



cocktail

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



METROPOL
SINCE 1905



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №1

2600₽ 455 ГР.
НА ПЕРСОНУ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Каннеллони из цукини с баклажаном, гранатом и кинзой



Форель и угольная треска в пудре из водорослей и соусом «Васаби»



Пате из поросенка на ржаном хлебе с фисташками и соусом «Ремулад»



Гужер с красной и щучьей икрой с фермерской сметаной и зеленью



«Рафаэлло» из цыпленка, яблок, сельдерея и фисташек



Вяленая говядина с кремом из лисичек и хрустящим топинамбуром



Канане с моцареллой боккончини, томатами черри и базиликом



185гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

160гр

20гр

Судак по-московски со шпинатом и перепелиным яйцом в соусе «Шампань» с красной икрой



40гр

30гр

Кончилиони с цыпленком и соусом «Пиццаолла» с базиликом



50гр

25гр

Цветная капуста с бородинской крошкой и сыром «Грюйер»



40гр

25гр

Гедза с креветками и соусом «Лемонграсс»



30гр

25гр

ДЕСЕРТЫ

110гр

30гр

Лимонная тарталетка



35гр

30гр

Черничный торт



35гр

30гр

Фруктовый салат



30гр

30гр

Шоколадное финансье «Тигр»



25гр



морепродукты



лактоза



глютен



веган



острый



орех



свинина

Цены указаны в рублях РФ и включают 20% НДС. Цены действительны до 31 декабря 2023 г. 10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.

Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №2

3500₽ 530 ГР.
НА ПЕРСОНУ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат «Оливье» с цыпленком и раковыми шейками



185гр

Тартар из креветок-гриль с огурцом и манговым пюре



50гр

Крем из подкопченной форели с красной икрой на бриоше



20гр

Эклер с паштетом из печени цесарки, малиной и голубикой



30гр

Хрустящий баклажан с вареньем из сладких перцев



20гр

Сыр «Страчателла» с вяленными помидорами и желе из томатов



25гр

Копченая оленина с кремом из белых грибов на хрустящем хлебце



10гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Терияки из говядины с кунжутными семечками

220гр

35гр

Кокот из шампиньонов с картофелем «Дюшес»



40гр

Мит-болы из ягнатины с аджапсандали



35/40гр

Спринг-ролл с креветкой и соусом «Сладкий чили»



30гр

Шашлычки из лосося со шпинатом



35гр

Овощи-гриль на шпажке



35гр

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный мусс с вишней



125гр

30гр

Мини-торт «Захер»

25гр

Красный бархат

25гр

Фруктовая мозаика



25гр

Мини «Ром-Баба» с ягодами



25гр

морепродукты

лактоза

глютен

веган

острый

орех

свинина

Цены указаны в рублях РФ и включают 20% НДС. Цены действительны до 31 декабря 2023 г. 10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.

Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №3

3800₽ 590 ГР.
НА ПЕРСОНУ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Утиное филе с ореховым соусом, яблоками и хрустящим салатом фризе



Крем из тыквы в хрустящем рожке с семенами мака



Ролл из французского крепа с лососем и творожным сыром



Мидии с соусом «Горгонзола»



Камчатская креветка, начос с кремом из лайма



Ростбиф с кремом из черного трюфеля



Дорблю в шоколадной крошке с клюквой



165гр

20гр

25гр

30гр

30гр

20гр

20гр

20гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Капучино из вешенок с коньяком



265гр

45гр

Тушеный кролик с белыми грибами



40гр

Шашлычок из говядины и сладкого перца с соусом «Наршараб»

35/10гр

Тортини из баклажанов и томатов с сыром «Грюйер»



30гр

Цыпленок под соусом «Барбекю» с печеным томатом и жареным персиком

35гр

Тигровая креветка-гриль с помидорами черри и соусом «Лемонграсс»



30гр

Лосось запечённый с вешенками с соусом «Пармезан»



40гр

ДЕСЕРТЫ

Медовик

160гр

25гр

Шоколадный крем-брюле с чёрным перцем



30гр

Персик «Мельба»



35гр

Шоколадный брауни



15гр

Мини-Павлова с ягодами



20гр

Фруктовая мозаика



30гр

морепродукты

лактоза

глютен

веган

острый

орех

свинина

Цены указаны в рублях РФ и включают 20% НДС. Цены действительны до 31 декабря 2023 г. 10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.

Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №4

4200₽ 610 ГР.
НА ПЕРСОНУ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Вяленая оленина
с кремом из белых грибов
на хрустящем хлебце



130гр

Гужер с камчатскими
креветками и соусом
«Гуакамоле»



25гр

Лосось в соусе «Хойсин» с
огурцом, имбирем и кунжутом



20гр

Татаки из тунца с малосольным
огурцом и печеным перцем



15гр

Пармская ветчина
с «пьяной» грушей

15гр

Печеный помидор
с грецким орехом
и пряным баклажаном



25гр

Канале с козьим сыром,
хурмой и медом



20гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Крем-суп из тыквы
с имбирем и креветками



10гр

265гр

45гр

Телячьи щеки в соусе из
темного пива с полентой



25гр

40гр

Равиоли из кролика с соусом
«Пармезан»



20гр

35/10гр

Глазированные цыплята
с салатом «Ромен»
и соусом из анчоусов



15гр

30гр

Шампиньоны с сыром
«Страчателла»



15гр

35гр

Дары моря
со спаржей и шпинатом



25гр

30гр

Палтус в соусе «Терияки» с
кунжутными семечками и пюре
из сельдерея



20гр

40гр

ДЕСЕРТЫ

Ягоды в шоте



165гр

45гр

Мини-десерт «Шоколадный
трюфель»

25гр

Мини-Павлова с ягодами



20гр

Шоколадная тарталетка



35гр

Мини-профитроль с вишней



15гр

Десерт «Птичье молоко»





25гр


Манговый мусс с малиной в
шоте





25гр

 морепродукты


 лактоза

 глютен

 веган

 острый

 орех

 свинина

Цены указаны в рублях РФ и включают 20% НДС. Цены действительны до 31 декабря 2023 г.
10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.

Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №5

4400₽ 630 ГР.
НА ПЕРСОНУ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из осьминогов
с лимонным соусом и
топинадом из оливок и вяленых
томатов



255гр

Копченый лосось
со шпинатом и красной икрой



50гр

Тирамису из тихоокеанской
сельди, бородинской крошки
и красной икры



50гр

Пастроми из мраморной
говядины с артишоками

35гр

Вяленый башкирский гусь
с мятной дыней

30гр

Шампиньон с трюфельным
кремом



35гр

Хрустящий баклажан с хумусом
из сладкого перца с
фисташками



30гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный камамбер
с клубничным соусом «Чатни»



265гр

45гр

Фалафель с мятным соусом



40гр

Блинчик с камчатским крабом
и икорным соусом



35/10гр

Угольная треска в соусе
«Понзу» с пак-чой



30гр

Утка конфи с вишневым соусом
и яблоком «Фламбе»

35гр

Ягнятина в соусе «Карри» с
кокосовым молоком и
кориандром

30гр

ДЕСЕРТЫ

Фисташковый крем-брюле



129гр

27гр

Малиновая тарталетка

30гр

Десерт тропический в
стаканчике

45гр

Десерт «Опера» с коньяком

20гр

морепродукты

лактоза

глютен

веган

острый

орех

свинина

Цены указаны в рублях РФ и включают 20% НДС. Цены действительны до 31 декабря 2023 г.
10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.

Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №6

3000₽ 563 ГР.
НА ПЕРСОНУ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь на печеном картофеле со сладкой паприкой, яйцом и маринованным ялтинским луком

Печень мурманской трески с перепелиным яйцом и красной икрой

Вареник с уткой и брусникой

Каннеллони из сельдерея с цыпленком и мятным соусом

Брускетта с телятиной с соусом «Тонато»

Шампиньон с моцареллой и трюфелем

Глазированная свекла с брынзой и кориандром

Кебаб из фасоли со сливовым соусом

243гр

40гр

33гр

40гр

30гр

40гр

15гр

25гр

20/5гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки с соусом «Васаби»

Пожарская котлета из кролика с трюфельным соусом

Зубатка со сладкой паприкой и соусом «Унаги»

Жареный камамбер с соусом из протертой клубники

200гр

50гр

50гр

50гр

50гр

ДЕСЕРТЫ

Апельсиновый тарт

Десерт «Зеленый чай опера»

Десерт «Кофейная намелака»

140гр

50гр

50гр

40гр

морепродукты

лактоза

глютен

веган

острый

орех

свинина

Цены указаны в рублях РФ и включают 20% НДС. Цены действительны до 31 декабря 2023 г. 10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.

Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №7

3800₽ 840 ГР.
НА ПЕРСОНУ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Смореброд с лососем, авокадо
и цитрусовым кремом

Брускетта с пастроми,
трюфельным кремом и
хрустящим картофелем

Брускетта с хумусом и
печеными овощами

Рожок с салатом из цыпленка и
ростков сои

Вяленый помидор с киноа и
свежими овощами

Пита с тунцом, оливками и
каперсами

Крудите из овощей с кремом

430гр

80гр

50гр

80гр

50гр

60гр

60гр

50гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Цукини и баклажаны с кремом
из копченого сыра

Мусака из баклажанов, вяленых
томатов и телятины

Конкильони со шпинатом и
лососем

Мини-стейк из угольной трески
под соусом «Унаги»

Крылья цыпленка с миндалем
под соусом «Барбекю»

260гр

50гр

60гр

60гр

40гр

50гр

ДЕСЕРТЫ

Фисташковый профитроль

Карамельный тарт

Десерт «Три шоколада»

150гр

45гр

50гр

55гр

морепродукты

лактоза

глютен

веган

острый

орех



свинина

Цены указаны в рублях РФ и включают 20% НДС. Цены действительны до 31 декабря 2023 г.
10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.
Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления





ОТЕЛЬ «МЕТРОПОЛЬ»
Москва, Театральный пр., д. 2

**Узнать подробности
и организовать мероприятие:**

 +7 (499) 501-78-00
 events@metmos.ru

METROPOL HOTEL
2, Teatralniy Proezd, Moscow

**For additional information
and event booking:**

 +7 (499) 501-78-00
 events@metmos.ru