



AEROSTAR HOTEL MOSCOW

ЛУЧШИЕ ТРАДИЦИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ЗОЛОТЫЕ ВОРОТА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|------------|
| Рыбное ассорти угорь г/к, семга с/с, масляная рыба, лимон, зелень | 1\90 |
| Мясное ассорти рулет из цыпленка, говяжий язык, буженина, ростбиф | 1\110 |
| Маринады под водку маринованные помидоры черри, маринованные корнишоны, капуста квашеная | 1\60\5 |
| Овощное плато из томатов, огурцов и сладкого перца с зеленью | 1\110 |
| Сельдь пряного посола с картофелем и красным луком | 1\100\50\5 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

| | |
|--|-----------------|
| Жареная куриная грудка с прованскими травами и картофелем | 1\170\130 |
| Радужная форель припущенная в шампанском с икорным соусом | 1\180\100\50\20 |

САЛАТЫ

| | |
|---|-------|
| Салат Каньон говядина, салат Айсберг, перец, маринованные огурчики, сыр Гауда, заправка 1000 островов | 1\100 |
| Салат А-ля Пьемонтес куриная грудка, перепелиное яйцо, отварные овощи, майонез | 1\100 |
| Салат Нисуаз тунец, картофель, стручковая фасоль, оливки, маслины, помидоры, яйцо, масло | 1\100 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|-------|
| Запеченные баклажаны с томатами, беконом и грибами | 1\120 |
|---|-------|

ДЕСЕРТЫ, ХЛЕБ, НАПИТКИ

| | |
|--|---------------|
| Хлебная корзина с зеленым маслом | 1\30\30\30\30 |
| Фруктовая корзина из сезонных фруктов | 1\100 |
| Морс черная смородина/морс облепиховый/компот из ягод | 1\200 |
| Чай, кофе, сливки, лимон, сахар, минеральная вода | 1\150 |



НА ПЕРСОНУ:

1 600 гр

3 000 Р

+ 10% сервисный сбор

ДУНАЙСКИЙ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|------------|
| Рыбное ассорти угорь г/к, семга с/с, масляная рыба, лимон, зелень | 1\90 |
| Мясное ассорти куриный рулет, буженина, говяжий язык, ростбиф | 1\135 |
| Сырное ассорти (гауда, мааздам, чеддер) с грецкими орехами, медом и крекерами | 1\80\20\10 |
| Овощное плато из томатов, огурцов и сладкого перца с зеленью | 1\110 |
| Капрезе с моцареллой сыр Моцарелла, помидоры, соус Песто и бальзамический уксус | 1\100 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

| | |
|---|-------------|
| Ролл из лосося и сибаса подается с пюре из молодого горошка, запеченное с помидором и маслинами | 1\232 |
| Свиная корейка с соусом Щуп и бейби картофелем | 1\150\80\40 |

САЛАТЫ

| | |
|---|-------|
| Салат Греческий свежие помидоры, огурцы, перец, сыр Фета, листья салата, оливки, маслины | 1\100 |
| Салат Цезарь с курицей куриная грудка, листья салата, соус Цезарь, подается с гренками и сыром Пармезан | 1\100 |
| Салат Мимоза из копченого лосося лосось копченый, картофель, морковь, лук, майонез | 1\100 |
| Ассорти из маслин, оливок, вяленых томатов, зелени | 1\100 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|-------|
| Жульен с куриной грудкой и шампиньонами | 1\120 |
|--|-------|

ДЕСЕРТЫ, ХЛЕБ, НАПИТКИ

| | |
|--|---------------|
| Хлебная корзина с зеленым маслом | 1\30\30\30\30 |
| Фруктовая корзина из сезонных фруктов | 1\100 |
| Морс черная смородина/морс облепиховый/компот из ягод | 1\200 |
| Чай, кофе, сливки, лимон, сахар, минеральная вода | 1\150 |



НА ПЕРСОНУ:

1 800 гр

3 500 ₺

+ 10% сервисный сбор

СТАРЫЙ СОЧИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти
угорь г/к, семга с/с, масляная рыба,
лимон, зелень 1\90

Мясное ассорти
куриный рулет, буженина, говяжий язык,
ростбиф 1\135

Сырное ассорти (гауда, мааздам, чеддер)
с грецкими орехами, медом и крекерами 1\80\20\10

Овощное плато 1\110
из томатов, огурцов и сладкого перца
с зеленью

Рулетики из баклажанов с сыром
баклажаны, сыр, чеснок, майонез 1\30\5

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Шашлык из лосося с овощами гриль 1\150\100

Люля-кебаб из говядины
с запеченным картофелем 1\150\100

САЛАТЫ

Салат Аджабсандал 1\100
легендарный салат из печеных овощей

Салат Валдорф Астория 1\100
куриное филе, сельдерей, яблоки,
грецкий орех, сливочно-сметанный соус

Салат Купеческий 1\100
с грибами и говядиной

Салат Нисуаз 1\100
тунец, картофель, стручковая фасоль,
оливки, маслины, помидоры, яйцо, масло

Оливки, маслины 1\50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сыр сулугуни с домашней аджикой 1\100\50

ДЕСЕРТЫ, ХЛЕБ, НАПИТКИ

Хлебная корзина с зеленым маслом 1\30\30\30\30

Фруктовая корзина из сезонных фруктов 1\100

Морс черная смородина/морс
облепиховый/компот из ягод 1\200

Чай, кофе, сливки, лимон, сахар,
минеральная вода 1\150



НА ПЕРСОНУ:

1 800 гр

4 000 ₺

+ 10% сервисный сбор

РИМСКИЙ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти с икрой
масляная рыба, угорь г/к, семга с/с,
икра в волованах, лимон, зелень 1\140

Ассорти итальянских колбас
чоризо, салями милано, пепперони 1\60\15

Букет из свежих овощей и зелени
томаты, огурцы, редис, укроп,
зеленый лук, кинза 1\110

Баклажаны фаршированные
куриным муссом и грецкими орехами 1\55

Сырное ассорти 1\50\20\20\10
Дор-Блю, Моцарелла, Гауда, Эменталер

Ассорти из оливок, маслин, вяленых
томатов и зелени 1\110

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Филе шотландского лосося под
сливочным соусом с диким рисом 1\150\100\50\20

Медальоны из говядины с бейби
картофелем и овощами гриль 1\120\65\65\40\10

САЛАТЫ

Салат Колизей
из обжаренной свиной вырезки
с паприкой, черносливом, майонезом 1\100

Салат Цезарь с креветками
королевские креветки, листья салата,
соус Цезарь с гренками и сыром Пармезан 1\100

Салат А-ля Пьемонтес
куриная грудка, перепелиное
яйцо, отварные овощи, майонез 1\100

Салат из артишоков
маринованные артишоки, вяленые томаты,
овощи гриль, сыр Пармезан и оливковое масло 1\100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии, запеченные с белым вином 1\220

ДЕСЕРТЫ, ХЛЕБ, НАПИТКИ

Хлебная корзина с зеленым маслом 1\30\30\30\30

Фруктовая корзина из сезонных фруктов 1\100

Морс черная смородина/морс
облепиховый/компот из ягод 1\200

Чай, кофе, сливки, лимон, сахар,
минеральная вода 1\150



НА ПЕРСОНУ:

1 950 гр

4 500 ₺

+ 10% сервисный сбор