



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>9 800 руб./чел.</i>
<i>Меню «Особое Событие 2»</i>	–	<i>11 800 руб./чел.</i>
<i>Меню «Особое Событие 3»</i>	–	<i>14 800 руб./чел.</i>
<i>Меню «Особое Событие 4»</i>	–	<i>17 800 руб./чел.</i>

***Меню «Особое Событие 1»***

***Холодные Закуски***

*Ассорти русских солений 1/110/50/20*

*Телячий язык в горчичном маринаде 1/40/40*

*Галантин из цыпленка с орехом 1/40/20*

*Буженина с хреном и чипсами из кореньев, подается 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*



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*

**9 800 руб./чел (1675 гр.)**

**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 Прощутто 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

Телятина 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

**11 800 руб./чел. (1895 гр.)**

**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

Тар-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

Терин 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 подкопчённого лосося с овощами и листьями салата ромейн в горчичном соусе 1/110

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

**Горячая закуска**

Пармантье из утки 1/200/15

**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 1/115

Фруктовое Ассорти 1/150

**Напитки и хлеб**

Хлебная корзина 1/200/20

Чай, кофе, вода

**14 800 руб./чел. (2470 гр.)**

**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 терин с фермерским сыром 1/60/30

Угорь в соусе унаги с салатом Чука 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

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

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

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

**Салаты**

*Камчатский краб с авокадо и яблоком 1/60/20*

*Салат Табуле 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 1/120*

*Фруктовое Ассорти 1/150*

**Напитки и хлеб**

*Хлебная корзина 1/200/20*

*Чай, кофе, вода*

**17 800 руб./чел. (2430 гр.)**