



PREMIER HOTEL RUS

# *Банкети 2019*



**PREMIER**  
HOTELS AND RESORTS

PREMIER HOTELS AND RESORTS



# Банкет

«Класичний» – 1 100,00 грн

## Холодні закуски

- Щука фарширована печінкою тріски
- Морська тарілка (сьомга солоня, скумбрія маринована, оселедець, масло зелене, лимон)
- М'ясна українська закуска (буженина, рулет з курки з болгарським перцем, язик телячий, сало, хрін, гірчиця)
- Маринади в стил (огірки корнішони, каламони, оливки, опеньки мариновані)
- Салат з хамоном на овочевому шифонаді
- Салат із свіжих овочів з кремом з Філадельфії та прованськими травами

## Гарячі закуски

- Флан з лосося під апельсиново-імбирним соусом
- Млинці по-старокиївськи з білими грибами та куркою

## Основна страв на вибір

- Філе дорадо з пюре із лосося під французьким соусом
- Телятина Су від з полентою та в'яленими томатами під яблучним соусом

## Десерт, напої

- Торт «Мартіні-блюз»
- Кава, чай
- Хліб із власної пекарні

**Вихід на одного гостя 1 150 г**

- Сервісне обслуговування становить 10% та сплачується додатково

«Представницький» – 1 200,00 грн

## Холодні закуски

- Судак фарширований печінкою тріски
- Террін з креветок в лососі та ікרוю тобіко на грінках
- Рибна закуска з овочевим тартаром та тостами (вугор х/к, слабосолоня сьомга, палтус х/к)
- Композиція м'ясних рулетів (корейка з курагою та чорносливом, курка з червоним перцем та сиром, телятина з куркою та помідором)
- Салат з в'яленої качки на листях салату з медово-лаймовою заправкою
- Салат з моцареллою, помідорами черрі на листях салату під соусом Вінегрет

## Гарячі закуски

- Посейдон з морським коктейлем та зеленим маслом
- Курка по-медітеранськи з сиром Фета, базиліком з гарячим «Мелі-мело»

## Основна страв на вибір

- Лосось під голландським соусом з овочевим спагеті
- Телятина Су від з вишнею, грибним парфе та вишнево-імбирним соусом

## Десерт, напої

- Шоколадно-карамельний торт
- Кава, чай
- Хліб з власної пекарні

**Вихід на одного гостя 1 200 г**



# Банкет

«Гастрономічний» – 1 300,00 грн

## Холодні закуски

- Закуска з лосося на овочевій «Мелінджані» з креветками та пармезаном (слабосолена сьомга, тартар з запечених баклажанів, креветки, рукола, яйце перепелине, сир пармезан)
- М'ясна італійська тарілка (ковбаса Фелліні, прошуто, ковбаса Чорізо, маринована слива)
- Террін з кролика та гусячої печінки з яблуками по-французьки
- Сирне плато «Фромаж» (козиний сир, сир Бергадер, сир Камамбер з пожитником, волоські горіхи та муштарда з фруктами)
- Салат «Туна» з томатами та сиром Фета
- Салат з лондонським ростбіфом, моцарелою з буряковим песто

## Гарячі закуски

- Креп з лососем та шпинатом і лимонним соусом
- Чікен бол з моцарелою на яблуку по-французьки під вишневим соусом

## Основна стравна на вибір

- Філе сібаса з помідорами черрі на овочевих спагетті
- Каре телятини з соусом та білими грибами і овочами

## Десерт, напої

- Йогуртовий торт
- Кава, чай
- Хліб з власної пекарні

**Вихід на одного гостя 1 300 г**

- Сервісне обслуговування становить 10% та сплачується додатково





PREMIER HOTEL RUS

# *Прем'єр Готель Русь – сервіс на найвищому рівні!*

01601, Україна, Київ, вул. Госпітальна, 4

тел.: +380 44 256 41 02, 256 41 03

[conference@hotelrus.kiev.ua](mailto:conference@hotelrus.kiev.ua)

[hotelrus.phnr.com](http://hotelrus.phnr.com)



**P**  
**PREMIER**  
HOTELS AND RESORTS