

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2130

₽ на человека

Мясные деликатесы
от Строганова: ассорти
колбас малороссийских,
грудинка подкопченная

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тарелка солений и маринадов
(капуста, огурцы, томаты)
от «Русской рюмочной №1»

Селедка по-русски с отварной картошкой,
маринованным луком и ароматным маслом

Сугудай из речной форели
(маринованное филе форели)

Рулет из ладожского судака,
фаршированный муссом и креветками

Куриный рулет с омлетом и сыром

Буженина домашнего приготовления
с чесноком, морковью и горчицей

Мясные деликатесы от Строганова:
ассорти колбас малороссийских,
грудинка подкопченная

САЛАТЫ

Салат с треской горячего копчения,
зелеными листьями, огурцом и яйцом

Салат из телячьего языка с черносливом,
грибами и орехами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА **НА ВАШ ВЫБОР**

Грудка цыпленка с паровыми овощами
и грибным соусом

Бефстроганов из брянской говядины
с запеченным картофелем

ДЕСЕРТ

Ассорти мини-пирожных от Stroganoff
Bakery (эклеры, морковное, птичье
молоко, маковое)

НАПИТКИ

Морс ягодный

Кофе, чай (сахар, лимон, сливки)



Салат из телячьего языка
с черносливом, грибами
и орехами



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2520

₽ на человека

ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ

Канapé с сыром и виноградом на крекере

Паштет из тунца на картофеле-мини

Ребрышки барбекю с вяленными томатами
и перышком зеленого лука

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти маслин и оливок

Рулетики из баклажанов с пряным сыром

Террин из судака с креветками

Филе форели горячего копчения
с соусом из сливок и хрена

Фермерский цыпленок, фаршированный
грибным жульеном

Ростбиф из мраморной говядины

Запеченный свиной окорок.
Сливочный хрен.

САЛАТЫ

Салат с тунцом, оливками, сладким луком
и маринованным огурцом с оливковым
маслом

Салат "Цезарь" с куриным филе
и гренками

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА **НА ВАШ ВЫБОР**

Половинка цыпленка корниш с молодым
картофелем и фирменным соусом

Медальон из свиного филе
с овощным рагу и грибным соусом

ФРУКТЫ, ДЕСЕРТ

Фрукты (груша, виноград, яблоко,
апельсин, киви)

Тирамиссу в бокале

НАПИТКИ

Лимонад
(апельсин и розмарин, клубника и тимьян)

Минеральная вода

Кофе, чай (сахар, лимон, сливки)



Паштет из тунца
на картофеле-мини

Половинка цыпленка корниш
с молодым картофелем
и фирменным соусом



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3200

₽ на человека

Селедка по-русски
с отварным картофелем,
маринованным луком
и ароматным маслом



Торт «Наполеон»
с клубникой



ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ

Канapé с сыром и виноградом на крекере

Кубик малосолевой семги
с японским омлетом

Закусочная булочка с кремом из сливочного
сыра и копченого лосося

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Соления и маринады от «Русской рюмочной №1»
(квашеная капуста, соленые огурцы,
пряные маринованные томаты-черри)

Селедка по-русски с отварным картофелем,
маринованным луком и ароматным маслом

Террин из судака с креветками

Лосось слабой соли с горчичным соусом

Куриный рулет с паприкой

Буженина домашнего приготовления
с чесноком

Телячий отварной язык в пряных травах
с соусом «хрен»

САЛАТЫ

Салат «Греческий» с овощами и брынзой

Салат с ростбифом, томатами черри,
корнишонами и зеленью.
С бальзамиковой заправкой

Салат с лососем горячего копчения,
молодым обжаренным картофелем
и соусом из прованских трав

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Белые грибы, запеченные в сливках

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА **НА ВАШ ВЫБОР**

Рулет из телятины «Веллингтон»
с овощами гриль и фирменным соусом

Ладожский судак с картофельным
гратинном и сливочным соусом

Хлебная корзина
(багет, ржаной хлеб Радзивиллов)

ФРУКТЫ, ДЕСЕРТ

Фрукты (груша, виноград, яблоко,
апельсин, киви)

Торт «Наполеон» с клубникой

НАПИТКИ

Морс ягодный

Минеральная вода

Кофе, чай (сахар, лимон, сливки)

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3590

₽ на человека

Томаты черри
в базиликовой
карамели
и кунжуте



Салат «Цезарь»
с куриным филе
и гренками



Телятина
«Вителло тонато»
с соусом из тунца
с каперсами



ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ

Прошютто с дыней

Горгонзола с грушей и фисташками

Томаты черри в базиликовой карамели
и кунжуте

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти маслин и оливок

Тар-тар из слабосоленого лосося с авокадо
и луком шалот

Тигровые креветки, обжаренные
в хрустящем тесте с остро-сладким соусом
и лаймом

Филе форели горячего копчения с соусом из
сливок и хрена

Пастроми из грудки индейки. Соус Али-оли

Телятина «Вителло тонато» с соусом из тунца
с каперсами

Свинина в цитрусовом маринаде

САЛАТЫ

Салат с тунцом, оливками, сладким луком
и маринованным огурцом с оливковым
маслом

Салат «Цезарь» с куриным филе и
гренками

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Патагонские мидии в сливочном соусе
с тимьяном, сельдереем и чесноком

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА **НА ВАШ ВЫБОР**

Лосось, запеченный в апельсиновой
глазури, с паровыми овощами и легким
соусом из чеснока и петрушки

Медальоны из говядины с картофелем,
тушенным в белом вине с чесноком
и соусом из печенной паприки

Хлебная корзина
(багет, ржаной хлеб Радзивиллов)

ФРУКТЫ, ДЕСЕРТ

Ассорти фруктов и ягод

Панакотта с клубникой
и базиликовым соусом

НАПИТКИ

Лимонад «Клубника и тимьян»

Минеральная вода

Кофе, чай (сахар, лимон, сливки)

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3900

₽ на человека

Ананас с виноградом
и физалисом на шпажке



Десерт
«Графские развалины»
с черносливом
и грецкими орехами

ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ

Ананас с виноградом и физалисом
на шпажке

Кубик малосолевой семги
с японским омлетом

Сыровяленный окорок с грушей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Соления и маринады от «Русской рюмочной №1»
(квашенная капуста, соленые огурцы, пряные
маринованные томаты-черри)

Молодые летние овощи с французским
соусом (зеленый горошек, редис, томаты,
огурцы, зелень)

Селедка по-русски с отварным картофелем,
маринованным луком и ароматным маслом

Террин из судака с креветками

Филе муксуна слабой соли, подкопченное

Лосось слабой соли с горчичным соусом

Куриный рулет с паприкой

Телячий отварной язык в пряных травах
с соусом «хрен»

Мясные деликатесы от Строганова:
ассорти колбас малороссийских,
грудинка подкопченная

САЛАТЫ

Салат из томатов черри со сладким луком
и рукколой

Салат с лососем горячего копчения,
молодым обжаренным картофелем
и соусом из прованских трав

Салат с пряным свиным филе, зеленью
и жареными яблоками

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Шпинатный блинчик с лососем, тушенным
в сливках с луком порей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА **НА ВАШ ВЫБОР**

Говядина по строгановски с трюфельным
маслом. Подается с кремом из картофеля
и хрустящим луком фри.

Ладожский судак с печеным картофелем
и соусом из каперсов

Хлебная корзина
(багет, ржаной хлеб Радзивиллов)

ДЕСЕРТ

Десерт «Графские развалины»
с черносливом и грецкими орехами

НАПИТКИ

Морс (брусничный, облепиховый)

Минеральная вода

Кофе, чай (сахар, лимон, сливки)



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4150

₽ на человека

Террин из судака
со стручком молодого
горошка

ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ

Клубника в разноцветной глазури

Террин из судака со стручком
молодого горошка

Ростбиф на картофельном кубике

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей с соусом «Винигрет»

Деликатесные европейские сыры
с орешками, фруктами и пряным
мармеладом

Рулет из щуки, фаршированный муссом
из судака и форели

Королевские креветки
с острым тайским соусом

Палтус холодного копчения

Лосось слабой соли с горчичным соусом

Фермерский цыпленок, фаршированный
грибным жульеном

Ростбиф в пряных травах с вяленными
томатами и пармезаном

Буженина домашнего приготовления
с чесноком, морковью и горчицей

Рулет из окорока ягненка с мятным желе

САЛАТЫ

Салат с рукколой, печеной тыквой,
жаренной грушей, соусом крем-бальзамик
и оливковым маслом

Салат с лососем горячего копчения,
молодым обжаренным картофелем
и соусом из прованских трав

Салат «Русский» с перепелкой

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Запеченные утиные ножки «конфит»
с яблоками и брусничным соусом

ПАУЗА перед горячим блюдом

Лимонный сорбет с мятой

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА **НА ВАШ ВЫБОР**

Рулетик из форели с зеленой спаржевой
фасолью и фирменным соусом

Половинка цыпленка с молодым
картофелем и фирменным соусом

Кролик, тушенный в белом вине
с овощами и травами

Говядина «Провансаль» с овощным рагу
и соусом из портвейна

Хлебная корзина
(багет, ржаной хлеб Радзивиллов)

ФРУКТЫ, ДЕСЕРТ

Фрукты (ананас, груша, виноград, яблоко,
апельсин, киви, клубника)

Лаймовый торт с меренгой

НАПИТКИ

Ледяной физз с малиной, черникой,
лаймом и мятой

Минеральная вода

Кофе, чай (сахар, лимон, сливки)

Говядина «Провансаль»
с овощным рагу и соусом
из портвейна



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4740

₽ на человека

Гриль-салат
из баклажанов
и сладких перцев



Севиче
из гребешка
с лаймом
и перцем
чили

ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ

Картофельный тапас с копчёной треской,
сливочным кремом и каперсами

Арбуз с брынзой и мятой на шпажке

Хамон с маринованной в вине грушей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти маслин и оливок

Молодые летние овощи с французским
соусом (зеленый горошек, редис, томаты,
огурцы, зелень)

Севиче из гребешка с лаймом
и перцем чили

Краб с фирменным соусом

Речная форель (филе) горячего копчения
с соусом «сливочный хрен»

Слабосоленый лосось
с горчично-цитрусовым соусом

Утка в пряном маринаде с мандарином

Маринованный ростбиф в прованских
травах с пармезаном

Телятина с соусом из тунца

Ягненок с мятным соусом и зеленой солью

САЛАТЫ

Гриль-салат из баклажанов
и сладких перцев

Салат с тунцом, оливками, сладким луком
и маринованным огурцом
с оливковым маслом

Салат «Русский» с перепелкой

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Баклажаны пармиджана

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА **НА ВАШ ВЫБОР**

Сибас (филе) с молодыми овощами
и соусом из каперсов

Индейка с апельсиновым маслом
и картофелем, тушенным с белым вином
и чесноком

Медальоны из говядины с овощным рагу
и соусом из портвейна

Хлебная корзина
(багет, ржаной хлеб Радзивиллов)

ФРУКТЫ, ДЕСЕРТ

Ассорти фруктов и ягод
(не менее 5-ти видов)

Шоколадный торт с малиновым
мармеладом и свежими ягодами

НАПИТКИ

Сангрия двух видов (из красного вина
и из испанской кавы) с фруктами

Минеральная вода
газированная/негазированная

Кофе, чай (сахар, лимон, сливки)

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4990

₽ на человека

КОМПЛИМЕНТ (Amuse Bouche)

Томатный суп с сырной булочкой
и кремом из базилика

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Обоженный морской гребешок на соусе
из облепихи с вяленой клюквой

Маринованный ростбиф из брянской
мраморной говядины с пармезаном
и зеленым салатом

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Краб-кейк на соусе из овощей
с гранатовой карамелью

ПАУЗА перед горячим блюдом

Пряные ягоды с рикоттой

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВАШ ВЫБОР

Каре ягнёнка с соусом из чая и чернослива,
с овощным пирогом

Сиг с молодыми овощами,
с икорным соусом

Хлебная корзинка (французский багет,
ржаной хлеб "Радзивиллов"), масло
сливочное, масло зеленое

ДЕСЕРТ

Воздушный миндальный десерт
с маскарпоне и свежими ягодами
на малиновом соусе

НАПИТКИ

Лимонады свежеприготовленные
(тархун, клубничный с тимьяном,
апельсиновый с розмарином)

Минеральная вода

Кофе, чай (сахар, лимон, сливки)

Воздушный миндальный десерт
с маскарпоне и свежими ягодами
на малиновом соусе

