



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

*Выбирая Меню для банкета или приема, Вы можете выбрать одно из
четырёх готовых Меню:*

<i>Меню «Особое Событие 1»</i>	–	<i>7 000 руб./чел.</i>
<i>Меню «Особое Событие 2»</i>	–	<i>8 500 руб./чел.</i>
<i>Меню «Особое Событие 3»</i>	–	<i>10 000 руб./чел.</i>
<i>Меню «Особое Событие 4»</i>	–	<i>12 000 руб./чел.</i>

Меню «Особое Событие 1»

Холодные Закуски

Ассорти русских солений 1/110/50/20

Шелячий язык в горчичном маринаде 1/40/40

Галантин из цыпленка с орехом 1/40/20

Буженина с чипсами из кореньев, подаётся с соусом из хрена 1/40/60

Форель маринованная с черной смородиной 1/25/25

Палтус холодного копчения 1/25/15

Галантин из шпината с судаком и лососем 1/40/40

Сельдь по-русски с картофелем и маринованным луком 1/20/60/20/30

Салаты

Салат столичный (русский с цыпленком) 1/100/15

Мурманская треска с картофельным салатом 1/100/15

Горячая закуска

Кокот из лесных грибов 1/150

Основное меню

Треска в капустном листе 1/170/120/50

или

*Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков*



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

Утиная ножка, с полбой и ароматными специями 1/150/100/50

Десерт

Сметанник с черникой 1/150

Напитки и хлеб

Хлебная корзинка 1/200/20

Чай, кофе, вода

7 000 руб./чел

Меню «Особое Событие» 2

Холодные закуски

Оливки и маслины, ассорти русских солений 1/55/110/50/20

Красная икра с блинчиками и традиционными гарнирами 1/20/60/60

Форель, маринованная с чёрной смородиной 1/25/25

Буженина с чипсами из кореньев, подаётся с соусом из хрена 1/40/60

Бастурма домашнего приготовления 1/25/30

Колбасы и копчёности 1/65/35

Галантин из цыплёнка с грецким орехом 1/40/20

Салаты

Салат «Оливье» 1/100/15

Острый салат с цыплёнком в восточном стиле 1/100/25

Листья салата с фенхелем, чипсами из Прошутто и артишоками 1/90

Горячая закуска

Копчёный лосось с ржаным хлебом 1/150

Основное блюдо

Ладожский судак с муссом из цветной капусты и стеблем сельдерея, подаётся со свекольным гелем 1/150/150/40

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

или

*Шелятина томлёная с петрушкой и трюфелем, подаётся с савойской капустой, картофелем
и грибами вешенками 1/150/150/40*

Десерт

Миндальное пирожное с шоколадным муссом и мармеладом из лесных ягод 1/150

Напитки и хлеб

Хлебная корзинка 1/200/20

Чай, кофе, вода

8 500 руб./чел.

Меню «Особое Событие» 3

Холодные закуски

Оливки и маслины, ассорти русских солений 1/55/110/50/20

Маринованные и солёные лесные грибы 1/40/50/40

Красная икра с блинчиками и традиционными гарнирами 1/20/60/60

Шар-тар из лосося с яблочной икрой 1/45/40

Ростбиф из говядины с овощами в азиатском стиле 1/110/25

Колбасы и копчёности 1/65/35

Шеррин из кролика с куриной печенью 1/50/30/10

Буженина с чипсами из кореньев, подаётся с соусом из хрена 1/40/60

Салаты

Салат «Оливье» 1/100/15

Греческий салат 1/120

Салат из поджаренного лосося с овощами и листьями салата ромейн в горчичном соусе 1/110

Горячая закуска

Пармантье из утки 1/200/15

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

Основное блюдо

Стейк из лосося с апельсиновым соусом и рагу из фенхеля 1/150/150/50

или

Цыплёнок по-Эльзаски, приготовленный в красном вине с кореньями и травами, подаётся с паровыми овощами, грудинкой и пшеничными гренками 1/150/150/50

Десерты

Шоколадный фондант со сметанным кремом и вишней 1/150

Фруктовое ассорти 1/150

Напитки и хлеб

Хлебная корзина 1/200/20

Чай, кофе, вода

10 000 руб./чел.

Меню «Особое Событие» 4

Холодные закуски

Оливки и маслины, ассорти русских солений 1/55/110/50/20

Маринованные и солёные лесные грибы 1/40/50/40

Красная икра с блинчиками и традиционными гарнирами 1/20/60/60

Овощной террин с фермерским сыром 1/60/30

Угорь в соусе унаги с салатом Чукча 1/35/30/20

Палтус холодного копчения со свекольным гелем 1/25/10

Приготовленная целиком форель, подаётся с соусом айоли и песто из базилика с имбирём 1/65

Вяленая оленина с белыми грибами и лесными ягодами 1/25/15

Талантин из утки с кленовым сиропом и черносливом 1/40/15

Свекольное желе с телятиной и сметаной 1/90/30/30

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

Салаты

Камчатский краб с авокадо и яблоком 1/60/20

Салат Тшабуле с сибасом 1/60/40/10

Салат из бастурмы с пряной грушей и домашним сыром 1/70

Горячая закуска

Перепёлка, фаршированная легким муссом из куриной печени 1/150/70

Основное блюдо

Стерлядь в шампанском с тар-таром из устриц и муссом из цветной капусты 1/150/100/30

или

Филе Россини в стиле с толченым картофелем и фуа-гра 1/180/80/60/40

Десерты

Десерт балерины Павловой 1/150

Фруктовое ассорти 1/150

Напитки и хлеб

Хлебная корзина 1/200/20

Чай, кофе, вода

12 000 руб./чел.

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

У Вас есть возможность создать собственное Меню для банкета или приема, выбрав минимум: 8 позиций из закусок, 3 салата, 1 горячую закуску, 2 основных блюда (на выбор), 1 десерт.

Вы сами сформируете меню в соответствии с указанными ниже ценами:

Холодные Закуски

<i>Оливки и маслины, ассорти русских солений 1/55/110/50/20</i>	<i>600</i>
<i>Маринованные и солёные лесные грибы 1/40/50/40</i>	<i>500</i>
<i>Овощное крудите с соусами 1/50/40</i>	<i>300</i>
<i>Овощной террин 1/60/30</i>	<i>350</i>
<i>Лосось слабой соли 1/100</i>	<i>550</i>
<i>Террин из кролика с прошутто, фисташками и яблоком 1/50/30</i>	<i>700</i>
<i>Пате из утки с фуа-гра 1/100</i>	<i>1250</i>
<i>Пармская ветчина с медовой грушей 70/30</i>	<i>900</i>
<i>Роллы из баклажана с молодым сыром 1/90/30</i>	<i>400</i>
<i>Ассорти десертных сыров с томатным джемом, орехами и курагой 1/70/40</i>	<i>750</i>

Рыбные Закуски

<i>Красная икра с блинчиками и традиционными гарнирами 1/20/60/60</i>	<i>650</i>
<i>Форель, маринованная с чёрной смородиной 1/25/25</i>	<i>500</i>
<i>Балтийская килька с винегретом и ржаными тостами 1/20/50/25</i>	<i>300</i>
<i>Осетрина и палтус холодного копчения 1/35/35/15</i>	<i>1400</i>
<i>Палтус холодного копчения со свекольным гелем 1/25/10</i>	<i>650</i>
<i>Угорь в соусе унаги с салатом Чука 1/35/30/20</i>	<i>1300</i>
<i>Приготовленная целиком форель, подаётся с соусом айоли и песто из базилика с имбирём 1/65/20</i>	<i>750</i>
<i>Роллы из блина с малосольным лососем и шпинатом 1/35</i>	<i>500</i>

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

<i>Севиче из морского гребешка 1/20/20</i>	750
<i>Шар-тар из лосося с яблочной икрой 1/45/40</i>	700
<i>Галантин из шпината с филе балтийского судака и лососем 1/40/40</i>	550

Мясные Закуски

<i>Буженина с чипсами из кореньев, подаётся с соусом из хрена 1/40/60</i>	600
<i>Бастурма домашнего приготовления 1/25/30</i>	750
<i>Колбасы и копчёности 1/65/35</i>	800
<i>Галантин из цыплёнка с грецким орехом 1/40/20</i>	300
<i>Галантин из утки с кленовым сиропом и черносливом 1/40/15</i>	550
<i>Пате из утки с фуа-гра 1/60/40</i>	1900
<i>Шеррин из кролика с куриной печенью 1/50/30/10</i>	550
<i>Вителло тонато 1/40/30/15</i>	650
<i>Свекольное желе с телятиной и сметаной 1/90/30/30</i>	650
<i>Вяленая оленина с белыми грибами и лесными ягодами 1/25/15</i>	800
<i>Карпаччо из говядины с муссом из артишоков и сыром пармезан 1/30/15/5</i>	1100
<i>Куриное филе в ореховом соусе 1/40/45/10</i>	350
<i>Холодец из телятины 1/60/20/20</i>	550

Салаты

<i>Греческий салат 1/120</i>	400
<i>Фермерский сыр с печёной свёклой и листьями мангольд 1/90</i>	350
<i>Шоматы с сыром моцарелла 1/90</i>	500
<i>Козий сыр с печеной свёклой и листьями Мангольд 1/60/50/30</i>	850
<i>Салат из Артишоков с Трошутто 1/50/40</i>	700
<i>Салат из Сибаса со свежими овощами, кинзой и кускусом 1/60/40/10</i>	1100

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

<i>Салат с копчёным угрем и водорослями 1/35/30/20</i>	950
<i>Салат из овощей гриль с адыгейским сыром 1/90</i>	400
<i>Салат а-ля винегрет с поджаренным маслом 1/80</i>	250
<i>Камчатский краб с авокадо и яблоком 1/60/20</i>	1500
<i>Салат Шабуле с сибасом 1/60/40/10</i>	1200
<i>Салат из поджаренного лосося с овощами и листьями салата ромейн в горчичном соусе 1/110</i>	1100
<i>Коктейль из креветок и осьминога со сладким соусом чили 1/50</i>	900
<i>Цезарь салат с креветками 1/50/40</i>	700
<i>Салат с тунцом гриль в Ниццианском стиле 1/120</i>	700
<i>Салат из бастурмы с пряной грушей и домашним сыром 1/70</i>	850
<i>Салат «Оливье» 1/100/15</i>	500
<i>Острый салат с цыпленком в восточном стиле 1/100/25</i>	450
<i>Листья салата с фенхелем, чипсами из Прошутто и артишоками 1/90</i>	650
<i>Цыпленок с картофелем и маринованными грибами 1/100</i>	550
<i>Салат из копченой утиной грудки с сельдереем и яблоками 1/20/60/10</i>	450
<i>Салат из ростбифа в восточном стиле 1/80/20</i>	900

Индивидуальные холодные закуски

<i>Шулец гриль со свежей клубникой и базиликом 1/60/40/10</i>	1200
<i>Крабовый салат с авокадо и яблоком 1/60/20</i>	1500
<i>Шар-тар из лосося с малосольным огурцом и красной икрой 1/60/20/5</i>	1100
<i>Салат из осетрины горячего копчения 1/80/15</i>	1300

Индивидуальные горячие закуски

<i>Кокот из лесных грибов 1/150</i>	600
<i>Морские гребешки Сен-Жермен 1/150</i>	1300

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

<i>Запечённые мидии 1/200</i>	700
<i>Скампи с рисом де Неро и красным карри 1/150</i>	900
<i>Кальмары, фаршированные креветкой и гребешком с апельсиновым соусом 1/250</i>	1200
<i>Пармантье из утки 1/200/15</i>	950
<i>Копчёный лосось с ржаным хлебом 1/150</i>	1200
<i>Перепелка, фаршированная легким муссом из куриной печени 1/150/70</i>	900

Сорбеты

<i>Сорбет из Мандарина 1/45</i>	250
<i>Сорбет из Ананаса 1/45</i>	250
<i>Сорбет из Малины 1/45</i>	250
<i>Сорбет из Клубники 1/45</i>	250
<i>Сорбет из чёрной смородины с холодным чаем и из липы</i>	350
<i>Сорбет из клубники и ревеня в игристом вине</i>	900
<i>Эспума из Зелёного чая и лайма</i>	150

Основные блюда

<i>Утиная ножка конфи, с красной капустой, пюре из батата и трюфельным снегом 1/220/150</i>	1800
<i>Окорок ягнёнка в прованских травах, подаётся с овощным кус-кусом 1/150/120</i>	1650
<i>Стейк из лосося с соусом Биск, картофельным кремом, рагу из фенхеля 1/150/150/50</i>	2100
<i>Ладожский судак с муссом из цветной капусты и стеблем сельдерея, подаётся со свекольным соусом 1/150/150/40</i>	1700
<i>Шелятина томлёная с петрушкой и трюфелем, подаётся с савойской капустой, молодым картофелем и грибами вешенками 1/150/150/50</i>	2100
<i>Цыплёнок по-Эльзаски приготовленный в красном вине с кореньями и травами, подаётся с паровыми овощами, грудинкой и пшеничными гренками 1/150/150/50</i>	1500
<i>Чёрная треска на ризотто со спаржей и перепелиными яйцами пашот 1/150/100/50</i>	2800

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

<i>Муксун с чёрным рисом и соусом из печени трески и каперсов 1/150/150/30</i>	2400
<i>Утиная грудка в меду со специями, подаётся с пшеном и яблоками 1/150/100/50</i>	2200
<i>Каре ягнёнка с соусом Розмарин, подаётся с полентой, зелёным горошком и печёным томатом 180/150/50</i>	3200
<i>Палтус с базиликовым картофелем, зелёной спаржей и сыром пармезан 1/150/150/30</i>	2300
<i>Филе лосося гриль на белой спарже с соусом из хрена и картофельным пюре 1/150/100/40/40</i>	2900

Десерты

<i>Шоколадный фондант со сметанным кремом и вишней 1/150</i>	700
<i>Шоколадный мильфей 1/150</i>	850
<i>Десерт балерины Павловой 1/150</i>	750
<i>Опера 1/150</i>	650
<i>Гурьевский десерт 1/150</i>	550
<i>Миндальное пирожное с шоколадным муссом и мармеладом из лесных ягод 1/150</i>	750
<i>Ширамису со свежей клубникой 1/150</i>	750
<i>Чизкейк в новом стиле 1/150</i>	700
<i>Мильфей с лесными ягодами 1/150</i>	900
<i>Русская Шарлотка 1/150</i>	650
<i>Праздничный торт – 1 порция 150 г</i>	600
<i>Каравай 900 г.</i>	2100
<i>Фруктовое ассорти 1/150</i>	700

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков