

Меню фуршета на одного гостя стоимостью 550 рублей. В стоимость включено: сервировка столов, пробковый сбор нет, стекло для напитков гостей предоставляется.

Ассорти Холодных закусок

Тар-тар из сельди на ржаном крутоне – 30гр.

Канapé с языком и соусом хрен 35гр.

Канapé с куриной грудкой в травах 35гр

Пирожок фуршетный с капустой 30 гр.

Пирожок фуршетный с мясом 30 гр.



Десерты от Шеф-кондитера

Пирожное фуршетное 35гр.



Меню фуршета на одного гостя стоимостью 750 рублей. В стоимость включено: аренда зала и сервировка столов. Пробкового сбора нет, стекло для напитков гостей предоставляется.

Ассорти Холодных закусок

Тар-тар из сельди на ржаном крутоне – 30гр.

Канapé с домашней бужениной – 30гр.

Канapé с куриной грудкой в травах – 30гр

Пирожок фуршетный с капустой 30 гр.

Пирожок фуршетный с мясом 30 гр.



Десерты от Шеф-кондитера

Пирожное фуршетное 35гр.

Прохладительные напитки

Морс– 200 мл.

Чай, кофе, сахар пакетированный.

Вода «Елизавета» -0,5 л.



Меню фуршета на одного гостя стоимостью 1000 рублей. В стоимость включено: аренда зала и сервировка столов. Пробкового сбора нет, стекло для напитков гостей предоставляется.

Холодные закуски

- Канапе с королевской креветкой на черном хлебе 45 гр.
- Канапе с лососем шеф-посол и сливочным кремом на ржаном хлебе 45 гр.
- Канапе с домашней бужениной 45 гр.
- Канапе с языком и соусом хрен 45 гр.
- Канапе с курицей гриль в травах 45 гр.
- Оливки 30 гр.

Горячие закуски

- Шашлычок из лосося 50 гр.
- Шашлычок куриный/свиной 50 гр.

Свежая выпечка

- Пирожок с капустой 30 гр
- Пирожок с рисом и яйцом 30 гр

Десерты

- Фирменное пирожное от Шеф-кондитера «Соленая карамель» 50 гр.
- Эклер мини 30 гр

Фрукты сезонные в ассортименте 100 гр.

Напитки

- Морс 200 мл



Меню фуршета на одного гостя стоимостью 1200 рублей. В стоимость включено: аренда зала и сервировка столов. Пробкового сбора нет, стекло для напитков гостей предоставляется.

Закуски

- Канапе с лососем и лаймом на многозерновом хлебе 45 гр
- Канапе с куриной грудкой гриль и корнишонами на чиабате 45 гр
- Канапе с пряными творожными шариками и креветками 45 гр
- Канапе с языком и мармеладом из хрена со свеклой 45 гр
- Ролл из цукини со сливочным сыром и перцем чили 55 гр.
- Ролл из блинчика с семгой 45 гр
- Шот с сыром моцарелла и соусом «Песто» 40 гр
- Шот с куриным филе и кусочком ананаса с соусом Свит 40 гр
- Шот с королевской креветкой с лимонно-сливочной заправкой 30 гр

Салаты

- Тарталетка с салатом Оливье с бужениной 45 гр.
- Тарталетка с салатом из куриного филе с грибами 45 гр

Горячие закуски

- Шашлычок из куриного филе с черносливом 50 гр
- Шашлычок из лосося с лимоном 50 гр

Выпечка

- Пирожок с рисом и яйцом 30 гр

Десерты

- Пирожное лимонное 30 гр
- Пирожное Эклер мини 30 гр
- Пирожное «Греческое» 30 гр

Напитки

- Морс 200 мл
- Лимонад Имбирный 200 мл





Меню фуршета на одного гостя стоимостью 1400 рублей. В стоимость включено: аренда зала и сервировка столов. Пробкового сбора нет, стекло для напитков гостей предоставляется.

Закуски

- Канапе с лососем и лаймом на многозерновом хлебе 45 гр
- Канапе с куриной грудкой гриль и корнионами на чиабате 45 гр.
- Канапе с пряными творожными шариками и креветками 45 гр.
- Канапе с языком и мармеладом из хрена со свеклой 45 гр.
- Ролл из блинчика с семгой 45 гр
- Террин из помидоров с баклажанами и мягким сыром 55 гр.
- Шот с куриным филе и кусочком ананаса с соусом Свит 40 гр
- Шот с королевской креветкой с лимонно-сливочной заправкой 30 гр

Салаты

- Тарталетка с салатом Оливье с бужениной 45 гр
- Тарталетка с салатом из куриного филе с грибами 45 гр

Горячие закуски

- Жульен из курицы с грибами в воловане 40 гр
- Шашлычок из лосося с пикантным соусом 50 гр
- Шашлычок из куриного филе с томатным соусом 50 гр

Выпечка

- Пирожок фуршетный с рисом и яйцом 30 гр
- Пирожок фуршетный с капустой 30 гр

Десерты

- Пирожное фуршетное лимонное 30 гр
- Пирожное фуршетное «Греческое» 30 гр
- Пирожное фуршетное эклер 30 гр
- Пирожное фуршетное «Двойной шоколад» 30 гр
- Пирог малиновый с заварным кремом 30 гр.

Фрукты сезонные 250 гр

Напитки

- Морс 200 мл
- Лимонад Имбирный 200 мл



**Дополнительное предложение к меню:**

Торты и кондитерские изделия от Фирменной кондитерской отеля Русь –
«МОРОШКА» со скидкой 10%

Ознакомиться с полным ассортиментом можно на сайте

<http://tortnadam.com/>

Или запросите по электронной почте restoran@hotelruss.spb.ru

Индивидуальный прайс



Вы можете сами принести напитки для мероприятия, а так же можете воспользоваться предложением от ресторана Аист по спец ценам для банкетного меню:

Алкогольные напитки	Стоимость за бутылку
ИГРИСТЫЕ ВИНА ФРАНЦИИ	
Белое полусладкое: игристое Селестиал Лотос (Celestial Lotus) 11% 0.75л	541 Р
Белое сухое: игристое Селестиал Лотос (Celestial Lotus) 11% 0.75л	541 Р
ИГРИСТЫЕ ВИНА РОССИИ	
Белое полусладкое: Фрасколли Персик/Дыня/Мускат 7.5-8.5% 0.75л	156 Р
Белое сухое и полусладкое: Шампанское Российское 0.75л	180 Р
ВИНА ЧИЛИ	
Белое сухое: Шардоне Револадор 12.5% 0.75л	410 Р
ВИНА ФРАНЦИИ	
Белое сухое: Шардонне (рег.Лангедок) Селестиал Лотос 12% 0.75л	492 Р
Белое полусухое: Шардонне-Мускат (рег.Лангедок) Селестиал Лотос 11.5% 0.75л	492 Р
ВИНА ПОРТУГАЛИИ	
Белое полусухое: Терра Франка 12% 0.75л	377 Р
Розовое полусухое: Терра Франка 10-15% 0.75л	377 Р
ВОДКА	
Водка особая ЛЕГЕНДА ИМПЕРИИ 40% 0.5л	303 Р
Водка Финляндия 40% 0.5л (Классическая, Клюква, Красная Клюква, Черная)	748 Р



ГОСТИНИЦА "РУСЬ"

Россия, 191014 Санкт-Петербург, ул. Артиллерийская, 1
тел: +7(812) 600-05-70; 8 (921) 960-79-26
restoran@hotelruss.spb.ru; www.1001banket.com

Смородина, Грейпфрут)	
ВИСКИ	
Виски Шотландский купажированный Гленшир 40% 0.5л	659 Р
Виски Теннесси Джек Дэниел`с 40% 0.5л	1 536 Р
КОНЬЯК	
Коньяк Российский трехлетний Легенда Империи 40% 0.5л	442 Р
Коньяк Хеннеси VS 40% 1.0л	4 502 Р
ВЕРМУТ	
Чинзано (Бьянко, Россо, Розе) 15% 1.0л	760 Р



Обслуживание 10%



ГОСТИНИЦА “РУСЬ”

Россия, 191014 Санкт-Петербург, ул. Артиллерийская, 1
тел: +7(812) 600-05-70; 8 (921) 960-79-26
restoran@hotelruss.spb.ru; www.1001banket.com
