

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem
Restaurant Russischer Hof begrüßen zu dürfen.
Genießen Sie original russische und kaukasische Spezialitäten
in stimmungsvoller Atmosphäre.



Добро пожаловать!

Мы с радостью приветствуем Вас
в нашем **ресторане Русский Двор**.
Наслаждайтесь оригинальными русскими и кавказскими
блюдами в уютной обстановке.

Lieber Gast, liebe Gäste!

Täglich frische hausgemachte russische und kaukasische Spezialitäten auf höchstem Niveau gehört zur Philosophie des Restaurants Russischer Hof in Erfurt.

Unsere kulinarischen Gaumenfreuden werden aus frischen Zutaten und mit viel Aufwand zubereitet. Dies benötigt einen angemessenen Zeitrahmen und kann dazu führen, dass Ihre Wartezeit unter Umständen etwas länger als erwartet sein könnte.

Wir bitten Sie daher um Ihr Verständnis.

Herzlichen Dank und einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant Russischer Hof!

Unsere kleinen Gäste

Fragen Sie unser Personal. Wir beraten Sie gerne.

Über uns

Russischer Hof, Ihr Restaurant mit russischen und kaukasischen Spezialitäten.

Unser Restaurant Russischer Hof wurde am 26. Februar 2005 in Erfurt eröffnet.

Genießen Sie bei uns stets frisch zubereitete typisch russische und kaukasische Küche und eine Atmosphäre wie in Russland.

Wir freuen uns, Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen!

Aktuelles

Für aktuelle Informationen, zu zum Beispiel Veranstaltungen, Angebote oder Brunch, besuchen Sie uns bitte im Internet auf www.Russischer-Hof-Erfurt.de

Alkoholfreie Getränke

Безалкогольные напитки

Thüringer Waldquelle Classic	0,25l	2,00	€
Thüringer Waldquelle Pur	0,25l	2,00	€
Thüringer Waldquelle Medium	0,75l	4,70	€
Thüringer Waldquelle Pur	0,75l	4,70	€
Borjomi Mineralwasser Georgien	0,5 l	4,50	€
LIZ Sparkling	0,75l	4,70	€
Thüringer Waldquelle Ginger Ale	0,25l	2,00	€
Thüringer Waldquelle Bitter Lemon	0,25l	2,00	€
Thüringer Waldquelle Tonic Water	0,25l	2,00	€
Kwass	0,2l	2,00	€
Typisch russisches Getränk aus vergorenem Schwarzbrot und Malzextrakt			
Georgische Limonade Tarchun	0,5l	3,50	€
Erfrischungsgetränk mit Waldmeistergeschmack			
Georgische Limonade Dusches	0,5l	3,50	€
Erfrischungsgetränk mit Birnen Geschmack			
Mors	0,2l	2,00	€
Birkensaft	0,2l	2,00	€
Granatapfelsaft	0,2l	2.50	€
Vita Cola Pur	0,2l	2,00	€
Vita Cola Original	0,2l	2,00	€
Vita Limo Zitrone	0,2l	2,00	€
Vita Limo Orange	0,2l	2,00	€
Vita Cola Mix	0,2l	2,00	€
Vita Cola Pur Zuckerfrei	0,25l	2,00	€
Säfte vom Fahner	0,2l	2,00	€
Apfel, Ananas, Banane, Erdbeere, Kirsch, Mango, Maracuja, Orange, Tomate			

Bier vom Fass

Бочковое пиво

Jever Pils	0,25l	2,00	€
	0,4l	3,00	€
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	2,30	€
	0,5l	3,50	€
Paulaner Hefeweizen	0,3l	2,30	€
	0,5l	3,50	€

Alle Biere auch als mix erhältlich

Flaschen-Bier

Бутылочное пиво

Jever Fun Alkoholfrei	0,33l	2,30	€
Paulaner Kristall	0,5l	3,50	€
Paulaner Dunkel	0,5l	3,50	€
Paulaner Alkoholfrei	0,5l	3,50	€
Baltika 0 Alkoholfrei	0,5l	3,50	€
Baltika 7 Pils	0,5l	3,50	€
Baltika 4 Schwarzbier	0,5l	3,50	€
Baltika 9 Stark	0,5l	3,50	€

Weitere russische Biere auf Anfrage.

Wodka Водка

Wodka wurde im 14. Jahrhundert als Medizin verabreicht und damals noch aus Traubenmaische sowie aus Trester gebrannt. Später war Roggen der Grundstoff. Und nach Einführung der Kartoffel durch Peter den Großen wurde auch sie zur Herstellung genutzt.

Ein Russe trinkt nicht, um Kummer oder Traurigkeit zu vergessen, sondern um seiner Seele das Gefühl von etwas Besonderem zu geben.

	50gr	100gr	
Russian Standart Original	4,00	7,00	€
Russian Standart Platinum	5,00	8,00	€
Russian Standart Gold	5,40	8,50	€
Russian Standart Imperia	11,00	16,00	€
Stolichnaja	5,00	8,00	€
Nemiroff original	5,00	8,00	€
Nemiroff Pfeffer und Honig	5,00	8,00	€
Putinka	5,00	8,00	€
Putinka Weich	5,00	8,00	€
Green Mark Cedar Nut	5,00	8,00	€
Green Mark Rye	5,00	8,00	€
Beluga Noble	8,40	14,50	€
Beluga Transatlantik	10,00	15,00	€
Absolut ELYX	10,00	15,00	€
Tschatscha 42%	5,00	8,00	€
Tschatscha 50%	5,40	8,50	€
Tschatscha 42% Eichfaßlagerung	6,00	9,00	€

Weitere Wodkasorten und Cocktails auf Anfrage.

Sekt *Шампанское*

<p>Bagrationi Classic Dry Georgien Erfrischende Perlen, feine Nase nach Zitrusfrüchten, Quitten, Melonen, fruchtig und erfrischend trocken im Geschmack.</p>	0.1l	3,90	€
<p>Bagrationi Classic Semy Dry Georgien Erfrischende Perle, diskrete Nase, erinnert an Honig, Melone und Zitrusfrüchte, saftig halbtrockener Geschmack mit mineralischer Frische, delikat</p>	0.1l	3,90	€
<p>Krimsekt Rot Mild/Ukraine</p>	0.1l	3,90	€

Offene Sekt auch als Flasche Erhältlich. Pries auf Anfrage

Flaschen Sekt *Шампанское*

<p>Bagrationi 1882 Finest Brut Georgien Elegant und Vollmundig. Aromen von Zitrusfrüchten, frischer und lebender Duft, fruchtig, rassig, viel Körper, feines Perlen Spiegel, edel.</p>	0,75l	36,00	€
---	-------	--------------	---

Aperitifs *Аперитив*

Martini Bianco	5cl	3,00	€
Martini Rosso	5cl	3,00	€

Weinbrand *Коньяк*

Grusignac 5 Jahre Georgien	4cl	6,00	€
Ararat Armenien	4cl	7,00	€

Liköre *Ликёры*

Russischer Balsam Russischer Kräuter-Bitter	5cl	6,00	€
Rjabinka-Eberesche	5cl	4,00	€
Kljukowka-Moosbeeren	5cl	4,00	€

Weitere Russischer Likören, Spirituosen und Cocktail auf Anfrage.

Flaschenweine

Бутылочные Вина

Rotweine ~ Красные вина

Saperavi Qvevri	33,00 €
Amphoren Wein. Der dichte, warme Duft erinnert an konzentrierte rote Früchte. Backpflaumen, Rosinen, gekochte Früchte, Rumtopf und getrocknetes Moos prägen die vielschichtigen Aromas.	
Kindsmarauli Mamapapuri	29,00 €
Spätgelesene Weintrauben, komplexer Bukett von Roten Beeren. Im Geschmack sehr gut ausbalanciert. Weiche samtige Tannine, Nuancen von reifen Kirchen sorgen für langen Geschmack. Passt hervorragend zu saftigem Schaschlik.	

Weißwein ~ Белое вино

Rkatsiteli Qvevri	31,00 €
Amphoren Wein. Trocken. Charaktervoll. Am Gaumen mit Feiner Fruchtsüße, Noten von gelben Pflaumen, Apfel und Minze.	

Rose ~ Розовое вино

Vardi	17,00 €
Georgischer Rose Der Wein ist frisch, belebend sowie nachhaltig. Duft nach Pflaumen und Cranberry in Verbindung mit üppigen Kräuteraromen.	

Offene Weine

Вина на разлив

Rotweine ~ Красные вина

Saperavi	4,20 €
Trocken, hat eine bemerkenswerte Farbkraft und Säure, ein fruchtig- würziges Aroma mit einem Ton von Frischer Sahne und Kräftigen Tannin Strukturen. Der Geschmack erinnert an gereifte Kirschen.	
Durudschi	4,90 €
Er ist herb fruchtig, dafür rund, voll und weich, ja samtig und elegant. Dunkle Früchte, Waldbeeren und feiner Tabak.	
Gagelani	4,20 €
Halbtrocken. Der feine Duft von Kirschbonbons mit Schokolade, die Mineralität am Gaumen sowie Nuancen von Tabak und Pfeffer verleihen ihm Charakter. Die gefällige Rest süße unterstreicht die runden Tannine	
Alazan Walley	4,20 €
Dieser Wein zeichnet sich aus durch einen attraktiven Duft nach überreifen Kirschen und seiner mineralischen Komponente. Er ist druckvoll und nachhaltig.	

*Alle Schoppenweine auch als Flaschenweine Erhältlich.
Preis auf Anfrage.*

Offene Weine

Вина на разлив

Weißweine ~ Белые вина

Rkatziteli	4,20 €
Trockener Weißwein, hellgoldene Farbe und ein einzigartiges blumiges Sortenbukett. Im Körper ist der Wein voll, hat eine Frische, lebendige Säure und einen harmonischen Geschmack	
Tsinandali	4,80 €
Ein berühmter trockener Georgier. Frisch und lebendig. Stroh-goldene Farbe. Er duftet nach Holunderblüten, Melone und Grapefruit.	
Gagelani	4,20 €
Halbtrocken. Goldgelbe Farbe, duftet nach einem Fruchtkompott aus Aprikose und Banane. Die feine Säure und die dezente Restsüße machen ihn schön ausgewogen fruchtig und nachhaltig saftig.	
Alazanis Walley	4,20 €
Süß, fruchtig, lebendig. Die recht hohe natürliche Restsüße korrespondiert bestens mit der frischen Säure. Der Apfelduft mit leichter Zimtnote passt zur traubig-saftigen Geschmacksstilistik.	

*Alle Schoppenweine auch als Flaschenweine Erhältlich.
Preis auf Anfrage*

Heiße Getränke

Горячие напитки

Kakao mit Sahne	2,50	€
Heiße Milch mit Honig	1,50	€
Heiße Zitrone	2,00	€
Heißer Mors	3,00	€
Kissel	4,00	€
Ein Süßsaurer, angedicktes russisches Getränk		
Moskauer Schokolade	4,00	€
Im Milch erhitzte Schokolade		
Russische Schokolade	5,00	€
Zarentränk	5,00	€

ALTHAUS Edle Tee Spezialitäten Kännchen 0,4 l **4,90 €**

Loser Tee. Aus dem Samowar
 Verschiedene Sorten. Für detaillierte Informationen
 fragen Sie bitte nach unserer Tee Karte

Kaffee Kaukasisch

Exklusiv und nur bei uns. Traditionell, wird im heißen Sand zubereitet.
 Die Zubereitungszeit beträgt ca. 10 Minuten

mit Zucker	3,90	€
mit Pfeffer	3,90	€
mit Weinbrand	5,90	€

Bliny (auch **Blintschiki** genannt) auf den Seiten 15 und 21

Der russische Schriftsteller Alexander Iwanowitsch Kuprin (1870 bis 1938) schrieb über die berühmten russischen Pfannkuchen: „Bliny sind rund und heiß und schön wie die herrliche Sonne. Bliny sind Erinnerung an die Opfer, die den Göttern gebracht wurden. Bliny sind Symbol für Sonne, schöne Tage, gute Ernte, glückliche Ehen, gesunde Kinder ...“

Bliny bzw. Blintschiki werden frisch aus der Pfanne entweder mit rotem Kaviar, Konfitüre, Honig, gezuckerter Kondensmilch oder saurer Sahne serviert.

Borschtsch auf Seite 16

Um den Ursprung dieses überaus beliebten und populären Gerichts streiten sich mehrere europäische Länder, neben der Ukraine und Russland auch Polen und Rumänien. Und wohl auch deshalb gibt es fast 100 verschiedene Zubereitungsarten für dieses kulinarische Werk, das aus bis zu 36 verschiedenen Zutaten bestehen kann.

Borschtsch wird mit saurer Sahne serviert.

Manty auf Seite 18

Auf dem Dampf in einem speziellen Dampfkochtopf gegarte große Teigtaschen mit Rinderhackfleisch-Füllung. Manty isst man mit den Fingern.

Pelmeni auf Seite 18

Pelmeni sind beliebte Teigtaschen mit Füllung. Sie werden in Salzwasser gegart und mit zerlassener Butter und saurer Sahne serviert.

Piroschki auf Seite 15

Diese berühmten russischen Spezialitäten werden aus Hefeteig bereitet, pikant gefüllt und goldbraun gebacken. Piroschki sind ein beliebter Bestandteil von Festmahlzeiten.

Schmackhaft als Vorspeise, Hauptgericht oder auch als Nachtisch zum Tee.

Die Nationalgerichte werden mit verschiedenen Füllungen bereitet.

Soljanka auf Seite 16

Soljanka besteht aus drei Sorten Fleisch, verschiedenem Gemüse, marinierten Pilzen, Salzgurken, Oliven, Kräutern und Gewürzen.

Das Gericht wird mit saurer Sahne serviert.

Wareniki auf den Seiten 18 und 21

Gefüllte halbmondförmige Teigtaschen. Wareniki sind mit Kartoffeln und Zwiebeln, Weißkohl oder Spinat gefüllt. Als süße Füllungen werden Quark und Rosinen sowie Kirschen angeboten.

Salate

Салаты

Pikanter Möhrensalat

Mit Walnüssen, Mayonnaise und Knoblauch

5,00 €

Пикантный морковный салат

с грецкими орехами и чесноком

Moskauer Salat nach einem Originalrezept aus dem 18. Jahrhundert
Kartoffeln, Ei, Hähnchenfleisch, grüne Erbsen, Mayonnaise

*7,9

6,00 €

Московский салат по оригинальному рецепту 18. Века
картофель, яйцо, куриное мясо, зеленый горох, майонез

Salat Russkij Dwor

FrISChe Tomaten und Kräuter, rote Zwiebeln und Nüsse,
angereichert mit Granatapfelessig

*7,9

6,50 €

Салат Русский Двор

Помидоры, красный лук, орехи, свежая зелень, наршарап

Rote-Bete-Salat

Mit Knoblauch, Walnüssen und Granatäpfeln

*7,9

6,50 €

Салат из красной свеклы

с чесноком, орехами и гранатом

*Alle Salate können Sie auch ohne Knoblauch bestellen.
По желанию все салаты без чеснока.*

Kalte Vorspeisen

Холодные закуски

Pikantes Knoblauchbrot
Toast mit Käse und Knoblauch
Чесночный хлеб

4,50 €

Vorspeisenteller Russkij Rasnosol
Nach Hausfrauenart eingelegtes Gemüse
Ассорти Русский Разносол
Соленья домашнего приготовления

*7 6,50 €

Bauernspeck
Mit Meerrettich und brot
Сало деревенское
с хреном и хлебом

4,50 €

Gefüllte Auberginen
Mit Spinat, Schafskäse, Walnüssen und Knoblauch
Фаршированные баклажаны
со шпинатом, чесноком, овечьим сыром и орехами

6,50 €

Warme Vorspeisen Горячие закуски

Piroschki Mit Kartoffelfüllung Пирожки с картофелем	2 Stück 2 шт.	3,50 €
Piroschki Mit Krautfüllung Пирожки с капустой	2 Stück 2 шт.	3,50 €
Tscheburek Teigtasche mit Hackfleisch vom Schwein gefüllt Чебурек		4,50 €
Dolma Mit Lamm Hack gefüllte Weinblätter Долма виногр. листья фаршированные бараниной	*7	6,50 €
Geröstetes Brot Mit geräucherten Sprotten Жаренные гренки с копчеными шпротами	4 Stück 4 шт.	9,00 €
Bliny Mit rotem Kaviar Блины с красной икрой		10,50 €

Suppen

Первые блюда

Borschtsch nach ukrainischer Art Kohlsuppe mit Kartoffeln, Rote Bete, Fleisch Борщ украинский	300 g 300 гр.	4,90 €
Sup-Lapscha Hühnchensuppe mit hausgemachten Fadennudeln Суп-лапша с курицей	300 g 300 гр.	4,00 €
Soljanka Nach Kreml-Art Солянка кремлёвская	300 g 300 гр.	5,50 €
Sup-Hartscho nach einem Original grusinischem Rezept Gut gewürzte Rindersuppe mit Reis und Tomaten Суп-харчо по оригинальному грузинскому рецепту	300 g 300 гр.	5,50 €

*Zu allen Suppen reichen wir Brot.
 Selbstverständlich können Sie alle Suppen auch als halbe Portion bestellen.*

Hauptgerichte

Горячие блюда

Hühnchen Tabaka

In Knoblauch-Soße mariniertes Hühnchen, serviert mit hausgemachten Kartoffelspalten

11,50 €

Цыплята Табака

с жареным картофелем

Hähnchen-Fleischtopf nach Art des Hauses

Im Ton-Topf mit Kartoffeln und Gemüse gebackenes Hähnchenfleisch

12,00 €

Жаркое по-домашнему

Тушеная курица с картошкой в овощном соусе

Golubzy

Russische Kohlrouladen mit Kräuter-Soße

8,50 €

Голубцы

Lamm-Fleischtopf

Im Ton-Topf mit Kartoffeln, frischem Gemüse und Knoblauch gebackenes Lammfleisch

14,00 €

Жаркое по-домашнему

Тушеная баранина с картошкой в овощном соусе и с чесноком

Filetspitzen Stroganow Rezept aus dem 19. Jahrhundert

Zartes Rindergeschnetzeltes in pikanter Rahmsoße und Kartoffelpüree

14,50 €

Бэф Строганов

Жареная говяжья вырезка в сметанном соусе с картофельным пюре

Zander-Filet

Mit hausgemachtem Kartoffelpüree auf Spinat Bett

14,00 €

Жареный судак

с картофельным пюре и шпинатом

Главные блюда

Manty Mit Rinderhackfleisch. Die Zubereitungszeit beträgt 30 Minuten.	13,50 €
Манты из говядины, время приготовления примерно 30 мин.	
Pelmeni Auf sibirische Art mit Schweinehackfleisch	9,50 €
Пельмени по-сибирски с фаршем	
Pelmeni Mit Hühnchenhackfleisch	9,50 €
Пельмени с куриным фаршем	
Pelmeni Mit Räucherlachs. Garniert mit rotem Kaviar	12,50 €
Пельмени с копчёным лососем	
Wareniki Mit Kartoffeln und Zwiebeln	8,50 €
Вареники с картошкой и луком	
Wareniki Mit gebratenem Weißkohl und Zwiebeln	8,50 €
Вареники с капустой	
Wareniki Mit Spinat und Schafskäse	8,50 €
Вареники со шпинатом и овечьим сыром	
Wareniki Mit Spinat, in Dill-Soße, überbacken mit Schafskäse	10,50 €
Вареники со шпинатом, запечённые в соусе с укропом и овечьим сыром	
Wareniki Mit Spinat, in Walnusssoße, überbacken mit Schafskäse	11,00 €
Вареники со шпинатом, запечённые в соусе с орехами и овечьим сыром	

Dazu servieren wir hausgemachten Dip aus saurer Sahne und Kräutern. Wahlweise mit oder ohne Knoblauch.

Kaukasische Schaschlik *Шашлык*

Hähnchenfleisch-Schaschlik Шашлык из курицы	10,00 €
Schweinefleisch-Schaschlik Шашлык из свинины	12,00 €
Lammkarree Шашлык из баранины на косточках	14,00 €
Schaschlik vegetarisch Шашлык овощной	8,50 €
Gemischte Schaschlik-Platte Bestehend aus Schweinefleisch, Hühnchen Fleisch und gegrilltem Gemüse Шашлык ассорти свинина, курица, овощи	25,00 €

Beilagen *Гарнир*

Hausgemachte Kartoffelspalten Картошка по-деревенский	2,00 €
Reis Рис	2,00 €
Buchweizen Гречка	3,00 €

*Dazu: frischer Salat und scharfe Soße.
Schaschlik wird frisch auf dem Holzkohlegrill zubereitet.
Dauer: ca. 45 Minuten.*

*К шашлыку: свежий салат, Аджика.
Наши шашлыки приготовлены на древесном угле, время приготовления примерно 45 мин.*

Nur auf Vorbestellung *Только по предварительному заказу*

Schaschlik vom Stör Шашлык из осетрины	35,00 €
Schaschlik vom Lammfilet Шашлык из мякоти баранины	19,00 €
Schaschlik vom Rinderfilet Шашлык из мякоти говядины	22,00 €
Kebab vom Schwein Люля-кебаб из свинины	12,00 €
Kebab vom Rind Люля-Кебаб из говядины	14,50 €
Katroffel Kebab Картофельный Кебаби	9,50 €
Schaschlik vom Kalb Шашлык из мякоти телятины	22,00 €

*Beilagen: frischer Salat und scharfe Soße.
Schaschlik wird frisch auf dem Holzkohlegrill zubereitet.
Dauer: ca. 45 Minuten.*

*Гарнир: свежий салат, Аджика.
Наши шашлыки приготовлены на древесном угле, время приготовления примерно 45 мин.*

Desserts

Десерты

Blintschiki Mit Konfitüre Блинчики с вареньем	2 Stück 2 шт.	3,50	€
Blintschiki Mit Honig Блинчики с мёдом	2 Stück 2 шт.	3,50	€
Blintschiki Mit süßer, gezuckerter Kondensmilch Блинчики со сгущенным молоком	2 Stück 2 шт.	3,50	€
Blintschiki Mit saurer Sahne Блинчики со сметаной	2 Stück 2 шт.	3,50	€
Wareniki Mit Quark und Rosinen Вареники с творогом и изюмом	5 Stück 5 шт.	4,50	€
Wareniki Mit Kirschen Вареники с вишней	5 Stück 5 шт.	4,50	€
Plombir Russisches Eis Mit Nüssen Пломбир с орехами		3,50	€
Plombir Russisches Eis Mit Likör Пломбир с ликёром		4,50	€
Plombir Russisches Eis Mit Obst Пломбир с фруктами		4,20	€
Moosbeeren In Zucker und Weinbrand Клюква в сахаре и коньяке		5,50	€

Die Seite 22 ~ 22 страница

Zuschlag bei Livemusik
Живая музыка

Pro Person
с каждого **2,50 €**

Распивание своих напитков категорически запрещается и взимается штрафом в размере 100 Евро.

Inhaltsstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Süßungsmittel
- 3 Phenylalanin
- 4 Chinin
- 5 Koffeinhaltig
- 6 Geschwärzt
- 7 Säuerungsmittel
- 8 Antioxidationsmittel
- 9 Geschmacksverstärker

Alle Preisangaben in Euro und inklusive 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer.

~ ~ ~

Vielen Dank für Ihren Besuch und einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant Russischer Hof in Erfurt.

Restaurant Russischer Hof
Krämpferstr. 11-15
99084 Erfurt

Telefon: 0361 6546814

Internet: www.russischer-hof-erfurt.de

E-Mail: info@russischer-hof-erfurt.de

Dienstag bis Samstag
17:00 Uhr bis 00:00 Uhr

Sonntag & Feiertage
12:00 Uhr bis 00:00 Uhr
Montag Ruhetag

Und nach Vereinbarung.

Inhaber: Murad Makhmudov

Copyright by Restaurant Russischer Hof Erfurt. Alle Rechte vorbehalten.
Alle verwendeten Marken sind Marken der jeweiligen Markeninhaber.

Feiern im Restaurant Russischer Hof

Sie möchten unsere Küche entdecken oder planen Familienfeste oder Betriebsfeiern, auf Wunsch auch mit (russischer) Livemusik und Showprogramm?

Gerne stellen wir Ihren Vorstellungen und Wünschen entsprechend individuelle Menüs zusammen.

Wir richten für Sie alle Arten von Feierlichkeiten aus.

Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Betriebsfeier - das Restaurant Russischer Hof in Erfurt ist der ideale Rahmen für festliche Anlässe. Der Besuch bei uns macht Ihre Feier unvergesslich.

Sagen Sie uns, was Sie gerne anbieten möchten oder nennen Sie uns Ihre Preisvorstellung - wir unterbreiten Ihnen Vorschläge für ein original russisches oder kaukasisches Menü.

Haben Sie bestimmte Vorstellungen zum Menü, wünschen Sie ein bestimmtes Fleischgericht oder einen besonderen Fisch? Teilen Sie uns Ihre Wünsche oder Ihre Preisvorstellung mit, wir machen Ihnen Vorschläge für eine unvergessliche Speise.

Catering vom Restaurant Russischer Hof

Wir kochen für Sie und liefern Speisen, Getränke und auf Wunsch auch Geschirr und Besteck zu Ihnen nach Hause oder in Ihr Unternehmen.

Fragen Sie uns, wenn Sie etwas Besonderes anbieten möchten.

Wir beraten Sie gern.

Sie erreichen uns unter: 0361 6546814