



Radisson
SLAVYANSKAYA
HOTEL & BUSINESS CENTER

—
ВАШ ОСОБЕННЫЙ
ДЕНЬ

—
СВАДЕБНЫЙ ПАКЕТ

RADISSON
MEETINGS

ОТПРАЗДНУЙТЕ САМОЕ ВАЖНОЕ СОБЫТИЕ ВАШЕЙ ЖИЗНИ В ЭЛЕГАНТНЫХ ЗАЛАХ RADISSON SLAVYANSKAYA HOTEL & BUSINESS CENTER, MOSCOW

Это Свадебное Предложение мы создали специально для того, чтобы ваш день стал запоминающимся.
Предвосхищая каждое ваше желание, мы творим волшебство.
Вы будете наслаждаться каждым мгновением!

Предложение включает:

- Банкетный зал
- Свадебное меню
- Каравай
- Свадебный торт
- Ваши напитки без ограничений
- Номер «Люкс» для новобрачных с завтраком*

7500 руб. на человека

Цена включает НДС

Минимальное количество гостей – 30

Подробнее узнать о мероприятии:
event@rdmos.ru
+ 7 (495)-941-80-20 доб. 3271, 3351, 3384

*Подтверждается при наличии свободных номеров в отеле на даты мероприятия

КАРАВАЙ (1,5 КГ)



Способ приготовления: выпекание.
Энергетическая ценность: 5656 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 131/166/902

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(накрываются на столы или на 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 «Гуакамоле» в хрустящей тарталетке(45 гр)



Способ приготовления: нарезание.
Энергетическая ценность: 217 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 3/15/13

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



Способ приготовления: запекание, нарезание

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



Способ приготовления: нарезание
Энергетическая ценность: 126 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 8/9/3

«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 (5/5/15/15 гр)

Хлебные булочки в ассортименте, масло (80/10)



Способ приготовления: выпекание

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

(подаётся порционно)

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



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

ВАРИАНТ I: ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

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

ВАРИАНТ II: ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Подается 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

ДЕСЕРТ

Большой свадебный торт (150 г/чел.)



Торт – на выбор гостя:

Шоколадно-бисквитный



Основные ингредиенты: шоколадный бисквит, крем сливочный. Способ приготовления: выпекание
Энергетическая ценность: 4133 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 48/192/553

Йогуртовый с персиком и черникой



Основные ингредиенты: бисквит, йогуртовый крем, черника свежемороженая, персик свежемороженный.
Энергетическая ценность: 3638 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 73/97/619.
Способ приготовления: выпекание, взбивание

Белый бисквит с кусочками фруктов



Основные ингредиенты: бисквит, сливочный крем, персик консервированный.
Энергетическая ценность: 4289 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 45,5/190/599
Способ приготовления: выпекание, взбивание

Ягодный морс (200 мл.)

Основные ингредиенты: клюква свежемороженая, сахар, вода. Способ приготовления: варка

Свежезаваренный кофе/Кипяток и ассортимент чая (140/60)



Энергетическая ценность: 4326 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 194/283/251
(для варианта с горячими блюдами порционно).
Энергетическая ценность: 3501 ккал Пищевая ценность (Б/Ж/У): 156/221/222
(для варианта с горячими блюдами в стол)

 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)