



# БУФЕТ ROYAL CONFERENCE HALL

## БУФЕТ №1

**900** рублей с человека

### Холодные закуски и салаты

Сельдь с картофелем и красным луком	50 гр.
Окорок свиной варено-копченый	30 гр.
Ветчина	30 гр.
Томаты свежие	30 гр.
Огурцы свежие	30 гр.
Сыр «Фета»	30 гр.
Салат «Столичный» с цыпленком	70 гр.
Салат «Винегрет»	70 гр.
Салат из капусты со свежим огурцом и редисом	70 гр.

### Соусы и заправки

Майонез	20 гр.
Оливковое масло	10 мл.
Соевый соус	10 мл.

### Основные блюда

Филе рыбы в пушистой панировке	70 гр.
Паприкаш из свинины	70 гр.
Куриное филе с овощами в кисло-сладком соусе	70 гр.
Картофель по-деревенски	70 гр.
Овощи с прованскими травами	40 гр.

### Десертный стол

Пряничный кекс	40 гр.
Маффин с начинкой	40 гр.
Хлеб черный, белый	50 гр.

## БУФЕТ №2

**1200** рублей с человека

### Холодные закуски и салаты

Сельдь с картофелем и красным луком	50 гр.
Буженина с малосольным огурцом	30 гр.
Моцарелла с томатами и Песто	50 гр.
Томаты свежие	30 гр.
Огурцы свежие	30 гр.
Салат из кальмара с яйцом и свежим огурцом	70 гр.
Салат картофельный с маслятами	70 гр.
Салат из свеклы с черносливом	70 гр.

### Соусы и заправки

Майонез	20 гр.
Оливковое масло	10 мл.
Соевый соус	10 мл.

### Основные блюда

Бульон куриный с цыпленком, гренками и яйцом	200 гр.
Филе рыбы запечённое под сыром	70 гр.
Говядина с черносливом в соусе	70 гр.
Куриная голень жареная	70 гр.
Картофель по-деревенски	70 гр.
Рис с овощами	70 гр.

### Десертный стол

Фруктовый салат в сиропе	70 гр.
Медовое пирожное	40 гр.
Маффин с начинкой	40 гр.
Пана Кота	50 гр.
Хлеб черный, белый 50 гр.	50 гр.



## БУФЕТ №3

**1500** рублей с человека

### Холодные закуски и салаты

Семга слабосоленая	30 гр.
Буженина с малосольным огурцом	30 гр.
Окорок свиной варено-копченый	30 гр.
Моцарелла с томатами и «Песто»	30 гр.
Томаты свежие	30 гр.
Огурцы свежие	30 гр.
Микс салатов	70 гр.
Салат из тунца с фасолью и помидорами «Черри»	70 гр.
Салат из говядины с печеным перцем	70 гр.
Салат «Греческий»	70 гр.
Салат из тунца с фасолью и помидорами «Черри»	70 гр.
Салат из говядины с печеным перцем	70 гр.
Салат «Греческий»	70 гр.

### Соусы и заправки

Майонез	20 гр.
Оливковое масло	10 мл.
Соевый соус	10 мл.
Бальзамический уксус	10 мл.

### Супы

Крем суп из грибов с гренками	100 гр.
Бульон куриный с цыпленком, гренками и яйцом	100 гр.

### Основные блюда

Филе рыбы в пушистой панировке	70 гр.
Бифштекс с грибами и сыром	70 гр.
Куриное филе с овощами в кисло-сладком соусе	70 гр.
Картофель по-деревенски	70 гр.
Овощи гриль	70 гр.

### Десертный стол

Фруктовый салат в сиропе	70 гр.
Пряничный кекс	40 гр.
Птичье молоко	40 гр.
Пана Кота	50 гр.
Хлеб черный, белый	50 гр.



# ROYAL CONFERENCE HALL

Royal Hotel Yaroslavl предлагает удобные условия использования конференц-залов для проведения совещаний, презентаций, форумов, обучающих семинаров. Подготовка и проведение мероприятий любой сложности. Все залы укомплектованы необходимым современным оборудованием. Индивидуальный менеджер предложит полный спектр услуг по организации корпоративных мероприятий.

Контакты:  
Ярославль, Которосльская набережная, д. 55  
Тел.: (4852) 67-29-01  
Эл. почта: [reppe@royal-hotelspa.ru](mailto:reppe@royal-hotelspa.ru)

