



ФУРШЕТ

Фушетное меню №1

2600 руб.

470 гр.

Холодные закуски

- Коннелоне из цуккини с баклажаном, гранатом и кинзой (20)
- Форель и угольная треска в пудре из водорослей и васаби (30)
- Пате из поросенка на ржаном хлебе с фисташками и соусом Ремулад (25)
- Гужер с икрой щуки, палтуса и лосося с фермерской сметаной и зеленью (25)
- Рафаэлло из цыпленка, яблок, сельдерея и фисташек (25)
- Вяленая говядина с кремом из лисичек и хрустящим топинамбуром (30)
- Канapé с моцареллой боккончини, томатами черри и базиликом (30)

Горячие закуски

- Судак по-Московски со шпинатом и перепелиным яйцом в соусе шампанское с икрой (40)
- Конкильони с цыпленком и соусом пиццаолла с базиликом (50)
- Цветная капуста с бородинской крошкой и сыром Грюйер (40)
- Гедза с креветками и соусом лимонграсс (30)

Десерты

- Лимонная тарталетка (35)
- Черничный тортик (35)
- Фруктовый салат (30)
- Шоколадное финансье "Тигр" (25)



Фушетное меню №2

3500 руб.

540 гр.

Холодные закуски

- Салат оливье с цыпленком и раковыми шейками (50)
- Крем из подкопченной форели с икрой на бриоше (20)
- Тартар из креветок-гриль с огурцом и манговым пюре (30)
- Эклер с паштетом из печени цесарки, малиной и голубикой (30)
- Хрустящий баклажан с вареньем из сладких перцев (20)
- Сыр Страчателла с вяленными помидорами и желе из томатов (25)
- Копченая оленина с кремом из белых грибов на хрустящем хлебе (10)

Горячие закуски

- Терияки из говядины и кунжутными семечками (35)
- Кокот из лесных грибов с картофелем дюшес (40)
- Мит болы из ягнятины с аджапсандали (35/10)
- Спринг ролл с креветкой и джемом из чили (30)
- Шашлычки из лосося со шпинатом (35)
- Овощи-гриль на шпажке (35)

Десерты

- Шоколадный мусс с вишней (30)
- Захер (25)
- Красный бархат (25)
- Фруктовая мозаика (30)
- Мини «Ром Баба» с ягодами (25)



Фуршетное меню №3

3800 руб.

585 гр.

Холодные закуски

- Утиное филе с ореховым соусом и салатом фризе (20)
- Крем из тыквы в хрустящем рожке с маковой крошкой (25)
- Ролл из французского крепа с лососем и творожным сыром (30)
- Мидии с соусом Горгонзола (30)
- Камчатская креветка, начос с кремом из лайма (20)
- Ростбиф с кремом из черного трюфеля (20)
- Дорблю в шоколадной крошке с клюквой (20)

Горячие закуски

- Капучино из вешенок с коньяком (45)
- Тушеный кролик с белыми грибами (40)
- Шашлычок из говядины с перцем гриль и соусом Наршараб (35/10)
- Тортини из баклажана с сыром Грюйер и томатами (30)
- Цыпленок под соусом барбекю с печеным томатом и жареным персиком (35)
- Тигровая креветка-гриль с помидорами черри и соусом лемонграсс (30)
- Лосось запечённый с вешенками и луком-порей в соусе пармезан (40)

Десерты

- Медовик (25)
- Шоколадный крем-брюле с чёрным перцем (30)
- Персик Мельба (35)
- Шоколадный брауни (15)
- Мини-Павлова с ягодами (20)
- Фруктовая мозаика (30)



Фуршетное меню №4

4200 руб.

630 гр.

Холодные закуски

- Вяленая оленина с кремом из белых грибов на хрустящем хлебце (10)
- Гужер с камчатскими креветками и гуакамоле (25)
- Лосось хойсин с огурцом, имбирем и кунжутом (20)
- Татаки из тунца с малосольным огурцом и печеным перцем (15)
- Пармская ветчина с пьяной грушей (15)
- Печеный помидор с грецким орехом и пряным баклажаном (25)
- Канапе с козьим сыром, хурмой и медом (20)

Горячие закуски

- Крем-суп из тыквы с имбирем и моллюсками (40)
- Телячьи щеки, тушеные в темном пиве с полентой (25/5)
- Равиоли из кролика с соусом пармезан (25)
- Глазированные цыплята с салатом ромен и соусом с анчоусами (80/40)
- Шампиньоны с сыром страчателла (30)
- Дары моря со спаржей и шпинатом (40)
- Палтус терияки с кунжутными семечками и пюре из сельдерея (30)

Десерты

- Ягоды в шоте (45)
- Мини Павлова с ягодами (20)
- Шоколадная тарталетка (35)
- Мини-профитроль с вишней (15)
- Птичье молоко (20)
- Манговый мусс с малиной (25)
- Торт "Трюфель" (25)

*Цены указаны в рублях РФ и включают 20% НДС. Цены действительны до 31 декабря 2023 г.
10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.
Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления*



Фуршетное меню № 5

4400 руб.

629 гр.

Холодные закуски

- Карпаччо из осьминогов с лимонным соусом и топинадом из оливок и вяленых томатов (25)
- Копченый лосось со шпинатом и икрой (50)
- Тирамису из тихоокеанской сельди, бородинской крошки и щучьей икрой (50)
- Пастроми из мраморной говядины с артишоками (35)
- Вяленый башкирский гусь с мятной дыней (30)
- Шампиньон с трюфельным кремом (35)
- Хрустящий баклажан с хумусом из сладкого перца с фисташками (30)

Горячие закуски

- Жареный камамбер с клубничным чатни (45)
- Фалафель с мятным соусом (40)
- Блинчик с камчатским крабом и икорным соусом (30)
- Угольная треска соус понзу и пак-чой (30)
- Утка конфи с вишневым соусом и яблоком с корицей (50)
- Ягнятина карри с кокосовым молоком и кориандром (50)

Десерты

- Крем-брюле фисташковый (27)
- Малиновая тарталетка (30)
- Десерт тропический в стаканчике (45)
- "Опера" с коньяком (27)

*Цены указаны в рублях РФ и включают 20% НДС. Цены действительны до 31 декабря 2023 г.
10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.
Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления*