

Radisson
SLAVYANSKAYA
HOTEL & BUSINESS CENTER

—
МЕРОПРИЯТИЕ,
КОТОРОЕ
ЗАПОМНИТСЯ

2024
—

RADISSON
MEETINGS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная нарезка: говяжий язык и копченая утиная грудка
Салат из копченого лосося с огурцами и сливочным соусом с укропом и тмином
Свежие овощи: помидоры, огурцы, сладкий перец, редис и зелень
Салат «Оливье» с картофелем, морковью, яйцом, горошком и курицей
Салат с креветками, грейпфрутом и авокадо
Ассорти из говядины, маринованных грибов (маслят), соленых огурцов. Подается с хреном
Холодец из свинины (порционный)
Рулетики из баклажана с сыром, орехами, зеленью и зернами граната
Половинка яйца с красной икрой
Салат «Вальдорф» с ломтиками копченой индейки, сельдереем, яблоками и грецкими орехами
Булочки и сливочное масло

ДЕСЕРТЫ

Рулет «ягодный»
фруктовый торт с абрикосовым джемом
Эклер с кофейным кремом
«Медовик» с ванильным соусом
Фруктовый салат
Свежесваренный кофе /Кипяток и ассортимент чая

2600 руб

Горячие блюда заказываются дополнительно
Цена включает НДС 20%

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (ВАРИАНТ №1 : подаются порционно)

Жаренная свиная вырезка с яблоками, луковым джемом, жареным картофелем и соусом «Демиглас» **1000 руб.**

Цыпленок - табака с запеченными картофельными дольками и помидорами «Черри» **1000 руб.**

Картофельные биточки с грибным рагу **1000 руб.**

Индейка, фаршированная рисом и орехами пекан.
Подается с запеченными овощами с медом **1000 руб.**

Жаренный на сковороде судак с баклажанами, картофелем и соусом из белых грибов **1000 руб.**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (ВАРИАНТ № 2 Шведский стол)

Жаренный на сковороде судак с соусом из белых грибов

Жаренные на гриле куриные окорока с томатным соусом (соус подается отдельно)

Жаренная свиная вырезка с горчичным соусом

Жаренный картофель

Сезонные овощи (баклажан, перец, брокколи)

1000 руб

МЕНЮ НА БАНКЕТ №2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная нарезка: ростбиф, копченая куриная грудка, буженина

Копченый лосось и копченый палтус со сливочным соусом со сметаной, укропом и каперсами

Греческий салат

Ассорти из листьев салата с лососем горячего копчения, креветками и авокадо

Сельдь с отварным картофелем

Пирожки: с мясом, с капустой

Салат «Вальдорф» с ломтиками копченой индейки, сельдереем, яблоками и грецкими орехами

Заливной говяжий язык

Соленые и маринованные овощи: помидоры, огурцы, капуста, перец, оливки

Свежие нарезанные фрукты: ананас, дыня, апельсин, виноград, киви, клубника

Булочки и сливочное масло

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ВАРИАНТ №1:

(подаются порционно)

пожалуйста, выберите одно или два блюда*

Приготовленные на гриле медальоны из говяжьей вырезки с соусом из зеленого перца с коньяком. Подаются с жареным картофелем и приготовленными на гриле овощами

Приготовленный на гриле лосось с икрой из баклажанов и томатным соусом, томатами черри. Подается с рисом

Филе трески с приготовленными на гриле овощами, спаржей и сливочным соусом

Запеченная свиная вырезка с грибным соусом, жареными картофельными дольками и морковью

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ВАРИАНТ №2:

подаётся на общих тарелках в центр стола

Приготовленные на гриле медальоны из говяжьей вырезки, с томатным соусом
Приготовленный на гриле лосось, со сливочным соусом

Запеченная свиная вырезка, с грибным
Рис тайский на пару

Овощи, приготовленные на гриле

ДЕСЕРТЫ

(накрыты на буфетной линии или подаются на столы)

Ассорти мини-пирожных :
фисташковый конус, чизкейк фруктовая тарталетка, эклер с кофейным кремом, пирожное «Черный лес», ванильная паннакота

Цена включает НДС 20%

По Вашему запросу будем рады направить информацию о пищевой ценности блюд: содержания калорий, белков, жиров, углеводов и аллергенов и пр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Морепродукты: Зеленые австралийские мидии, королевские креветки и слабосоленая семга

Красная икра и «Гуакомол» в хрустящей тарталетке

Мясная нарезка: копченая куриная грудка, варено-копченая говядина и ветчина

Свежие овощи: помидоры, огурцы, редис, сладкий перец и зелень

Салат из копченой утки с малиновым соусом и листьями салата Фризе

Салат «Цезарь» с креветками, салатом Ромен и перепелиными яйцами

Мясной холодец из свинины и говядины.

Подается с хреном и горчицей

Помидоры с сыром «Моцарелла» с салатом «Рокет» и соусом «Песто»

Рулетики из баклажана с сыром, орехами и зеленью

Соленые и маринованные овощи:

помидоры, огурцы, капуста, перец и оливки

Пирожок с картофелем и грибами (шампиньоны) в слоёном тесте

Свежие нарезанные фрукты: ананас, дыня, апельсин, виноград, киви, клубника

Булочки и сливочное масло

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из шампиньонов в ватрушке

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ВАРИАНТ №1:

(подаются порционно)

пожалуйста, выберите одно или два блюда*

Запеченная утиная грудка со сливочно-грибным соусом. Подается с жареным картофелем, луком и грибами «Вешенками»

Жареные медальоны из говяжьей вырезки с белыми грибами, запеченными картофельными дольками с розмарином и тушеными овощами

Приготовленная на пару рыба «Сибас» с креветками, соусом из белого вина

Подается с овощным жульеном и с белым и диким рисом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ВАРИАНТ №2:

подаётся на общих тарелках в центр стола

Запеченная утиная грудка, с апельсиновым соусом

Жареные медальоны из говяжьей вырезки, с сливочно-грибным соусом из шампиньонов

Приготовленная на пару рыба «Сибас» с креветками,

с соусом из белого вина

Жареные картофельные дольки с розмарином

Тушеные овощи

ДЕСЕРТЫ

(накрыты на буфетной линии или подаются на столы)

Ассорти мини-пирожных :

Имбирный крем-брюле, Тарталетка с голубикой и малиной тарталетки, «Тирамису», Торт

«Черный лес», Профитроли с кремом и натуральной ванилью «Мадагаскар» ,

Шоколадно-бисквитный рулет с ванильным кремом и малиной , Мусс из белого шоколада с

фисташками и соусом из маракуйи

«Панна котта» с малиной

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Морепродукты: королевские креветки, морские гребешки, слабосоленая семга. Подаются с соусом из имбиря и лимонной травы

Красная икра и «Гуакомоле» в хрустящей тарталетке(45 г) Мясная нарезка: копченая куриная грудка, бастурма, сырокопченая колбаса «Сальчичон», Пармская ветчина «Греческий» салат с оливками, сыром «Фета», свежими помидорами, огурцами и соусом с зеленью (80 г)

Салат «Вальдорф» с ломтиками копченой индейки, сельдереем, яблоками и грецкими орехами

Салат из копченой утки малиновым соусом и листьями салата Фризе

Салат «Мимоза» из тунца, картофеля, моркови, сыра и яиц

Холодец из говядины с хреном (порционный)

Пирожок с мясом

Свежие нарезанные фрукты: ананас, дыня, апельсин, виноград, киви, клубника

Оливки и маслины, патиссоны, маринованные опята Булочки и сливочное масло

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Запеченный сыр «Бри» в слоеном тесте с клубничным соусом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ВАРИАНТ №1:

(подаются порционно)
пожалуйста, выберите одно или два блюда*

Жареная говяжья вырезка с соусом из сморчков. Подается с картофельными дольками и томатами

Или

Филе дорады со сливочным соусом с базиликом. Подается с рисом белым и диким

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ВАРИАНТ №2:

подаётся на общих тарелках в центр стола

Жареная говяжья вырезка с соусом из сморчков
Филе дорады с со сливочным соусом с базиликом
Запеченные картофельные дольки
Рис белым и дикий

ДЕСЕРТЫ

(накрыты на буфетной линии или подаются на столы)

Ассорти мини-пирожных :

Имбирный крем-брюле, Тарталетка с голубикой и малиной тарталетки, «Тирамису», Торт «Черный лес», Профитроли с кремом и натуральной ванилью «Мадагаскар» , Шоколадно-бисквитный рулет с ванильным кремом и малиной , Мусс из белого шоколада с фисташками и соусом из маракуйи «Панна котта» с малиной

Цена включает НДС 20%

По Вашему запросу будем рады направить информацию о пищевой ценности блюд: содержания калорий, белков, жиров, углеводов и алергенов и пр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти: Куриный рулет, Копчёная утиная грудка, сыровяленой говядиной «Брезаола», Бастурма. Украшается зеленью, помидрами «Черри»

Сырное ассорти: «Блю», «Качетта», «Чечел», «Российский», подаётся с фруктовой горчицей.

Рыбное ассорти: Слабосоленый лосось, Палтус холодного копчения, Осетрина горячего копчения, Креветки, приготовленные на гриле.

Ассорти свежих овощей: помидоры, огурцы, сладкий перец, редис

Красная икра с блинами

Салат «Грузинский»

Салат «Оливье» с тунцом

Ассорти фруктов и ягод: груши, яблоки, мандарины, слива, виноград, клубника, мини-бананы

Салат «Цезарь» с курицей

Сыр мини -«Моцарелла» с Бакинскими томатами и соусом «Песто»

Креветочный салат с грейпфрутом, сервируется в мартинках индивидуально для каждого гостя

Ассорти солёных и маринованных овощей: помидоры, огурцы, капуста гурийская, перец, грибы

Рулетики из баклажанов с сыром, орехами и зеленью, укарашается зернами

Пирожки с капустой

Хлебные булочки в ассортименте, масло

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Запеченный сыр бри в слоёном тесте с клубничным соусом и клубникой

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ВАРИАНТ №1:

(подаются порционно)

пожалуйста, выберите одно или два блюда*

Говяжья вырезка с грибным соусом, жареным мини-картофелем и овощами, приготовленными на гриле

Или

Филе Дорады со сливочным соусом с базиликом, подается с рисом «Басмати» и овощами, приготовленными на гриле

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ВАРИАНТ №2:

подаётся на общих тарелках в центр стола

Говяжья вырезка с грибным соусом
Филе Дорады, приготовленное на гриле, с со сливочным соусом с базиликом

Жареный мини-картофелем

Овощами, приготовленными на гриле

Рис «Басмати», приготовленный на пару

ДЕСЕРТЫ

(накрыты на буфетной линии или подаются на столы)

Ассорти мини-пирожных :

Фисташковый конус

«Чёрный лес»

Безе со свежими ягодами

Тарталетка с клубникой

Мусс из белого шоколада с фисташками и соусом из маракуйи

Цена включает НДС 20%

По Вашему запросу будем рады направить информацию о пищевой ценности блюд: содержания калорий, белков, жиров, углеводов и алергенов и пр.



НАПИТКИ

Игристое вино (750 мл.) - 1 200 руб

Красное вино (750 мл.) - 2 600 руб

Белое вино (750 мл.) - 2 600 руб

Водка (700 мл.) - 2 000 руб

Фруктовый сок (1 000 мл.) - 500 руб

Домашний клюквенный морс (1 000 мл.) - 500 руб

Минеральная вода (500 мл.) - 200 руб

Опционально Вы можете привезти любые алкогольные и безалкогольные напитки на мероприятие.

Плата за обслуживание привезенных напитков составит 900 рублей за человека

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

Чехлы на стулья – 200 руб/ шт
Живая музыка в зале – 3300 руб

Гримерки для артистов

Зал «Библиотека» (60 кв.м) от 70 000 руб

Переговорная комната «А» (56 кв.м) от 45 000 руб

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

Переговорная комната «D» или «E» (20 кв.м) от 25 000 руб

Парковка

15 минут предоставляется для посадки и высадки гостей
Оплата почасовая 300 руб за один автомобиль

ПОДРОБНЕЕ УЗНАТЬ О ВАШЕМ НЕЗАБЫВАЕМОМ МЕРОПРИЯТИИ:

Event@rdmos.Ru

+ 7 (495) 941 8020 доб. 3271, 3351, 3384

Цена включает НДС 20%