



Soluxe Hotel Moscow

SALES KIT





МЕРОПРИЯТИЯ В ОТЕЛЕ SOLUXE HOTEL MOSCOW

Soluxe Hotel Moscow – новый отель премиум-класса в Москве.

Отель обладает уникальными возможностями по проведению мероприятий: общая площадь конференц-зоны отеля составляет 4 600 кв. м, что позволит организовать мероприятие любого формата на самом высоком уровне.

На двух уровнях отеля расположены 15 многофункциональных конференц-залов с просторным фойе и дневным светом.

Мы готовы принять до 900 человек в основном зале и более 1700 гостей на всей территории конференц-зоны.

В отеле 340 просторных, элегантных и тихих номеров с панорамным видом на парк и город. Средняя площадь номеров категории «Премиум» - 42 кв. м (не включая номера категории «Люкс»)

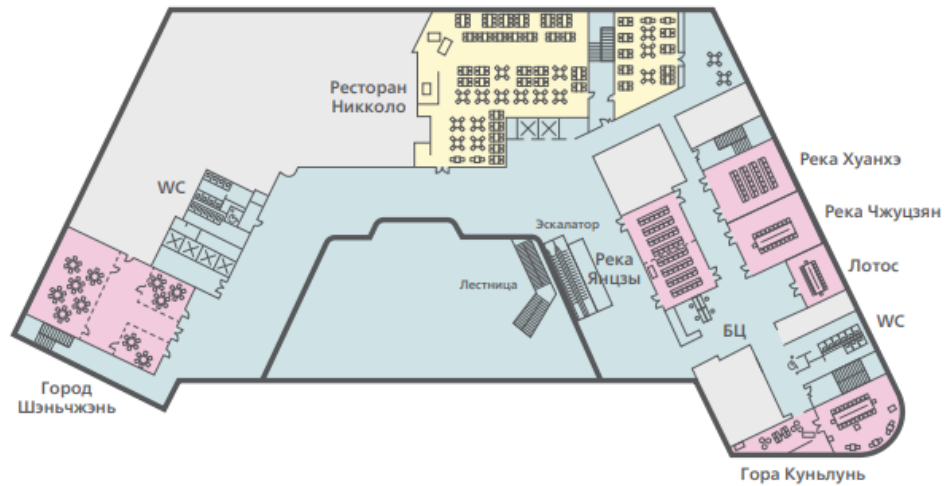
Отель удобно расположен в пешей доступности со станцией метро и станцией МЦК «Ботанический сад» (5 минут пешком), в одном из самых зеленых районов Москвы.

Наша профессиональная команда позаботится о том, чтобы любое мероприятие прошло идеально.

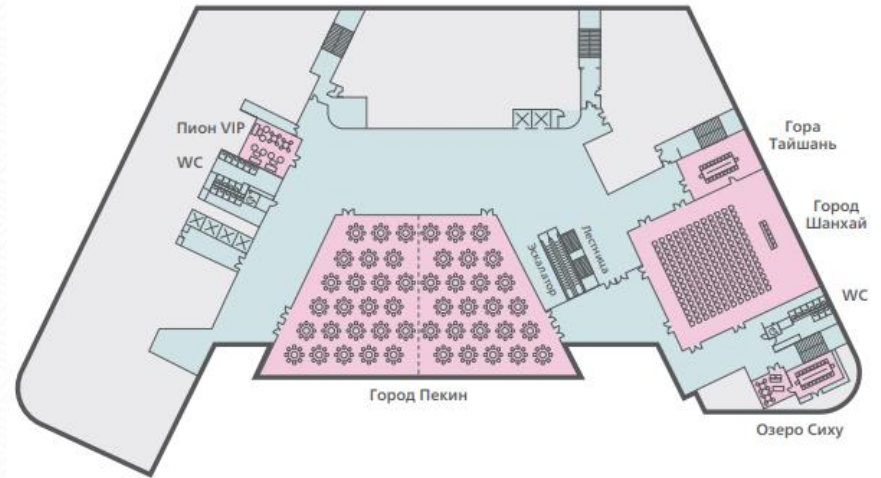
МЕРОПРИЯТИЯ

СХЕМЫ ЭТАЖЕЙ








2-й этаж



3-й этаж



ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ

Название конференц-зала	Этаж	Площадь, кв. м	Высота потолка, м	Театр 	Класс 	Банкет 	Общий стол 	Фуршет 	П-образно 	По периметру 	Стоимость аренды, руб.		
											8 часов	4 часа	Дополнительный час
Город ПЕКИН	3	890	7.0	800	400	440	-	800	-	-	800 000	500 000	70 000
ПЕКИН 1	3	450	7.0	400	200	210	-	400	-	-	400 000	250 000	35 000
ПЕКИН 2	3	450	7.0	400	200	210	-	400	-	-	400 000	250 000	35 000
Город ШАНХАЙ	3	433	6.5	300	120	180	-	400	50	60	400 000	250 000	35 000
Город ШЭНЬЧЖЭНЬ	2	244	3.3	-	-	-	-	150	-	-	250 000	150 000	18 000
ШЭНЬЧЖЭНЬ 1	2	98	3.3	67	40	36	24	80	22	24	90 000	60 000	8 000
ШЭНЬЧЖЭНЬ 2	2	31	3.3	18	10	16	12	24	10	-	15 000	10 000	2 000
ШЭНЬЧЖЭНЬ 3	2	31	3.3	18	10	16	12	24	10	-	15 000	10 000	2 000
Река ЯНЦЗЫ	2	110	3.3	95	40	48	24	90	28	32	100 000	60 000	9 000
ЯНЦЗЫ 1	2	55.3	3.3	30	16	16	12	30	12	16	50 000	30 000	4 000
ЯНЦЗЫ 2	2	55.6	3.3	30	16	16	12	30	12	16	50 000	30 000	4 000
Гора КУНЬЛУНЬ	2	82	3.3	-	-	-	14	20	-	-	80 000	50 000	6 000
Река ЧЖУЦЗЯН	2	76	3.5	60	30	30	16	40	20	24	75 000	50 000	6 000
Река ХУАНХЭ	2	71	3.3	60	30	30	16	40	20	24	70 000	50 000	6 000
Гора ТАЙШАНЬ	3	66	3.3	-	45	30	24	45	34	38	70 000	40 000	6 000
ПИОН Переговорная комната	3	48	3.3	-	-	-	-	34	-	-	50 000	35 000	5 000
ЛОТОС	2	36	3.5	30	12	16	12	15	10	12	30 000	15 000	3 000
Озеро СИХУ	3	31	3.3	-	27	20	18	15	-	-	35 000	20 000	3 000
ФОЙЕ 3 этаж под выставку	3	1074		-	-	360	-	750	-	-	1 000 000	<i>По запросу</i>	<i>По запросу</i>
Ресторан НИККОЛО (Основной зал)	2	415		-	-	208	-	-	-	-	<i>По запросу</i>	<i>По запросу</i>	<i>По запросу</i>
Ресторан НИККОЛО (дополнительный зал)	2	120		-	-	56	-	-	-	-	<i>По запросу</i>	<i>По запросу</i>	<i>По запросу</i>

КОНФЕРЕНЦ-ПАКЕТЫ

1

КОНФЕРЕНЦ-ПАКЕТ
НА ПОЛДНЯ
(1 КОФЕ-БРЕЙК + ОБЕД)

4 часа | 3700 Р

Флипчарт с блоком бумаги и маркерами
Канцелярские принадлежности
Бумага для записей
Кофе-брейк
Обед
Минеральная вода

2

КОНФЕРЕНЦ-ПАКЕТ
НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ
(2 КОФЕ-БРЕЙКА + ОБЕД)

8 часов | 4300 Р

Флипчарт с блоком бумаги и маркерами
Канцелярские принадлежности
Бумага для записей
Утренний кофе-брейк
Обед
Дневной кофе-брейк
Минеральная вода

3

КОНФЕРЕНЦ-ПАКЕТ
НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ
(3 КОФЕ-БРЕЙКА + ОБЕД)

8 часов | 4900 Р

Флипчарт с блоком бумаги и маркерами
Канцелярские принадлежности
Бумага для записей
Приветственный кофе-брейк
Утренний кофе-брейк
Обед
Дневной кофе-брейк
Минеральная вода

МЕНЮ

ЗАВТРАКИ



КОФЕ-БРЕЙКИ



ОБЕДЫ И УЖИНЫ



КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ



БАНКЕТЫ



НАПИТКИ



ЗАВТРАКИ

КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК

1400 ₺

Ассорти сезонных фруктов: дыня, ананас, киви, апельсин, виноград **200 г**

Датская выпечка и круассаны, маффины, тосты и хлеб, масло, мёд **60/40/40/20 г**

Свежесваренный кофе, чай, апельсиновый сок, яблочный сок на выбор **180/200 мл**

ФИТНЕС - ЗАВТРАК

1500 ₺

Ассорти сезонных фруктов: дыня, ананас, киви, апельсин, виноград **200 г**

Брускетты из зернового хлеба с овощами-гриль и тофу **60 г**

Ассорти сухофруктов и орехов **60 г**

Батончики из злаков и мюсли **40 г**

Кокосовый чиа-мусс **100 г**

Смузи **50 г**

Свежесваренный кофе, чай, апельсиновый сок, яблочный сок на выбор **180/200 мл**

БИЗНЕС - ЗАВТРАК

1650 ₺

Ассорти сезонных фруктов: дыня, ананас, киви, апельсин, виноград **200 г**

Датская выпечка и круассаны, маффины, тосты и хлеб, масло, мёд **60/40/40/20 г**

Ассорти сыров **50 г**

Мясное ассорти: салями, ветчина, индейка **40 г**

Горячее блюда на выбор:

- Творожные сырники со сметаной и голубикой **180 г**

- Овсяная каша со свежими ягодами **200 г**

- 2 яйца приготовленные на Ваш вкус* **110/60 г**
болтунья / глазунья / омлет

Свежесваренный кофе, чай, апельсиновый сок, яблочный сок на выбор **180/200 мл**

** подаются на Ваш выбор с беконом, куриными сосисками, картофельными оладьями, томатами на гриле*

ЗАВТРАК «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

2800 Р

Датская выпечка, круассаны, мафины
хлеб подается с маслом джемами и медом

Ассорти мясных и рыбных деликатесов

Сырная тарелка

Творог

Бирхер-мюсли

Натуральный и фруктовый йогурт

Ассортимент злаков на выбор

Подается с обезжиренным, цельным или соевым молоком

Ассорти сезонных фруктов

Яичница болтунья

Сосиски, томаты-гриль, бекон, грибы, картофельные оладьи

Блины

Свежесваренный кофе / Чай

Апельсиновый сок

Пакетированный сок на выбор

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК

Дополните свой завтрак специальными блюдами от нашего Шеф-повара

Воздушные панкейки с кленовым сиропом (320 г) - 650 ₺
пышные оладьи со свежими лесными ягодами, кленовым сиропом и муссом из сметаны

Венские вафли (250 г) - 750 ₺
свежие фрукты и ягоды, медовые соты, лимонный сабайон, лепестки миндаля

Тост по-французски с нутеллой и фламбе из банана (250 г) - 720 ₺
белый тостовый хлеб с шоколадом нутелла, карамелизированные банан и клубника, а также лимонно-лаймовый сорбе

Сет из рыбы (150 г) - 850 ₺
гравлак из лосося, масляная рыба, угорь унаги, лимон

Сет из мяса (135/30/30 г) - 800 ₺
ростбиф из говядины, буженина, индейка пастроми

Сет из сыров (315 г) - 1350 ₺
4 вида сыра, варенье из сосновых шишек, конфитюр, виноград, орехи

Яйца на Ваш вкус (300 г) - 850 ₺
2 куриных яйца на выбор (омлет, отварные яйца, глазунья или болтунья)
с ингредиентами на Ваше усмотрение (грибы/сыр/перец болгарский/лук/ветчина)
подаётся на тостовом хлебе, с хрустящим беконом, томатом гриль, сосисками на Ваш выбор (куриные или свиные) и картофелем хашбраун

Яйца Бенедикт (395 г) - 890 ₺
2 куриных яйца пашот, запечённых под голландским соусом со слабосолёным лососем или сыровяленой ветчиной, подаётся на тостированных английских маффинах с хрустящим беконом, половинкой томата гриль, сосисками на Ваш выбор (куриные или свиные) и картофелем хашбраун

Блины с гравлаксом и тремя видами икры (365 г) - 2500 ₺
тонкие блины, гравлак из лосося с чернилами каракатицы, красная икра, щучья икра, икра минтая, сметана, кондитеры

Сырники (295 г) - 750 ₺
ягодный соус, свежие ягоды, сметана

Ваша каша (240 | 10 | 10 | 30 г) - 450 ₺
на Ваш выбор: овсяная/рисовая/гречневая/манная приготовленная на воде или молоке
добавьте по вкусу: изюм, грецкие орехи, мёд

Корзина с утренней выпечкой (225 г) - 600 ₺
круассан, датская выпечка, тосты, масло, джем, мед

Хлебная корзина (80/20 г) - 120 ₺
две ароматных хлебных булочки со сливочным ароматизированным маслом

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК

690 ₽

ПОНЕДЕЛЬНИК

Злаковое эскимо	40 г
Домашнее печенье	40 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ВТОРНИК

Печенье «Мадлен»	40 г
Меренговый рулет	40 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

СРЕДА

Ассорти макарунсов	30 г
Домашнее печенье	40 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ЧЕТВЕРГ

Домашний кекс	40 г
Бриошь с карамельной начинкой	40 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ПЯТНИЦА

Датская выпечка	40 г
Домашнее печенье	40 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

УТРЕННИЙ КОФЕ-БРЕЙК

850 ₽

ПОНЕДЕЛЬНИК

Мини-эклер с овощами и обжаренным тунцом	50 г
Пирожное «Опера»	40 г
Круассаны	35 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ВТОРНИК

Кесадилья со свиной и сыром чеддер	50 г
Клафути	50 г
Круассан	45 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

СРЕДА

Круассан с подкопчённым лососем	50 г
Медовик	50 г
Датская выпечка	35 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ЧЕТВЕРГ

Брускетта с индейкой	40 г
Крамбл	50 г
Датская выпечка	40 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ПЯТНИЦА

Ролл с говядиной по-мексикански и мини-кукурузой	40 г
Ассорти мини-пирожков	40 г
Круассаны	35 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ДНЕВНОЙ КОФЕ-БРЕЙК

1100 ₽

ПОНЕДЕЛЬНИК

Овощное крудите с йогуртовым соусом	50 г
Ягодный смузи	40 г
Домашнее печенье	40 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ВТОРНИК

Брускетта с томатно-базиликовой сальсой и крем-сыром	50 г
Шоколадный крем-брюле	50 г
Домашнее печенье	40 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

СРЕДА

Томаты черри с моцареллой и песто	50 г
Мини-бланманже	40 г
Домашнее печенье	40 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ЧЕТВЕРГ

Шашлычок из сыровяленого окорока с сыром дор блю и дыней	50 г
Чиа-пудинг с ягодами	50 г
Домашнее печенье	40 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ПЯТНИЦА

Профитроли с паштетом из цыпленка и ягодным чатни	50 г
Творожный мусс с манго	40 г
Домашнее печенье	40 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

РУССКИЙ КОФЕ-БРЕЙК

1250 Р

Ассортимент мини-сэндвичей, 3 вида	40 г
Ассорти русских птифуров, 2 вида	40/40 г
Домашнее печенье	40 г
Ассорти мини-пирожков	40 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежезаваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ЕВРОПЕЙСКИЙ КОФЕ-БРЕЙК

1350 Р

Ассортимент мини-сэндвичей, 3 вида	40 г
Макарунсы	30 г
Клафути	50 г
Крем-брюле «Матча»	40 г
Мини-эклеры	30 г
Ассорти сезонных фруктов	80 г
Свежезаваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
Минеральная вода	200 мл

ДОПОЛНЕНИЯ К КОФЕ-БРЕЙКАМ

Дополните свой кофе-брейк специальными блюдами от нашего Шеф-повара

Круассан с подкопчённым лососем	50 г	200 Р	Злаковое эскимо	40 г	170 Р	Клафути	50 г	140 Р
Нэмы с креветками	50 г	170 Р	Кекс «Огура» с зелёным чаем	40 г	160 Р	Крем-брюле «Юдзу»	40 г	130 Р
Мини-эклер с овощами и обжаренным тунцом	50 г	170 Р	Шоколадно-кофейный кекс	40 г	130 Р	Мини-эклеры	30 г	120 Р
Мини-сэндвич с ростбифом, рукколой и ананасовым чатни	50 г	160 Р	Ассорти пирожков	40 г	130 Р	Ягодный смузи	50 г	130 Р
Панини с говядиной по-мексикански и мини-кукурузой	50 г	160 Р	Миндальный круассан	1 шт	180 Р	Чиа-пудинг с ягодами	50 г	150 Р
Рулетик из говядины с маринованными овощами на багете с соусом терияки	50 г	160 Р	Датская выпечка	1 шт	120 Р	Творожный мусс с манго	40 г	150 Р
Шашлычок из сыровяленого окорока с сыром дор блю и дыней	50 г	180 Р	Джем, масло, мёд	10/10/10 г	120 Р	Ассорти сезонных фруктов	80 г	200 Р
Мини-сэндвич с бужениной и соусом ромеску	50 г	150 Р	Домашнее печенье	40 г	120 Р	Ассорти орехов	40 г	170 Р
Кесадила со свиной и сыром чеддер	50 г	150 Р	Имбирный пряник	40 г	160 Р	Ассорти сухофруктов	50 г	150 Р
Профитроли с пате из цыпленка и ягодным чатни	50 г	150 Р	Медовик	40 г	160 Р	Свежезаваренный кофе, ассортимент чая	180 мл	200 Р
Мини-пита с курицей терияки и пряным соусом	50 г	150 Р	Пирожное «Опера»	50 г	160 Р	Чайно-кофейный сервис на 4 часа		600 Р
Индейка пастроми в чабатте с овощами	50 г	170 Р	Крамбл	50 г	120 Р	Чайно-кофейный сервис на 8 часов		1200 Р
Мини-эклер с томатно-базиликовой сальсой и крем-сыром	50 г	140 Р	Сметанник	40 г	140 Р			
Брускетта на угольном хлебе с овощами-гриль, козьим сыром и маринованным тофу	50 г	160 Р	Печенье макарунс	30 г	150 Р			
Томаты черри с моцареллой	50 г	140 Р						

ОБЕДЫ И УЖИНЫ - КОМПЛЕКСНОЕ МЕНЮ

Меню из 4-х блюд

2750 Р

Обед 1

Салат с маринованной тыквой (маринованная тыква, артишоки, микс-салат, грибы вешенки, спаржа с муссом из зелёных яблок и свежего шпината)	120 г
Борщ со сметаной и пирожком с мясом	230/30 г
Кулебяка с лососем, спаржей и соусом берблан	220 г
Наполеон с ягодным соусом	120 г

Ужин 1

Микс-салат с перечным муссом и креветками	120 г
Каннеллони с грибным жульеном	120 г
Салтинбока из говядины с беконом и шалфеем, картофельным муссом и трюфелем, зелёной спаржей и соусом бургуньон	220 г
Цитрусовый чизкейк	120 г

Обед 2

Ролл из рисовой бумаги с креветками и соево-медовым дрессингом	120 г
Грибной суп с пирожком с картофелем и грибами	240 г
Филе-миньон из говядины с кукурузной полентой и горчичным соусом	230/30 г
Шоколадный крем-брюле	120 г

Ужин 2

Рулетики из говядины с маринованными овощами и соусом терияки	120 г
Филе утки с пюре из батата и ягодным соусом	120 г
Штрудель из свинины со шпинатом, крем-сыром и горчичным соусом	220 г
Маковый пирог с ванильным соусом	120 г

Обед 3

Салат по-строгановски (говяжий язык, шампиньоны, маринованные огурчики, сыр гауда, красный лук, йогуртовый соус, с хреном и горчицей)	120 г
Овощной минestrone и пирожком с капустой и томатами	230/30 г
Спринг-роллы с овощами, курицей и азиатским соусом	220 г
Яблочный крамбл с манго	120 г

Ужин 3

Азиатский салат с курицей в рисовой бумаге	120 г
Подкопчённый лосось с овощами-вок	120 г
Томлённые говяжьи щёчки с пюре из шпината, мини-кукурузой и соусом «Красное вино» с яблоками	220 г
Павлова с малиной	120 г

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

Меню из 4-х блюд

2000 ₺

Обед 1

Овощные роллы из рисовой бумаги и соево-медовым соусом	120 г
Крем-суп из зелёного горошка с имбирём	230 г
Фунчоза с овощами и терияки-соусом	220 г
Банановое парфе с карамелью	120 г

Ужин 1

Кесадила овощная с тофу	120 г
Фалафель с томатным джемом	120 г
Гречневая лапша со шпинатом, грибами и мини-кукурузой	220 г
Фруктовый салат	120 г

Обед 2

Хумус с запечённой тыквой, салатным миксом и семечками	120 г
Грибной суп	230 г
Овощная долма с ткемали	220 г
Шоколадный мусс	120 г

Ужин 2

Салат из овощной лапши с нутом и лимонно-имбирным дрессингом	120 г
Самоса с рисом пилав и карри	120 г
Жареный тофу с брокколи, соусом терияки, лимоном и мёдом	220 г
Ягодное бланманже	120 г

БУФЕТЫ (Ланч)

Предложение действительно на группы от 30 человек

2450 Р

Ланч 1

Холодные закуски

Рулетики из баклажан с сыром	50 г
Салат с фунчозой и кальмарами	50 г
Винегрет с квашенной капустой	50 г
Салат с говяжьим языком	50 г

Суп

Рассольник	230 г
------------	-------

Основное блюдо

Куриные шашлычки тандури	70 г
Томленные щечки в соусе демиглас	70 г
Запеченное филе судака под горчичным соусом	70 г
Рис «Шафран»	70 г
Картофель по-деревенски с паприкой	70 г

Десерт

Эстерхази ореховый	50 г
Шоколадный мусс	50 г
Хлебные булочки в ассортименте	60 г
Масло сливочное с ингредиентами	20 г

Ланч 2

Холодные закуски

Ролл из тортильи с овощами	50 г
Сельдь под шубой	50 г
Салат с курицей по-тайски	50 г
Салат деревенский с маринованным дайконом	50 г

Суп

Грибной суп с древесными грибами	230 г
----------------------------------	-------

Основное блюдо

Свинина в глазури кимчи	70 г
Гуляш из говядины с болгарским перцем	70 г
Филе трески в панировке и лимонно-каперсным дрессингом	70 г
Булгур со шпинатом	70 г
Картофель-дюшес	70 г

Десерт

Мраморный чизкейк	50 г
Тирамису «Матча»	50 г
Хлебные булочки в ассортименте	60 г
Масло сливочное с ингредиентами	20 г

Ланч 3

Холодные закуски

Хумус из нута с чипсами пита	50 г
Нисуаз с жареным тунцом	50 г
Салат «Битые огурцы» с листьями «микс»	50 г
Салат «Вальдорф» с курицей	50 г

Суп

Солянка мясная	230 г
----------------	-------

Основное блюдо

Мини-шницель из индейки	70 г
Баранина «Бургуньон» с шоколадом	70 г
Рыбные битки с соусом капсикум	70 г
Овощи-гриль	70 г
Картофель-мини с кориандром	70 г

Десерт

Медовик	50 г
«Опера» малиновая	50 г
Хлебные булочки в ассортименте	60 г
Масло сливочное с ингредиентами	20 г

БУФЕТЫ (Ужин)

Предложение действительно на группы от 30 человек

2450 Р

Ужин 1

Холодные закуски

Ролл из тортिलли со слабосолённым лососем	50 г
Салат «Цезарь» с говядиной по-азиатски	50 г
Салат-мангал	50 г
Салат капрезе с песто	50 г

Основное блюдо

Мясные шарики с соусом арабиата	70 г
Курица карри с ананасом	70 г
Филе судака под маринадом	70 г
Кус-кус с вялеными томатами и мятой	70 г
Жареный картофель с грибами	70 г
Брокколи и цветная капуста, запечённые с миндалём	70 г

Десерт

Шоколадный торт «Прага»	50 г
Йогуртовый мусс	50 г
Хлебные булочки в ассортименте	60 г
Масло сливочное с ингредиентами	20 г

Ужин 2

Холодные закуски

Овощное крудите с соусом блючиз	50 г
Морковь по-корейски с курицей и изюмом	50 г
Салат коул-слоу с яблоками	50 г
Салат с морепродуктами	50 г

Основное блюдо

Бефстроганов из говядины	70 г
Люля-кебаб из индейки со сметанным соусом	70 г
Филе трески в кляре на пиве	70 г
Пене с сальсой «верде» и сыром пармезан	70 г
Картофельное пюре с бататом	70 г
Запечённая свекла с мёдом и чили	70 г

Десерт

Профитроли с карамельным кремом	50 г
Ягодное суфле	50 г
Хлебные булочки в ассортименте	60 г
Масло сливочное с ингредиентами	20 г

Ужин 3

Холодные закуски

Ролл из рисовой бумаги с овощами	50 г
Салат «Греческий» с сыром фета	50 г
Салат «Мимоза»	50 г
Кобб-салат	50 г

Основное блюдо

Свинные рёбрышки с соусом «Джек Дэниелс»	70 г
Спринг-ролл с говядиной	70 г
Судак под голландским соусом	70 г
Смесь дикого и белого риса	70 г
Картофельное рагу с томатами	70 г
Стручковая фасоль с морковью и кукурузой	70 г

Десерт

Торт «Красный бархат»	50 г
Торт «Чёрный лес»	50 г
Хлебные булочки в ассортименте	60 г
Масло сливочное с ингредиентами	20 г

ДОПОЛНЕНИЯ К БУФЕТАМ

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками	50 г	250 ₺
Салат «Сельдь под шубой»	50 г	170 ₺
Салат «Царский» с красной икрой	50 г	250 ₺
Салат из говядины с киноа, яблоком и ягодным дрессингом	50 г	250 ₺
Салат из говяжьего языка с сыром и огурцами	50 г	200 ₺
Салат вито с ростбифом, печёным перцем и соусом вителло тонато	50 г	200 ₺
Салат «Вальдорф» с индейкой	50 г	200 ₺
Оливье с цыплёнком и перепелиным яйцом	50 г	200 ₺
Салат с вяленой уткой и малиновым дрессингом	50 г	210 ₺
Кобб-салат с маринованной куриной грудкой	50 г	170 ₺
Салат капрезе с моцареллой и томатами	50 г	170 ₺
Греческий салат с маринованным сыром фета и оливками	50 г	170 ₺
Салат с маринованной тыквой	50 г	170 ₺
Салат «Табуле»	50 г	150 ₺
Салат «Горный» с бараниной и соусом наршараб	50 г	220 ₺
Салат по-азиатски со свининой	50 г	190 ₺
Салат с грибами эноки, вакаме и маринованным тофу	50 г	250 ₺
Битые огурцы с кунжутным маслом и мисо	50 г	170 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Нэмы с креветками	50 г	170 ₺
Мини-эклер с овощами и обжаренным тунцом	50 г	170 ₺
Ролл из тортильи со слабосолёным лососем и соусом пондзу	50 г	200 ₺
Форшмак с яблоком и перепелиным яйцом	50 г	150 ₺
Мини-сэндвич с ростбифом, рукколой и ананасовым чатни	50 г	160 ₺
Панини по-мексикански	50 г	160 ₺
Рулетки из говядины с овощами и соево-медовым дерессингом	50 г	160 ₺
Рулетки из баклажан	50 г	150 ₺
Томаты черри с моцареллой	50 г	140 ₺
Брускетта на угольном хлебе с овощами гриль, козьим сыром и маринованным тофу	50 г	160 ₺
Шашлычок из сыровяленого окорока с сыром дор блю и дыней	50 г	180 ₺
Мини-сэндвич с бужениной и соусом ромеску	50 г	150 ₺
Мини-пита со свининой шредет барбекю и овощами	50 г	160 ₺
Профитроли с пате из цыпленка и ягодным чатни	50 г	150 ₺
Карпаччо из копчёной индейки с чатни из огурца	50 г	160 ₺
Нэм с куриным салатом и соусом унаги	50 г	150 ₺
Мини-эклер с овощами-гриль и томатным мармеладом	50 г	140 ₺
Хумус с жареной питой	50 г	140 ₺
Овощные крудите с соусом дзадзики	50 г	140 ₺

ДОПОЛНЕНИЯ К БУФЕТАМ

СУПЫ

Борщ с говядиной и сметаной	230 г	200 ₺
Суп с лесными грибами	230 г	200 ₺
Куриный суп с лапшой	230 г	180 ₺
Тыквенный крем-суп	230 г	160 ₺
Томатно-сливочный крем-суп	230 г	160 ₺
Суп из чечевицы	230 г	140 ₺
Овощной минestrone	230 г	150 ₺

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Судак по-азиатски в кисло-сладком соусе	70 г	210 ₺
Шашлычок из лосося с соусом тартар	70 г	250 ₺
Треска на пару с верде-дрессингом	70 г	220 ₺
Шницель из телятины	70 г	250 ₺
Вок из говядины с овощами и соусом терияки	70 г	210 ₺
Бефстроганов из говядины	70 г	210 ₺
Утиная грудка по-азиатски с соусом понзу	70 г	250 ₺
Котлета куриная по-киевски	70 г	190 ₺
Бланкет из индейки	70 г	200 ₺
Люля-кебаб из баранины с томатной сальсой	70 г	220 ₺
Баранина «Бургуньон» с соусом из красного вина с шоколадом	70 г	250 ₺
Шашлычок из свинины и горчицей соусом	70 г	190 ₺
Мясные шарики в соусе арабиата	70 г	180 ₺

ГАРНИРЫ

Рис-пилаф	50 г	120 ₺
Мини-картофель с вешенками	50 г	120 ₺
Запечённая тыква в мёде и чили	50 г	120 ₺
Овощной рататуй	50 г	140 ₺
Картофельное пюре	50 г	120 ₺
Булгур	50 г	120 ₺
Запечённая свекла с бальзамиком	50 г	120 ₺
Отварной картофель	50 г	120 ₺
Шпинат в сливках с луком-пореем	50 г	140 ₺
Паста отварная	50 г	120 ₺
Овощи-гриль	50 г	140 ₺
Микс белого и дикого риса	50 г	120 ₺

ДОПОЛНЕНИЯ К БУФЕТАМ

ДЕСЕРТЫ

Хлопковый чизкейк	50 г	180 Р
Мусс из манго с тапиокой	50 г	180 Р
Желе с личи и жасмином	50 г	180 Р
Клубничный суп с мятой и базиликом	50 г	180 Р
Шоколадный по-де-крем	50 г	180 Р
Каталонский крем	50 г	170 Р
Йогуртовое велюте	50 г	160 Р
Малиновый торт «Шарлотт»	50 г	200 Р
Маринованные фрукты в «Амаретто» с ванильным сиропом	50 г	180 Р
Медовик	50 г	160 Р
Морковный пирог	50 г	180 Р
Мини-Павлова	40 г	150 Р
Торт «Черный лес»	50 г	180 Р
Ягодное бланманже	50 г	150 Р
Лимонная тарталетка с ягодами	40 г	170 Р
Ассорти сезонных фруктов	50 г	200 Р

КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

Предложение действительно на группы от 30 человек

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1550 ₺

Мини-моцарелла, томаты черри, соус песто	50 г
Сыр камамбер, виноградный компотэ, грецкий орех, цельнозерновой хлеб	50 г
Мини-пита с курицей терияки и пряным соусом	50 г
Вяленая ветчина, козий сыр, брошет из дыни	50 г
Креветки маринованные с чатни из ананаса	50 г
Макарунс в ассортименте	30 г
Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл

РУССКИЙ КОКТЕЙЛЬ

2380 ₺

Маринованные мини-овощи	50 г
Рулет из баклажанов с сыром и грецкими орехами	50 г
Тарталетка с муссом из лосося и красной икрой	50 г
Сельдь на чёрном хлебе с зерновой горчицей	50 г
Тарталетка с салатом оливье и камчатским крабом	50 г
Мини-пирожки в ассортименте	30 г
Мини-брошет с овощами-гриль	50 г
Филе лосося, фондю из лука-порей	70 г
Мини-шашлычок из цыплёнка тандури	70 г
Мини-кебаб из баранины с соусом ткемали	70 г
Профитроль с ванильным кремом	30 г
Торт «Красный бархат»	40 г
Клубничный суп с мятой	35 г
Свежесваренный кофе, ассорти чая	180 мл

ЕВРОПЕЙСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

2960 ₺

Мини-моцарелла с томатами черри и соусом песто	50 г
Сыр камамбер, виноградный, компотэ, грецкий орех, цельнозерновой хлеб	50 г
Мини-эклер с муссом из лосося	50 г
Салат «Нисуаз» с обжаренным тунцом	50 г
Профитроли со средиземноморскими овощами и соусом песто	50 г
Ростбиф с корнишонами, маринованным жемчужным луком и медовой горчицей	50 г
Мусс из фуа-гра, грушевый компотэ с корицей, тосты из бриоша	50 г
Креветки с чатни из сладкого перца	50 г
Грибной крокет с сыром, картофелем и соусом тартар	50 г
Киш с ветчиной и сыром	70 г
Мини-брошет с индейкой	70 г
Маринованная говядина по-гречески с соусом дзадзики	70 г
Ванильная панна котта с соусом «Манго»	30 г
Тирамису	30 г
Шоколадный мусс	35 г
Торт «Фисташка – маракуйя»	40 г
Свежесваренный кофе, ассорти чая	180 мл

СОЗДАЙТЕ СВОЕ КОКТЕЙЛЬ-МЕНЮ

Предложение действительно на группы от 30 человек

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

Овощной нэм с соево-медовым соусом	50 г	110 ₺
Брускетта с овощами-гриль и соусом капсикум	50 г	120 ₺
Овощные крудите с йогуртовым соусом	50 г	140 ₺

С МОРЕПРОДУКТАМИ

Тарталетка с салатом оливье, перепелиным яйцом и крабовым сурияки	50 г	200 ₺
Нэмы с креветками	50 г	170 ₺
Мини-эклер с овощами и обжаренным тунцом	50 г	170 ₺
Форшмак из селёдки с яблоками	50 г	150 ₺
Круассан с поджаренным лососем	50 г	200 ₺

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Мусс из фуа-гра, грушевый компотэ с корицей, бриошь	50 г	250 ₺
Мини-пита с курицей терьяки и пряным соусом	50 г	150 ₺
Профитроли с пате из цыплёнка и ягодным чатни	50 г	150 ₺
Индейка пастроми в чабатте	50 г	170 ₺
Рулетки из говядины с маринованными овощами на багете с соусом терьяки	50 г	160 ₺
Панини с говядиной по-мексикански	50 г	160 ₺
Мини-сэндвич с ростбифом, рукколой и ананасовым чатни	50 г	180 ₺
Мини-сэндвич с бужениной и соусом ромеску	50 г	150 ₺
Кесадила со свиной	50 г	150 ₺

С СЫРОМ

Мини-моцарелла с томатами черри и соусом песто	50 г	140 ₺
Шашлычок из сыровяленого окорока с сыром дор блю и дыней	50 г	180 ₺
Рулет из баклажана со сливочным сыром на зерновом тосте	50 г	150 ₺

ГОРЯЧЕЕ КАНАПЕ

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

Овощной спринг-ролл, сладкий соус чили	70 г	120 ₺
Самоса с картофелем, грибами и соусом карри	70 г	120 ₺
Мини-брошет из овощей	70 г	120 ₺

С МОРЕПРОДУКТАМИ

Креветки темпура, сладкий маринованный имбирь	70 г	200 ₺
Мини-брошет с лососем и соусом тартар	70 г	250 ₺
Мини-кишлорен с треской и шпинатом	70 г	200 ₺
Миньоны из масляной рыбы со сливочно-лимонным соусом	70 г	220 ₺
Рыбные крокеты с рисом	70 г	180 ₺

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Соте из курицы с красным карри и кокосовым молоком	70 г	170 ₺
Мини-брошет с индейкой и клюквенным соусом	70 г	190 ₺
Конфи из утки в тарталетках с муссом из цветной капусты и сыром	70 г	200 ₺
Миньоны из говядины с луковым мармеладом	70 г	210 ₺
Соте из говядины с куркумой и арахисовым соусом	70 г	210 ₺
Мини-люля кебаб из ягненка и соусом ткемали	70 г	220 ₺
Спринг-ролл с бараниной шредет, соусом сацебели и адыгейским сыром	70 г	240 ₺
Мини-брошет со свиной и горчичным соусом	70 г	200 ₺
Миньоны из свинины с жареными лисичками и мятным соусом	70 г	200 ₺

СОЗДАЙТЕ СВОЕ КОКТЕЙЛЬ-МЕНЮ

Предложение действительно на группы от 30 человек

ДЕСЕРТЫ

Франжипан ягодный	40 г	160 ₺
Тарталетка с темным шоколадом	30 г	150 ₺
Лимонная тарталетка с ягодами	30 г	170 ₺
Пирожное «Опера» с малиной	40 г	170 ₺
Мраморный чизкейк	40 г	160 ₺
Меренговый рулет	30 г	150 ₺
Ванильные профитроли	30 г	140 ₺
Торт «Красный бархат»	40 г	150 ₺
Ягодное бланманже	40 г	130 ₺
Брауни финиковый	40 г	180 ₺
Мусс «Капучино-Бейлиз»	40 г	200 ₺
Ягодная панна котта	40 г	150 ₺
Тирамису	40 г	170 ₺
Шоколадный мусс	40 г	150 ₺

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 1

5800 ₹

Холодные закуски и салаты (в стол)

Ассорти рыбных деликатесов

гравлакс, масляная х/к, сельдь с/с с красным маринованным луком, сальса с болгарским перцем и зеленью, каперсы, лимон

Ассорти мясных деликатесов

буженина, ростбиф, куриный рулет с крем-сыром и шпинатом, хрен со взбитыми сливками, горчица

Маринованное ассорти

грибы домашнего посола, вешенки и шампиньоны с маринованными артишоками, сушёными томатами, каперсами и укропом

Мини рулетики из баклажан

баклажан, сыр творожный, йогурт, петрушка, кинза, лимонный сок, цедра лимона

Ассорти сыров

Гауда, Эменталлер, Чеддер, Дор блю, виноград, грецкий орех, мёд, ягодно-винный джем, крекеры

Ассорти солений

капуста квашенная, огурцы соленые, перец маринованный, черемша соленая, томаты, свежая зелень

Ассорти маслины, оливки

маслины, оливки, соус "Песто"

Салат из говядины

кусочки запечённой говядины, сельдерея, зелёное яблоко, киноа, шпинат, зелёная фасоль, ягодный дрессинг

Табуле

кус-кус, огурцы, томаты, кинза, мята, петрушка, лимонный сок, оливковое масло

Оливье с цыплёнком и перепелиным яйцом

отварные; картофель, морковь, куриное филе, яйцо перепелиное, огурцы свежие, майонез, зелёный горошек, зелень

Ассорти сезонных фруктов

Индивидуальная подача холодной закуски

70 г Мини-эклер с жареным тунцом, сальсой из овощей и горчишно-кунжутным соусом 50 г

Горячая закуска на ваш выбор

70 г Филе-миньон из говядины с кукурузной полентой и горчичным соусом 120 г

Или

30 г Подкопчённый лосось с овощами-вок 120 г

Основное блюдо на ваш выбор

50 г Филе дорадо с маринованной тыквой, тыквенным пюре, зелёной фасолью эдамамэ и мятной сальсой 240 г

70 г

Или

Куриная пикатта с бок-чой и воздушным рисом 240 г

60 г

Десерт на ваш выбор

30 г «Красная Москва» с ванильным соусом 120 г

или

30 г «Птичье молоко» с шоколадным соусом 120 г

50 г

Напитки

50 г Свежезаваренный кофе, ассортимент чая 180 мл

50 г Сок в ассортименте (Апельсин /Яблоко) 200 мл

50 г Вода 330 мл

100 г Хлебные булочки в ассортименте 60 г

100 г Масло сливочное с ингредиентами 20 г

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2

7000 ₺

Холодные закуски и салаты (в стол)

Ассорти рыбных деликатесов:

гравлак, масляная х/к, маринованная сельдь в горчичном соусе с овощами, валован с красной икрой, сальса с болгарским перцем и зеленью, каперсы, лимон

Ассорти мясных деликатесов:

сыровяленая ветчина, буженина, ростбиф, куриный рулет с крем-сыром и шпинатом, салями "Милано", хрен со взбитыми сливками, горчица

Ассорти маринованных грибов

грибы домашнего посола, вешенки и шампиньоны с маринованными артишоками, сушёными томатами, каперсами и укропом

Мини-рулетики из баклажан

баклажан, сыр творожный, йогурт, петрушка, кинза, лимонный сок, цедра лимона

Ассорти сыров

Гауда, Эменталлер, Чеддер, Дор блю, Бри, виноград, грецкий орех, мёд, ягодно-винный джем, крекеры

Капрезе:

томаты, сыр "Моцарелла", микс из листьев салата, соус бальзамик, оливковое масло, соус "Песто"

Ассорти маслины, оливки

маслины, оливки, соус "Песто"

«Цезарь» с тигровыми креветками

жареные тигровые креветки, листья салата "Романо", томлёные томаты, соус «Цезарь», гренки чесночные, сыр Пармезан

Вито:

говядина отварная, перец болгарский печёный, огурцы свежие, морковь отварная, соус "Вителло Тонато"

Салат «Вальдорф»

филе индейки маринованное, стебель сельдерея, грецкий орех, яблоко, пекинская капуста, сметана, йогурт классический

Ассорти сезонных фруктов

Индивидуальная подача холодной закуски (2 курса)

80 г	Рулетики из рисовой бумаги с овощами и соево-медовым дрессингом	50 г
	Мусс из курицы на томатном мармеладе	50 г

Горячая закуска на ваш выбор

80 г	Филе утки с пюре из батата и ягодным соусом	120 г
	<i>или</i>	
30 г	Канеллонни с грибным жульеном и соусом песто	120 г

Основное блюдо на ваш выбор

50 г	Вырезка из говядины с картофельным мильфеем, лесными грибами и соусом перигё	240 г
70 г	<i>или</i>	
	Филе лосося с зелёной спаржей и соусом лемонграсс	240 г

Десерт на ваш выбор

30 г	Шоколадно-малиновая «Опера» с карамельным соусом	120 г
	<i>или</i>	
50 г	Ягодное парфе с соусом «Бейлиз»	120 г

Напитки

50 г	Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
	Сок в ассортименте (Апельсин /Яблоко)	200 мл
	Вода	330 мл
50 г		
100 г	Хлебные булочки в ассортименте	60 г
	Масло сливочное с ингредиентами	20 г

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 3

8200 ₹

Холодные закуски и салаты (в стол)

Ассорти рыбных деликатесов:

гравлакс, масляная х/к, маринованная сельдь в горчичном соусе с овощами, валован с красной икрой, сальса с болгарским перцем и зеленью, каперсы, лимон

Ассорти мясных деликатесов:

сыровяленая ветчина, буженина, ростбиф, куриный рулет с крем сыром и шпинатом, сальми "Милано", хрен со взбитыми сливками, горчица

Маринованное ассорти

грибы домашнего посола, вешенки и шампиньоны с маринованными артишоками, сушёными томатами, каперсами и укропом)

Мини-рулетки из баклажан

баклажан, сыр творожный, йогурт, петрушка, кинза, лимонный сок, цебра лимона

Ассорти сыров

Гауда, Эменталлер, Чеддер, Дор блю, виноград, грецкий орех, мёд, ягодно-винный джем, крекеры

Ассорти солений

капуста квашенная, огурцы соленые, перец маринованный, черемша соленая, томаты, свежая зелень

Ассорти маслины, оливки

маслины, оливки, соус "Песто"

Капрезе

томаты, сыр "Моцарелла", микс из листьев салата, соус бальзамик, оливковое масло, соус "Песто"

Царский

крабовое сурими, кальмары, лук репчатый, лук зелёный, куриное яйцо, укроп, красная икра, домашний майонез

Бахор

томлёная говядина, свежий болгарский перец, свежий огурец, томаты, яйцо куриное, лук красный, чеснок, растительное масло, красный винный уксус

Кобб

куриная грудка, авокадо, куриное яйцо, жареный бекон, сыр Дор блю, салат айсберг, салат романо, красный лук, томаты, горчичный соус с чесноком

Ассорти сезонных фруктов

Индивидуальная подача холодной закуски (3 курса)

80 г	Рулетики из рисовой бумаги с овощами и соево-медовым дрессингом	50 г
	Брускетта со слабосолённым лососем и крем-сыром	50 г
80 г	Брускетта с говядиной, рукколой и ананасовым чатни	50 г

Горячая закуска на ваш выбор

30 г	Кулебяка с лососем, спаржей и соусом берблан <i>или</i>	120 г
50 г	Миньоны из свинины с жареными лисичками, кремом из пастернака и мятным соусом	120 г

Основное блюдо на ваш выбор

60 г	Томлённые говяжьи щёчки с пюре из шпината, мини-кукурузой и соусом «Красное вино» с яблоками <i>или</i>	240 г
30 г	Запечённый сибао со шпинатом и соусом пименто	240 г

Десерт на ваш выбор

50 г	Мусс «Молочный улун» с соленой карамелью и личи <i>или</i>	120 г
50 г	Чизкейк с белым шоколадом и соусом «Клубника-базилик»	120 г

Напитки

50 г	Свежесваренный кофе, ассортимент чая	180 мл
50 г	Сок в ассортименте (Апельсин /Яблоко)	200 мл
50 г	Вода	330 мл
100 г	Хлебные булочки в ассортименте	60 г
	Масло сливочное с ингредиентами	20 г

Цены указаны в рублях РФ и включают 20 % НДС. 10% за сервисное обслуживание будет добавлено к стоимости меню и напитков.

Цены действительны до 31 декабря 2024г. Отель оставляет за собой право пересмотреть цены

ДОПОЛНЕНИЯ К БАНКЕТАМ

Закуски и салаты

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетки из рисовой бумаги с овощами и соево-медовым дрессингом	50 г	110 ₹
Свежие овощи в ассортименте	50 г	140 ₹
Ролл из маринованного дайкона с овощами	50 г	110 ₹
Ассорти солений	50 г	110 ₹
Хумус с чипсами пита	50 г	130 ₹
Панированный бри с клюквенным джемом	50 г	150 ₹
«Пьяная груша» с козьим сыром	50 г	150 ₹

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

Салат с маринованной тыквой и муссом из шпината	50 г	170 ₹
Салат из битых огурцов в кунжутном дрессинге и мисо	50 г	170 ₹
Салат с грибами эночи, вакаме и маринованным тофу	50 г	250 ₹
Салат со стрчателлой и персиками-гриль	50 г	220 ₹
Греческий салат с брынзой	50 г	170 ₹
Салат капрезе	50 г	170 ₹

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из птицы с ягодным чатни	50 г	150 ₹
Говядина «Вителло тонато» с чернилами каракатицы	50 г	170 ₹
Сыровяленая ветчина с карамелизированной дыней	50 г	170 ₹
Мясная тарелка с итальянскими колбасами	50 г	150 ₹
Копченая утка с малиновым дрессингом	50 г	170 ₹
Индейка-пастроми с чатни из слив	50 г	160 ₹

МЯСНЫЕ САЛАТЫ

Салат из говяжьего языка с сыром и огурчиками	50 г	200 ₹
Салат из говядины с киноа, яблоками и печёным перцем	50 г	250 ₹
Салат с вяленой уткой и малиновым дрессингом	50 г	210 ₹
Салат с индейкой-пастроми и грушей	50 г	200 ₹
Салат из курицы с клубничной заправкой	50 г	200 ₹
Салат со свиной по-азиатски	50 г	190 ₹
Салат «Горный» с бараниной шредер и соусом наршараб	50 г	220 ₹

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Люля-кебаб из ягненка с кавказскими травами и баклажаном	120 г	950 ₹
Миньон из говядины с картофелем и костным мозгом	120 г	950 ₹
Шашлычок из свиной шеи с вялеными томатами	120 г	700 ₹
Равиоли с уткой конфи и пюре из шпината	120 г	700 ₹
Штрудель из свинины со шпинатом и крем-сыром	120 г	650 ₹

РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Селедка с маринованным луком, картофелем и укропом	50 г	150 ₹
Семга малосольная с можжевельным маслом	50 г	220 ₹
Осетрина х/к, подкопчённая на ольховой щепе	50 г	350 ₹
Осетрина г/к, подкопчённая на ольховой щепе	50 г	350 ₹
Валованы с красной икрой	50 г	350 ₹
Мини-блинчики с черной икрой	50 г	700 ₹
Опалённый тунец с соусом пондзу	50 г	200 ₹
Форшмак с селёдкой и яблоками	50 г	150 ₹

РЫБНЫЕ САЛАТЫ

Салат с лососем, огурцами, сливочным сыром и зеленью	50 г	250 ₹
Сельдь под шубой	50 г	170 ₹
Салат «Нисуаз» с обжаренным тунцом и горчичным соусом	50 г	200 ₹
Салат с морепродуктами в соусе том ям	50 г	200 ₹
Салат с креветками, рукколой и цитрусами	50 г	230 ₹

РЫБНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки карри в блинном мешочке со сливочным биском	120 г	780 ₹
Масляная рыба с бок-чой и лимонным соусом	120 г	800 ₹
Филе трески с томатно-каперсной сальсой	120 г	750 ₹

ДОПОЛНЕНИЯ К БАНКЕТАМ

Горячее и десерты

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Говяжки рёбра с лесными грибами и томлённым картофелем	220 г	1 300 ₺
Телятина с пастернаком и трюфельным соусом	220 г	1 650 ₺
Свиная грудинка в пивной глазури с яблочным кетчупом и хрустящим луком	220 г	1 300 ₺
Ножка ягненка с картофелем на углях и сливочным соусом демиглас	220 г	1 650 ₺

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Глазированная утиная грудка с запечённой свеклой, фундуком и мятным соусом	220 г	1 500 ₺
Бедро цыплёнка с баклажаном и раковым сациви	220 г	1 300 ₺
Томлённые утиные ножки с тыквой и арабикой	220 г	1 400 ₺

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Палтус с хрустящими овощами	220 г	1 500 ₺
Лосось с картофельным gratin и соусом беарнез	220 г	1 700 ₺
Дорадо с салатом из цветной капусты и томатным джемом	220 г	1 400 ₺
Треска с маслом из водорослей с картофелем и мятным голландезом	220 г	1 300 ₺
Филе сибаса с бок-чой и рыбным жу	220 г	1 400 ₺

ДЕСЕРТЫ

Клубнично-лаймовый десерт	130 г	450 ₺
Малиновый «Наполеон» с цитрусовым соусом	120/20 г	550 ₺
Шоколадно-малиновая «Опера» с карамельным соусом	110/20 г	600 ₺
Матча-тирамису с соусом «Манго»	120/20 г	650 ₺
Имбирно-лаймовый десерт с мятным желе	120/40 г	700 ₺
Мусс «Молочный улун» с соленой карамелью и личи	110/20/10 г	700 ₺
Имбирно-йогуртовый десерт с эспумой из тархуна	110/10 г	600 ₺
Шоколадно-апельсиновый десерт с цитрусовой эспумой	120/10 г	600 ₺

КАРВИНГ СТАНЦИИ

Предложение действительно на группы от 30 человек

Кулебяка с лососем и икорным соусом	100/30 г	800 Р
Запеченная баранья нога	100/30 г	1 500 Р
Филе мраморной говядины стриплоин	100/30 г	1 500 Р
Филе запеченного лосося	100/30 г	1 100 Р

НАПИТКИ

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Святой источник <i>негазированная / газированная</i>	330 мл	120 ₹
Легенда Байкала <i>негазированная / газированная</i>	500 мл	500 ₹
Легенда Байкала <i>негазированная / газированная</i>	750 мл	700 ₹
Edis <i>негазированная / газированная</i>	500 мл	500 ₹
Edis <i>негазированная / газированная</i>	950 мл	700 ₹
Джермук <i>газированная</i>	500 мл	500 ₹

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте: апельсин, яблоко, грейпфрут, ананас, персик, томат	1 л	550 ₹
Сок в ассортименте (стекло): апельсин, яблоко, грейпфрут, ананас, персик, томат	250 мл	370 ₹
Evervess Cola	250 мл	350 ₹
Evervess Orange	250 мл	350 ₹
Evervess Lemon Lime	250 мл	350 ₹
Evervess Tonic	250 мл	350 ₹
Evervess Tonic Ginger	250 мл	350 ₹
Рэд Булл	250 мл	500 ₹

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин	1 л	1 600 ₹
Грейпфрут	1 л	1 600 ₹
Яблоко	1 л	1 600 ₹
Морковь	1 л	1 600 ₹
Ананас	1 л	1 600 ₹
Сельдерей	1 л	1 600 ₹
Микс на ваш выбор	1 л	1 600 ₹

ОТКРЫТЫЙ БАР

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ БАР №1

Первый час – **550 ₹**

Каждый последующий час – **400 ₹**

Соки в ассортименте

Минеральная вода

Свежесваренный кофе, ассортимент чая

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ БАР №2

Первый час – **650 ₹**

Каждый последующий час – **500 ₹**

Безалкогольные напитки в ассортименте

Соки в ассортименте

Минеральная вода

Свежесваренный кофе, ассортимент чая

АЛКОГОЛЬНЫЙ БАР

Первый час – **2000 ₹**

Каждый последующий час – **1500 ₹**

Вино Домашнее белое

Вино Домашнее красное

Вино Домашнее игристое

Пиво

Безалкогольные напитки в ассортименте

Соки в ассортименте

Минеральная вода

Свежесваренный кофе, ассортимент чая

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Лефкадия Рос. вино с ЗГУ Магнатум брют - белое, сухое, Россия	750 мл	4 600 ₺
Бруни Просекко - сухое, Италия	750 мл	4 500 ₺
Домашнее игристое (Шато Тамань Нуволе) - сухое, Россия	750 мл	2 500 ₺

РОЗОВЫЕ ВИНА

Маэтьерра Либалис Розе - полусухое, Испания	750 мл	4 100 ₺
Аливен Резерва Розе – сухое, Чили	750 мл	2 800 ₺
Ле Каприс д'Инес Розе д'Анжу – полусладкое, Франция	750 мл	2 600 ₺

БЕЛЫЕ ВИНА

Паддл Крик Совиньон Блан Мальборо-сухое, Новая Зеландия	750 мл	5 500 ₺
Прадио Приара Пино Гриджо – сухое, Италия	750 мл	5 500 ₺
Аливен Резерва- сухое, Чили	750 мл	4 700 ₺
Селексьон де Шато де Бордо Ле Селье Жан д'Алибер – сухое, Франция	750 мл	4 000 ₺
Соаве Поэзи - сухое, Италия	750 мл	3 800 ₺
Домашнее Белое (Нуволе Шардоне) - сухое, Россия	750 мл	3 000 ₺

КРАСНЫЕ ВИНА

Аливен Резерва - сухое, Чили	750 мл	6 100 ₺
Мальбек Ла Линда Луинджи Боска – сухое, Аргентина	750 мл	3 800 ₺
Конти Серристори Кьянти - сухое, Италия	750 мл	3 800 ₺
Селексьон де Шато де Бордо Ле Селье Жан д'Алибер - сухое, Франция	750 мл	3 500 ₺
Бёрн Виньярдз Камден Парк Шираз – полусухое, Австралия	750 мл	3 500 ₺
Домашнее Красное (Нуволе Шардоне) - сухое, Россия	750 мл	3 000 ₺

ВИСКИ

Джек Дэниэл'с	50 мл	1 200 ₺
Виски "Джемесон", 40%, 0,5 л	50 мл	1 100 ₺
Виски «Чивас Ригал», 12 лет	50 мл	1 050 ₺
Виски «Баллантайнс»	50 мл	920 ₺
Лэнгс Смуз энд Меллоу	50 мл	750 ₺
Виски купажированный "Вильям Лоусонс"	50 мл	650 ₺

ВОДКА

Водка «Абсолют»	50 мл	750 ₺
Водка «ОНЕГИН»	50 мл	550 ₺
Водка «Царская. Золотая»	50 мл	470 ₺

КОНЬЯК

Мартель ВС, 3 года	50 мл	1 200 ₺
КАМЮ ВС	50 мл	1 000 ₺
МОННЕ ВС	50 мл	800 ₺

ПИВО

Корона Экстра	335 мл	700 ₺
Циндао	330 мл	600 ₺
Айнзидлер Швайцбир, темное	500 мл	550 ₺
Кроненбург блан	460 мл	500 ₺
Стелла Артуа, безалкогольное	440 мл	500 ₺