



Меню банкетов 2026

Hilton.
MOSCOW
LENINGRADSKAYA



Меню | 7 900 руб. на человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Традиционные русские блины

Подаются с красной икрой, цитрусовым кремом из хрена и свежим укропом 50/10 г

Мини-рулеты из кабачков

С кремом из сыра фета, соуса песто, печеного перца и миндальными лепестками 2 шт./40 г

Ассорти мясных деликатесов

Куриный рулет с курагой, карбонад из свинины, ветчина из говядины, телячий язык
Подается с домашней аджикой и сливочным кремом 60/20 г

Ассорти свежих овощей, салатов и зелени

Подается с домашним соусом айоли 60 г

Русский разносол с пряностями

Маринованные помидоры, чеснок, огурцы малосольные, квашеная и гурийская капуста, маринованные опята 60 г

Ассорти свежее испеченных багетов и булочек

Подается со сливочным маслом с петрушкой 80/10 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

Омоньер из курицы с грибами

Подается с зеленым маслом и куриным соусом жу 90 г

САЛАТЫ В СТОЛ

Салат с лососем гравлак и печеным перцем

Листья салата, перепелиное яйцо, бобы эдамаме и зерна киноа 50 г

Салат Греческий

Свежие овощи, рассольный сыр и маслины Каламата 60 г

Салат Цезарь с пряным цыплёнком

Листья романо, пшеничные крутоны, томаты черри и стружка Пармезана 50 г

Салат Оливье с телячьим языком

и маринованными огурчиками 60 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе жареного судака

Подается с мятым картофелем и соте из черри с оливками в сливочно-цитрусовом соусе 120/30/30/30 г

Индейка, фаршированная муссом из шпината

Подается со стручковой фасолью, мягкой полентой и апельсиновым соусом 120/30/30/30 г

ДЕСЕРТЫ

Нарезка из пяти сезонных фруктов на выбор шеф-повара

Ананас, дыня, арбуз, виноград, киви, мандарины, апельсин, грейпфрут, хурма, питахайя 120 г

Чай и кофе в ассортименте

Подаются с лимоном, молоком и мёдом

Hilton



Меню | 9 100 руб. на человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Ассорти рыбных деликатесов

Слабосоленая сёмга, масляная рыба и тунец холодного копчения
Подается с каперсами и кремом из хрена и сметаны 60 г

Ассорти итальянских деликатесов

Испанский хамон, говядина Брезаола, Мортаделла, Сальчичон 50 г

Телятина Вителло Тоннато

Подается с печеным перчиком, перепелиным яйцом и заправкой из тунца и трюфеля 50 г

Рулетки из баклажан

С начинкой из сырного крема, грецкого ореха, граната и вяленых черри 60 г

Ассорти европейских сыров

Пармезан, Горгонзола, Бри, Маасдам и Чеддер
Подается с крекерами, томатным песто, орехами, мятой и медом 60 г

Оливки и маслины

Маринованные с имбирем, травами и апельсиновой цедрой 20 г

Соленья и маринады по-средиземноморски

Маринованные артишоки, вяленые томаты, немецкие огурцы, патиссоны, пряные каперсы и мини-кукуруза 50 г

Ассорти свежеспеченных багетов и булочек

Подается со сливочным маслом с петрушкой 80/10 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

Мини-киш лорен со спаржей, горгонзоллой, хрустящей уткой конфи

Подается с соусом из белого вина и шпината 50/10 г

САЛАТЫ В СТОЛ

Салат Оливье с лангустинами

итальянской колбасой Мортаделла и соусом айоли 60 г

Салат Капрезе

Четыре вида томатов, моцарелла Буффало и бальзамический крем 60 г

Салат с тигровыми креветками и персиком

Огурцы, руккола, базилик и заправка из лайма и оливкового масла 50 г

Салат Паризьен с вяленой уткой

перепелиными яйцами, брынзой и дижонской горчицей 50 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Запеченный шотландский лосось

Подается с картофельным рагу с шалфеем, редисом конфи и свежей томатной сальсой 130/40/25/20 г

Филе-миньон* на гриле

Подается с маринованным баклажаном, припущенным шпинатом и винным соусом с шампиньонами 130/40/10/25 г
*степень прожарки "medium well"

ДЕСЕРТЫ

Нарезка из пяти сезонных фруктов на выбор шеф-повара

Ананас, дыня, арбуз, виноград, киви, мандарины, апельсин, грейпфрут, хурма, питахайя 120 г

Чай и кофе в ассортименте

Подаются с лимоном, молоком и мёдом

Hilton



Меню | 10 500 руб. на человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Гравлакс из лосося в трех маринадах
Свекольный, медово-горчичный и с укропом
Подается с ежевикой и злаковыми чипсами 60/5 г

Террин из кролика
Подается на злаковых тостах, с повидлом из инжира, маринованным редисом и апельсиновой цедрой 40 г

Рулетики по-тайски
с овощами, пряной говядиной, азиатской заправкой и орехами кешью 50 г

Антипасты
Ассорти мясных деликатесов и европейских солений, обжаренная спаржа
Подается с тостами из чабатты 60 г

Оливки, маслины и перчики черри
Маринованные с имбирем, травами и апельсиновой цедрой 25 г

Ассорти свежих овощей, салатов и зелени
Подается с маринованным в травах греческим сыром фета 60 г

Ассорти европейских сыров
Пармезан, Горгонзола, Бри, Маасдам и Чеддер
Подается с крекерами, томатным песто, орехами, мятой и медом 60 г

Креветки, маринованные в каперсах и лимоне
Подаются с тостами с авокадо и оливками 20 г

Ассорти свежее испеченных багетов и булочек
Подается со сливочным маслом с трюфелем 80/10 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

Креветки катаифи с велюте из спаржи
Подается в хрустящем тесте на подушке из шпината 40/15/10 г

СОРБЕТ ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА
Лаймовый сорбет с соусом из шампанского 40/10 г

САЛАТЫ В СТОЛ

Салат с олениной
Печёные корнеплоды, овощи на гриле, шпинат, ежевика и свекольный бальзамик 50 г

Салат с крабом и авокадо
Бобы эдамаме, перепелиное яйцо, томаты черри, слайсы огурца и апельсиновая заправка понзу 40 г

Салат с перепёлкой и печеным перцем
Маринованная в вине груша, кедровые орехи, злаковые крутоны и свекольный бальзамик 50 г

Салат с жареным козым сыром
Микс салатных листьев, соленый орех пекан, малина и виноград 50 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Обжаренное филе дорадо
Подается с кремом из цветной капусты и карри, цуккини на гриле и соусом чимичурри 90/40/50/25 г

Стейк Шатобриан
Подается с картофелем Дофинуа с розмарином, пастернаком конфи и соусом из фуа-гра и трюфеля 100/60/15/15/2 г

ДЕСЕРТЫ

Нарезка из пяти сезонных фруктов на выбор шеф-повара
Ананас, дыня, арбуз, виноград, киви, мандарины, апельсин, грейпфрут, хурма, питахайя 120 г

Три вида свежих ягод на выбор шеф-повара
Клубника, голубика, ежевика, малина, смородина 20 г

Чай и кофе в ассортименте
Подаются с лимоном, молоком и мёдом



Комплимент от шефа приветственный фуршет ассорти мини-десертов

МЕНЮ 7 900 РУБ.

Лимонный профитроль, мини-чизкейк, мусс «Три шоколада», мини-медовик, шоколадный капкейк 100 г

МЕНЮ 9 100 РУБ.

Лимонный профитроль, мини-чизкейк, тарталетка «Фисташка с малиной», мини-медовик, торт «Опера черная смородина» 100 г

МЕНЮ 10 500 РУБ.

Лимонный профитроль, торт «Эстерхази», торт «Опера черная смородина», тарталетка ягодная, шоколадный десерт «Павлова» с малиной и сусальным золотом 100 г

Hilton

Цены указаны в российских рублях с учетом НДС по ставке, предусмотренной действующим законодательством РФ, и включают плату за обслуживание 10%.
Цены могут меняться без предварительного уведомления.



Дополнительные наименования

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Ассорти рыбных деликатесов

Слабосоленая сёмга, масляная рыба и тунец холодного копчения
Подается с каперсами и кремом из хрена и сметаны 60 г | **750 руб.**

Ассорти мясных деликатесов

Куриный рулет с курагой, карбонад из свинины, ветчина из говядины, телячий язык
Подается с домашней аджикой и сливочным кремом 60/20 г | **520 руб.**

Ассорти свежих овощей, салатов и зелени

Подается с маринованным в травах греческим сыром фета 60 г | **280 руб.**

Ассорти европейских сыров

Пармезан, Горгонзола, Бри, Маасдам и Чеддер
Подается с крекерами, томатным песто, орехами, мятой и медом 60 г | **540 руб.**

САЛАТЫ В СТОЛ

Салат Нисуаз с опаленным тунцом и спаржей

Свежие овощи, перепелиные яйца, заправка из лимона и оливкового масла 50 г | **300 руб.**

Салат Мимоза с тунцом и зеленым яблоком

60 г | **260 руб.**

Сельдь под шубой

60 г | **200 руб.**

Салат со слабосоленой семгой

Микс салатных листьев, пикантная фритата и лимонно-горчичная заправка 50 г | **500 руб.**

Салат с карпаччо из ростбифа

Микс салатных листьев, свежие овощи, кукуруза и соус чимичурри 50 г | **450 руб.**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

Утиная ножка конфи

Подается с кус кусом с черносливом, томатным соте и апельсиновым соусом 120/50/30/30 г | **1380 руб.**

Запеченная свиная корейка

Подается с капустой бок-чой, картофелем пай и яблочно-розмариновым соусом 170/20/15/30 г | **1450 руб.**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА В СТОЛ

Филе-миньон* на гриле

Подается с винно-перечным соусом *степень прожарки "medium well" 120 г | **1500 руб.**

Стейк шотландского лосося

Подается со сливочным соусом из лимонграсса 120 г | **1650 руб.**

Запеченная свиная корейка

Подается на кости с чесночным соусом 170 г | **1200 руб.**

Утиная ножка конфи

Подается на косточке с клюквенным соусом 120 г | **1050 руб.**

ГАРНИРЫ В СТОЛ

Запеченный молодой картофель с чесноком

80 г | **300 руб.**

Овощи на гриле в соусе песто

80 г | **400 руб.**

Картофель отварной с весенним лучком и томленным маслом

80 г | **300 руб.**

Коктейльное меню

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

Мягкий греческий сыр в хрустящей корочке, с перчиком и пеканом 35 г | **220 руб.**

Томаты черри с моцареллой и оливкой на шпажке 30 г | **240 руб.**

Крудите в йогуртовом соусе айоли 40 г | **190 руб.**

Баклажаны Пармиджано 50 г | **250 руб.**

Мини-салат греческий 100 г | **350 руб.**

Сладкие томаты с рукколой и обжаренным молодым сыром 65 г | **400 руб.**

Рулетик из слабосоленой семги со спаржей и дайконом 35 г | **500 руб.**

Профитроли с креветками и авокадо 25 г | **520 руб.**

Блинный ролл с копченой форелью и красной икрой 40 г | **450 руб.**

Коктейль из креветок с томатами и ананасом 50 г | **540 руб.**

Обжаренный в кунжуте тунец, с битыми огурцами и яйцом 35 г | **440 руб.**

Мини-салат Оливье из говядины с опятами и сладким горошком 60 г | **300 руб.**

Прошутто с персиком, кедровыми орехами и томатом 25 г | **350 руб.**

Вителло тоннато с вяленым томатом 40 г | **480 руб.**

Копченая говядина с трюфельным кремом 55 г | **540 руб.**

Пастрами из индейки на ржаном тосте с желтым томатом и зерновой горчицей 30 г | **300 руб.**

Ягодный крекер с фуа-гра, фундуком и малиной 28 г | **650 руб.**

Пате из куриной печени со сладким горошком 50 г | **320 руб.**

Сырный гужер с копченой уткой и яблочным чатни 40 г | **290 руб.**

ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ

Аранчини с грибами и моцареллой 45 г | **220 руб.**

Овощи-гриль на шпажке 45 г | **240 руб.**

Сатай из курицы с арахисовым соусом 65 г | **340 руб.**

Баллотин из индейки с беконе с вишней 45 г | **280 руб.**

Куриный лолipop с соусом айоли 75 г | **340 руб.**

Омоньер с курицей и грибами 65 г | **360 руб.**

Шашлычок из курицы с кунжутом 85 г | **400 руб.**

Хрустящий утиный рьет с кислым яблоком и ягодно-анисовым соусом 50 г | **460 руб.**

Филе трески в корочке с пряным тартаром и маринованным перцем 45 г | **400 руб.**

Лосось в трюфельном масле со сладким горошком и хрустящим рисом 40 г | **500 руб.**

Шашлычки из креветок и лосося с соусом сальса верде 50 г | **980 руб.**

Креветка в хрустящем тесте со сливочным карри соусом 30 г | **500 руб.**

Люля-кебаб из ягненка с томатной сальсой 60 г | **780 руб.**

Шашлык из свиной шеи с цуккини и шампиньонами 70 г | **650 руб.**

Медальон из телятины с картофелем и дюкселем из грибов 50 г | **590 руб.**



Коктейльное меню

ДЕСЕРТЫ

Ассорти свежих ягод
25 г | **550 руб.**

Ассорти фруктов на шпажках
40 г | **200 руб.**

Мини-десерт «Павлова» с персиком и мятным кремом
25 г | **220 руб.**

Мини-десерт «Павлова» с клубникой и малиновым соусом
25 г | **240 руб.**

Мини-торт «Черный лес»
35 г | **240 руб.**

Профитроль шоколадно-кофейный
30 г | **250 руб.**

Профитроль открытый с фисташковым кремом
30 г | **270 руб.**

Тарталетка с клубникой и ананасом
28 г | **340 руб.**

Банановый мусс с кокосом и шоколадным соусом
60 г | **300 руб.**

Макарун «Капучино»
20 г | **290 руб.**

Макарун «Апельсин с розмарином»
20 г | **280 руб.**

Шоколадный трюфель в хрустящей вафле
20 г | **290 руб.**

Конфеты «Маракуйя»
20 г | **230 руб.**

Парфе «Йогурт с ананасом»
40 г | **220 руб.**

Мини-брауни с ванильным кремом и шоколадной стружкой
35 г | **230 руб.**



Безалкогольные напитки

Свежесваренный клюквенный морс
1 л | **1000 руб.**

Лимонад облепиховый с розмарином
1 л | **1100 руб.**

Лимонад тропический
1 л | **1100 руб.**

Лимонад «Вишневый тарт»
1 л | **1100 руб.**

Лимонад «Земляничное суфле»
1 л | **1100 руб.**

Мохито безалкогольный
1 л | **1100 руб.**

Hilton

Цены указаны в российских рублях с учетом НДС по ставке, предусмотренной действующим законодательством РФ, и включают плату за обслуживание 10%.
Цены могут меняться без предварительного уведомления.