



PETROFF PALACE  
BOUTIQUE HOTEL

МЕНЮ БАНКЕТНОЙ СЛУЖБЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ





## ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

### МЕНЮ №1

**СТОИМОСТЬ 900 РУБ \***

КАНАПЕ А-LA GREEK  
ПРОФИТРОЛЬ С ПАШТЕТОМ ИЗ ЦЕСАРКИ  
РОЛЛ ИЗ ФРАНЦУЗСКОГО КРЕПА С ЛОСОСЕМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ  
ФРУКТОВАЯ МОЗАИКА (КУБИКИ ФРУКТОВ НА ШПАЖКЕ)

### МЕНЮ № 2

**СТОИМОСТЬ 1400 РУБ \***

СЫР БРИ С ВИНОГРАДОМ  
КАНАПЕ А-LA CAPRESE С БАЗИЛИКОМ  
РОЛЛ ИЗ ФРАНЦУЗСКОГО КРЕПА С ЛОСОСЕМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ  
ВЯЛЕНАЯ ОЛЕНИНА С МУССОМ ИЗ ДИКИХ ЯГОД НА ХРУСТЯЩЕМ ХЛЕБЕ  
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ С АНАНАСОМ  
ФРУКТОВАЯ МОЗАИКА (КУБИКИ ФРУКТОВ НА ШПАЖКЕ)

### МЕНЮ №3

**СТОИМОСТЬ 1800 РУБ \***

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО  
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ С АНАНАСОМ  
РОЛЛ С РОСТБИФОМ И МУССОМ ИЗ ДИКИХ ЯГОД В ТАРТИЛЬЕ  
ПРОФИТРОЛЬ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ И НЕЖНЫМ СЫРОМ  
СЫР БРИ С КЛУБНИКОЙ И ФИСТАШКАМИ  
ФРУКТОВАЯ МОЗАИКА (КУБИКИ ФРУКТОВ НА ШПАЖКЕ)

\* Минимальное количество гостей для заказа – 20 персон  
Обслуживание алкогольными напитками от заказчика – 600 руб. на персону старше 18 лет  
При организации Приветственного коктейля в парадных залах без последующего банкетного обслуживания, взимается дополнительная плата в размере 15 000 руб. за услуги по подготовке коктейля.

Цены включают НДС 20%  
Сервисный сбор 10% будет добавлен к сумме Вашего заказа  
Гостиница оставляет за собой право изменить стоимость и наполнение меню



RETROFF PALACE  
BOUTIQUE HOTEL

## **БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

5 000 руб. на персону\*

### **Холодные закуски**

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, ЯГОДАМИ И ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ (80 ГР.)  
КЛАССИЧЕСКИЙ ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С РАССОЛЬНЫМ СЫРОМ ФЕТА (50 ГР.)  
САЛАТ "НИСУАЗ" С КОНСЕРВИРОВАННЫМ ТУНЦОМ (60 ГР.)  
САЛАТ "СТОЛИЧНЫЙ" С ИНДЕЙКОЙ (50 ГР.)  
ОВОЩНОЙ БУКЕТ С ДУШИСТЫМИ ТРАВАМИ (50 ГР.)  
АССОРТИ СЫРОВ С МЕДОМ (50/10 ГР.)  
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ (100 ГР.)  
АССОРТИ БУЖЕНИНЫ И СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАС (80 ГР.)  
РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРНЫМ КРЕМОМ (50 ГР.)  
ДОМАШНЯЯ СЕЛЬДЬ С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ (120 ГР.)  
ТЕРИН ИЗ КУРИЦЫ С ФИСТАШКАМИ (50 ГР.)

### **Горячая закуска (порционно)**

ЖУЛЬЕН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ (75 ГР.)

### **Горячее блюдо (общая подача в стол)**

ШАШЛЫЧКИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ (120/40 ГР.)  
ШАШЛЫЧКИ ИЗ СВИНОЙ ШЕИ С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ (80/40 ГР.)  
ОВОЩИ - ГРИЛЬ В СТИЛЕ ПРОВАНС (100 ГР.)  
ЗАПЕЧЕННЫЙ БЭБИ-КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ТРАВАМИ (120 ГР.)

### **Десерты**

ФРУКТОВЫЙ НАТЮРМОРТ (50 ГР.)

ХЛЕБ/МАСЛО (80/15 ГР.)

ЧАЙ/КОФЕ/САХАР/ЛИМОН/МОЛОКО

Данное банкетное меню действительно только для мероприятий в ресторане «Карамзин»

Цены включают НДС 20%

Сервисный сбор 10% будет добавлен к сумме Вашего заказа

Гостиница оставляет за собой право изменить стоимость и наполнение меню



RETROFF PALACE  
BOUTIQUE HOTEL

## **БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

7 000 руб. на персону

### **Холодные закуски**

ТРАДИЦИОННЫЕ БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ И ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ (70 ГР.)

МЯСНОЕ ПЛАТО (ВЯЛЕНАЯ ОЛЕНИНА, РОСТБИФ, БУЖЕНИНА, КОПЧЕНАЯ УТКА) (60 ГР.)

АССОРТИ МОЛОДЫХ СЫРОВ С МЁДОМ И ГРИССИНИ (60 ГР.)

СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ДУШИСТЫЕ ТРАВЫ (50 ГР.)

ДОМАШНИЙ РАЗНОСОЛ С ЛЕСНЫМИ МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ (50 ГР.)

РАВИОЛЛИ ИЗ СВЕКЛЫ С СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ (50 ГР.)

ВИТЕЛЛО ТОННАТО С ГОВЯЖИМ ЯЗЫКОМ (60 ГР.)

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО И СОУСОМ ПОНЗУ (50 ГР.)

ОЛИВЬЕ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ (80 ГР.)

ПИКАНТНЫЙ САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ (80 ГР.)

### **Горячая закуска (порционно)**

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР БРИ С СОУСОМ ИЗ ДИКИХ ЯГОД И БАЗИЛИКОМ (100 ГР.)

### **Горячее блюдо\***

УТИНАЯ ГРУДКА С МОРКОВНЫМ ПЮРЕ, ЗЕРНИСТОЙ ГОРЧИЦЕЙ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ (230 ГР.)

или

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ИКОРНЫМ СОУСОМ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ (250 ГР.)

### **Десерты**

ФРУКТОВЫЙ НАТЮРМОРТ (100 ГР.)

ХЛЕБ/МАСЛО (80/15 ГР.)

ЧАЙ/КОФЕ/САХАР/ЛИМОН/МОЛОКО

Горячее блюдо готовится в соотношении 50/50 по количеству гостей.  
Если вы желаете проведение официантами опроса гостей в день мероприятия  
с полным выбором по основному горячему блюду, доплата составит 500 руб. на персону

Цены включают НДС 20%  
Сервисный сбор 10% будет добавлен к сумме Вашего заказа  
Гостиница оставляет за собой право изменить стоимость и наполнение меню



RETROFF PALACE  
BOUTIQUE HOTEL

## **БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

8 000 руб. на персону

### **Холодные закуски**

РЫБНОЕ ПЛАТО (ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС, КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ, МАСЛЯНАЯ РЫБА) (60 ГР.)

МЯСНОЕ ПЛАТО (ВЯЛЕНАЯ ОЛЕНИНА, РОСТБИФ, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, КОПЧЕНАЯ УТКА) (60 ГР.)

АССОРТИ СЫРОВ С МЁДОМ И КЛУБНИКОЙ (60 ГР.)

СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ДУШИСТЫЕ ТРАВЫ (50 ГР.)

АНТИПАСТИ (ОЛИВКИ КАЛАМАТА, АРТИШОКИ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ) (50 ГР.)

РАВИОЛЛИ ИЗ СВЕКЛЫ С СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ (50 ГР.)

МИКС САЛАТОВ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, ПЕРСИКАМИ И ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ (40 ГР.)

ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ПОНЗУ И ТРАВАМИ (50 ГР.)

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО В ВУАЛЕ ИЗ КРЕВЕТОК (50 ГР.)

КУПЕЧЕСКИЙ САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ И СОУСОМ ИЗ СЛИВОЧНОГО ХРЕНА (80 ГР.)

ИНСАЛАТА ДЕ РУККОЛА С ОБЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ СОУСОМ (40 ГР.)

### **Горячая закуска (порционно)**

ЖУЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН (75 ГР.)

### **Горячее блюдо\***

СТЕЙК ШАТО БРИАН С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ (230 ГР.)

или

ФИЛЕ ДОРАДО С СОУСОМ БЕР БЛАН, ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И ОВОЩАМИ НУАЗЕТ (250 ГР.)

### **Десерты**

ФРУКТОВЫЙ НАТЮРМОРТ (100 ГР.)

АССОРТИ ЯГОД (50 ГР.)

СОРБЕТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

ХЛЕБ/МАСЛО (80/15 ГР.)

ЧАЙ/КОФЕ/САХАР/ЛИМОН/МОЛОКО

Горячее блюдо готовится в соотношении 50/50 по количеству гостей.  
Если вы желаете проведение официантами опроса гостей в день мероприятия  
с полным выбором по основному горячему блюду, доплата составит 700 руб. на персону

Цены включают НДС 20%

Сервисный сбор 10% будет добавлен к сумме Вашего заказа

Гостиница оставляет за собой право изменить стоимость и наполнение меню



RETROFF PALACE  
BOUTIQUE HOTEL

## **БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

10 000 руб. на персону

### **Холодные закуски**

РЫБНОЕ ПЛАТО (ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС, КОПЧЕНый УГОРЬ, МАСЛЯНАЯ РЫБА) (60 ГР.)

МЯСНОЕ ПЛАТО (ВЯЛЕНАЯ ОЛЕНИНА, РОСТБИФ, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, КОПЧЕНАЯ УТКА) (60 ГР.)

АССОРТИ СЫРОВ С МЁДОМ И КЛУБНИКОЙ (60 ГР.)

СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ДУШИСТЫЕ ТРАВЫ (50 ГР.)

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ЗАКУСОК (ОГУРЦЫ КОРНИШОНЫ, АРТИШОКИ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ГИГАНТСКИЕ ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ) (50 ГР.)

ВИТЕЛЛО ТОННАТО ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ (50 ГР.)

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ ВАРЕНЬЕМ ИЗ ИНЖИРА (50 ГР.)

РАССОЛЬНЫЙ СЫР СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И БАЗИЛИКОМ (50 ГР.)

ОЛИВЬЕ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ И КОПЧЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ (50 ГР.)

ЛИСТОВОЙ САЛАТ С СЫРОКОПЧЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ АПЕЛЬСИНОМ И ЯГОДАМИ (50 ГР.)

ЛИСТЬЯ РОМАНО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ (50 ГР.)

### **Горячая закуска (порционно)**

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК ЗАПЕЧЕННЫЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С КРАСНОЙ ИКРОЙ (75 ГР.)

### **Горячее блюдо\***

КАРЕ ЯГНЕНКА С ХУМУСОМ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ И СОУС КРАСНОЕ ВИНО (250 ГР.)

или

РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ С ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ И ГОЛАНДСКИМ СОУСОМ (250 ГР.)

### **Десерты**

ФРУКТОВЫЙ НАТЮРМОРТ (50 ГР.)

АССОРТИ ЯГОД (50 ГР.)

СОРБЕТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

ХЛЕБ/МАСЛО (80/15 ГР.)

ЧАЙ/КОФЕ/САХАР/ЛИМОН/МОЛОКО

Горячее блюдо готовится в соотношении 50/50 по количеству гостей.  
Если вы желаете проведение официантами опроса гостей в день мероприятия с полным выбором по основному горячему блюду, доплата составит 1000 руб. на персону

Цены включают НДС 20%

Сервисный сбор 10% будет добавлен к сумме Вашего заказа

Гостиница оставляет за собой право изменить стоимость и наполнение меню



RETROFF PALACE  
BOUTIQUE HOTEL

## **ИСТОРИЧЕСКОЕ МЕНЮ**

2800 руб. на персону

Порционная подача всех блюд

Для групп до 30 гостей

### **МЕНЮ №1**

ОХОТНИЧИЙ СЕТ ИЗ СЫРОВАЯЛЕННОЙ ОЛЕНИНЫ И УТИНОЙ ГРУДКИ С  
ЯГОДНЫМ СОУСОМ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ  
БОРЩ С ПАМПУШКОЙ И ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ  
ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ, ТОМЛЕННЫЕ В ПЕЧИ В КРАСНОМ ВИНЕ, С ПЮРЕ ИЗ  
КОРЕНЬЕВ СЕЛЬДЕРЕЯ  
СЫРНИКИ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

\*\*\*

### **МЕНЮ №2**

РАЗНОРЫБЬЕ, КОПЧЕНОЕ НА ОЛЬХОВОЙ ЩЕПЕ, С ОГУРЦОМ И ОЛИВКОВЫМ  
МАСЛОМ  
ЩИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ  
БЕФСТРОГАНОВ, ТОМЛЕННЫЙ В СЛИВКАХ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
МЕДОВЫЙ ТОРТ С СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

\*\*\*

### **МЕНЮ №3**

БЛИНЫ С КРАСНОЙ РЫБОЙ И СМЕТАННЫМ СОУСОМ  
ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА КРЕСТЬЯНСКАЯ  
ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕНАЯ В ПЕЧИ С ИКОРНЫМ СОУСОМ И ЖАРЕННЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ  
СЫРНЫЙ ТОРТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

Цены включают НДС 20%

Сервисный сбор 10% будет добавлен к сумме Вашего заказа

Гостиница оставляет за собой право изменить стоимость и наполнение меню



**PETROFF PALACE**  
BOUTIQUE HOTEL

## **БАРБЕКЮ**

**3000 РУБ. НА ПЕРСОНУ**

### **ЗАКУСКИ**

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОЛБАСКАМИ (70Г)

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ПОМИДОРАМИ И ПРЯНОСТЯМИ(60Г)

ДОМАШНЯЯ ЛЕПЕШКА С ЦЫПЛЕНКОМ, ОВОЩАМИ И СОУСАМИ В АССОРТИМЕНТЕ (100 Г)

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ, ЛИСТОВЫХ САЛАТОВ И ПРЯНЫХ ТРАВ (100/20Г)

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ (МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ, ТОМАТЫ, ПЕРЕЦ, КВАШЕНАЯ  
КАПУСТА) (100Г)

### **СТАНЦИЯ ОТ ШЕФ-ПОВАРА**

ТРАДИЦИОННЫЙ ПЛОВ С КУРИЦЕЙ (120Г)

### **ГОРЯЧЕЕ**

КУПАТЫ ИЗ СВИНИНЫ С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ (70/20)

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА С СОУСОМ ТКЕМАЛИ (70/20)

КЕБАБ ИЗ ЯГНЯТИНЫ С СОУСОМ ИЗ МАЦОНИ С МЯТОЙ И КИНЗОЙ (60/20)

### **ГАРНИРЫ**

ОВОЩИ ГРИЛЬ С ТИМЬЯНОМ И РОЗМАРИНОМ (100 Г)

ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ (80/20)

### **ДЕСЕРТЫ**

ФРУКТОВЫЙ НАТЮРМОРТ (50 Г)

МЕДОВИК (40 Г)

ПАННА-КОТТА ВАНИЛЬНАЯ (40 Г)

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ (18 Г)

Цены включают НДС 20%

Сервисный сбор 10% будет добавлен к сумме Вашего заказа

Гостиница оставляет за собой право изменить стоимость и наполнение меню





**RETROFF PALACE**  
BOUTIQUE HOTEL

## **БАРБЕКЮ**

**4000 РУБ. НА ПЕРСОНУ**

### **ЗАКУСКИ**

БРУСКЕТА С САЛЬСОЙ ИЗ УЗБЕКСКИХ ПОМИДОРОВ (100Г)

САЛАТ С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ, ВЕТЧИНОЙ И КИНЗОЙ (70Г)

ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С МАРИНОВАННОЙ БРЫНЗОЙ (50Г)

МИКС-САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ (50)

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ, ЛИСТОВЫХ САЛАТОВ И ПРЯНЫХ ТРАВ (100/20Г)

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ (МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ, ТОМАТЫ, ПЕРЕЦ, КВАШЕНАЯ  
КАПУСТА (100Г)

### **СУП**

УХА ИЗ РЕЧНОЙ РЫБЫ (СУДАК, КИЖУЧ) С ВОДКОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ (120Г)

### **СТАНЦИЯ ОТ ШЕФ-ПОВАРА**

ТРАДИЦИОННЫЙ ПЛОВ С БАРАНИНОЙ (120Г)

### **ГОРЯЧЕЕ**

КРЫЛЬЯ БАРБЕКЮ (70/20)

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА С СОУСОМ ТКЕМАЛИ (70/20)

БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ (50/30)

СВИНАЯ ШЕЙКА НА ГРИЛЕ (50 Г)

### **ГАРНИРЫ**

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ (90 Г)

ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С МЕДОМ И ТРАВАМИ (90 Г)

### **ДЕСЕРТЫ**

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ (45 Г)

ЭКЛЕР ВАНИЛЬНЫЙ (45 Г)

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК (60 Г)

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ (30 Г)

МЕДОВИК (40 Г)

Цены включают НДС 20%

Сервисный сбор 10% будет добавлен к сумме Вашего заказа

Гостиница оставляет за собой право изменить стоимость и наполнение меню



RETROFF PALACE  
BOUTIQUE HOTEL

## СЕТ-МЕНЮ

Порционная подача всех блюд, от 10 до 30 гостей  
Выберете меню для Ваших гостей\*

3 КУРСА – 2000 руб. на персону

4 КУРСА – 2500 руб. на персону

5 КУРСОВ – 3000 руб. на персону

### САЛАТ

180Г. НА ПЕРСОНУ

- САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ
- САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ С РАССОЛЬНЫМ СЫРОМ ФЕТА
- САЛАТ КУПЕЧЕСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ
- САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ С КУРИЦЕЙ
- САЛАТ НИСУАЗ С КОНСЕРВИРОВАННЫМ ТУНЦОМ
- ОВОЩНОЙ МИКС С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И СО СВЕКОЛЬНЫМ СОУСОМ

### СУП

250 Г. НА ПЕРСОНУ

- БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ
- КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ
- КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ
- КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЖАРЕННЫМ БЕКОНОМ
- ХАРЧО ИЗ БАРАНИНЫ
- ОВОЩНОЙ КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
- СУП МИНЕСТРОНЕ С ФАСОЛЬЮ
- ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП СО СЛИВКАМИ
- УХА С РАЗНОРЫБЬЕМ

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- ЖУЛЬЕН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ (75ГР)
- БАКЛАЖАНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА (100ГР)
- ШТРУДЕЛЬ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ (100ГР)

### ГОРЯЧЕЕ

- БЕФСТРОГАНОВ С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ (120/100Г)
- ЗАПЕЧЕННАЯ ТРЕСКА С РИЗОТТО С ГРИБАМИ (140/100Г)
- КУРИНАЯ ГРУДКА В СУХАРЯХ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ (140/100Г)
- БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С ЯЙЦОМ И ОВОЩНЫМ КУС-КУСОМ (140/100Г)
- ОВОЩНОЙ РАТАТУЙ С ПЮРЕ ИЗ БАКЛАЖАН С СОУСОМ ПЕСТО (150/100 Г)
- ТРЕСКА В КЛЯРЕ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СОУСОМ ТАР-ТАР (120/100/30 Г)
- СВИНИНА ПО-ФРАНЦУЗСКИ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ (140/100 Г)

### ДЕСЕРТ

120Г.

- ПИРОЖНОЕ ШУ С СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
- МОРКОВНЫЙ ТОРТ
- МЕДОВИК
- ПАННА-КОТТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ
- ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТОРТ
- ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ
- ТИРАМИСУ

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ, АМЕРИКАНСКИЙ КОФЕ,  
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА, ХЛЕБ – ВКЛЮЧЕНЫ В  
СТОИМОСТЬ

\* Для всех гостей должно быть выбрано одинаковое меню

Цены включают НДС 20%

Сервисный сбор 10% будет добавлен к сумме Вашего заказа

Гостиница оставляет за собой право изменить стоимость и наполнение меню



**RETROFF PALACE**  
BOUTIQUE HOTEL

**ДЕТСКОЕ МЕНЮ**  
2500 РУБ. НА ПЕРСОНУ  
ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 3 ДО 12 ЛЕТ

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

СОЛОМКА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С КОКТЕЙЛЬНЫМ СОУСОМ |50|  
ПИРОЖКИ В АССОРТИМЕНТЕ |20/20|  
РОЛЛ ИЗ БЛИНЧИКА СО СЛИВОЧНО-СМЕТАННЫМ КРЕМОМ И ЛОСОСЕМ |60|  
СЭНДВИЧ КРОК МЕСЬЕ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ |60|

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕНКОЙ / КЛУБНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ / СМЕТАНОЙ |40|  
СЫРНИКИ С ЯГОДНЫМИ ДЖЕМАМИ, СГУЩЕНКОЙ И СМЕТАНОЙ |50/20|

**СУП**

КУРИНЫЙ СУП (250ГР)

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

(ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ВЫБОР ГОРЯЧЕГО БЛЮДА ДЛЯ КАЖДОГО РЕБЕНКА)

КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ  
ИЛИ  
СПАГЕТТИ С СЫРОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ  
ИЛИ  
КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ  
ИЛИ  
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ

**ДЕСЕРТЫ**

ФРУКТЫ ЦЕЛИКОМ / ФРУКТОВЫЙ САЛАТ |50/50|  
АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ

**НАПИТКИ**

НА ВЫБОР: ДВА ВИДА СОКА ИЛИ МОРС |100/100|  
КАКАО  
ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ  
ДОБРЫЙ КОЛА

