Смесь для заварного крема (загустители E 1414, E 401),стабилизаторы E 339i ,E 450iii), краситель (E160a)

Помещения для организаторов и гримёрок:

Зал «Библиотека» (60 кв.м) от 80 000 руб.

Переговорная комната «А» (56 кв.м) от 50 000 руб.

Переговорная комната «В» или «С» (40 кв.м) от 46 000 руб.

Переговорная комната «D» или «E» (20 кв.м) от 29 000 руб.

Парковка:

Оплата почасовая 400 руб. за один автомобиль

Прочее:

Чехлы на стулья — 250 руб./ шт

Живая музыка в зале — 4000 руб.

Подробнее узнать о вашем незабываемом мероприятии:

Event@rdmos.Ru

+ 7 (495)-941-80-20 доб. 3271, 3351, 3384