



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»)

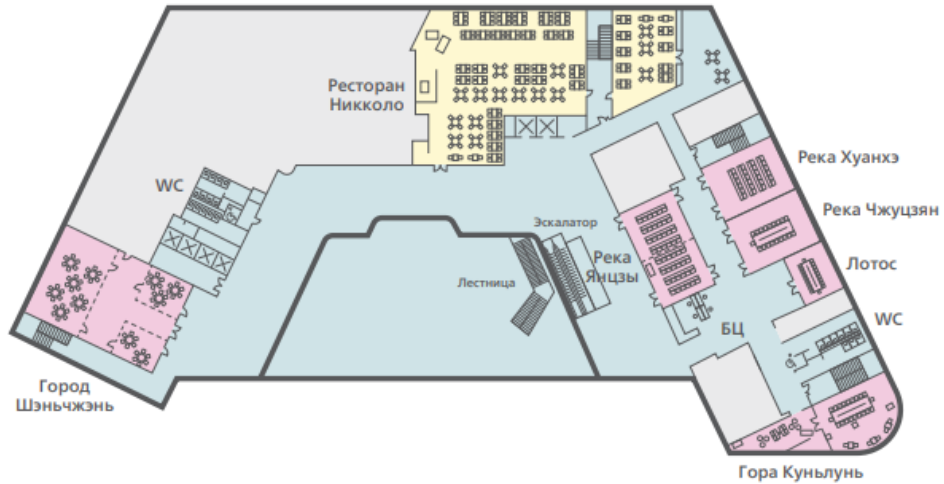
Отель удобно расположен в пешей доступности со станцией метро и станцией МЦК «Ботанический сад» (5 минут пешком), в одном из самых зеленых районов Москвы.

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

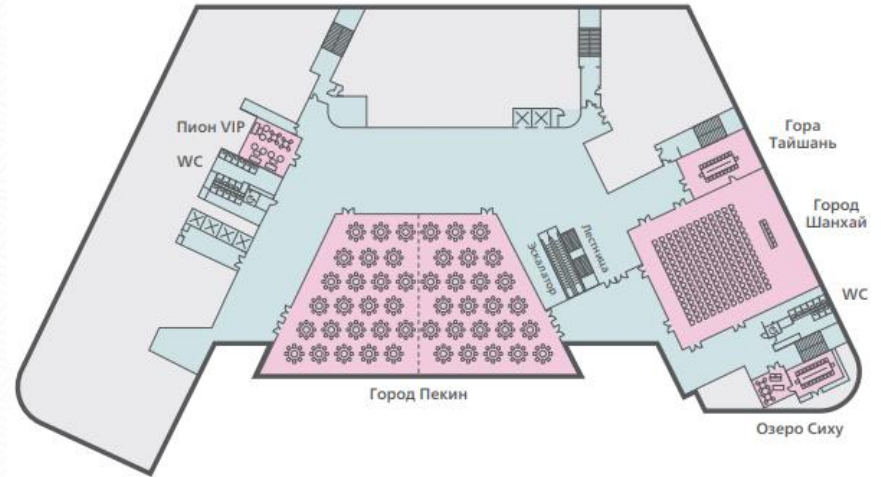
# МЕРОПРИЯТИЯ

## 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	-	-	<b>800 000</b>	<b>500 000</b>	<b>70 000</b>
ПЕКИН 1	3	450	7.0	400	200	210	-	400	-	-	<b>400 000</b>	<b>250 000</b>	<b>35 000</b>
ПЕКИН 2	3	450	7.0	400	200	210	-	400	-	-	<b>400 000</b>	<b>250 000</b>	<b>35 000</b>
Город ШАНХАЙ	3	433	6.5	300	120	180	-	400	50	60	<b>400 000</b>	<b>250 000</b>	<b>35 000</b>
Город ШЭНЬЧЖЭНЬ	2	244	3.3	-	-	-	-	150	-	-	<b>250 000</b>	<b>150 000</b>	<b>18 000</b>
ШЭНЬЧЖЭНЬ 1	2	98	3.3	67	40	36	24	80	22	24	<b>90 000</b>	<b>60 000</b>	<b>8 000</b>
ШЭНЬЧЖЭНЬ 2	2	31	3.3	18	10	16	12	24	10	-	<b>15 000</b>	<b>10 000</b>	<b>2 000</b>
ШЭНЬЧЖЭНЬ 3	2	31	3.3	18	10	16	12	24	10	-	<b>15 000</b>	<b>10 000</b>	<b>2 000</b>
Река ЯНЦЗЫ	2	110	3.3	95	40	48	24	90	28	32	<b>100 000</b>	<b>60 000</b>	<b>9 000</b>
ЯНЦЗЫ 1	2	55.3	3.3	30	16	16	12	30	12	16	<b>50 000</b>	<b>30 000</b>	<b>4 000</b>
ЯНЦЗЫ 2	2	55.6	3.3	30	16	16	12	30	12	16	<b>50 000</b>	<b>30 000</b>	<b>4 000</b>
Гора КУНЬЛУНЬ	2	82	3.3	-	-	-	14	20	-	-	<b>80 000</b>	<b>50 000</b>	<b>6 000</b>
Река ЧЖУЦЗЯН	2	76	3.5	60	30	30	16	40	20	24	<b>75 000</b>	<b>50 000</b>	<b>6 000</b>
Река ХУАНХЭ	2	71	3.3	60	30	30	16	40	20	24	<b>70 000</b>	<b>50 000</b>	<b>6 000</b>
Гора ТАЙШАНЬ	3	66	3.3	-	45	30	24	45	34	38	<b>70 000</b>	<b>40 000</b>	<b>6 000</b>
ПИОН Переговорная комната	3	48	3.3	-	-	-	-	34	-	-	<b>50 000</b>	<b>35 000</b>	<b>5 000</b>
ЛОТОС	2	36	3.5	30	12	16	12	15	10	12	<b>30 000</b>	<b>15 000</b>	<b>3 000</b>
Озеро СИХУ	3	31	3.3	-	27	20	18	15	-	-	<b>35 000</b>	<b>20 000</b>	<b>3 000</b>
ФОЙЕ 3 этаж под выставку	3	1074		-	-	360	-	750	-	-	<b>1 000 000</b>	<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	<b>200 Р</b>	Злаковое эскимо	40 г	<b>170 Р</b>	Клафути	50 г	<b>140 Р</b>
Нэмы с креветками	50 г	<b>170 Р</b>	Кекс «Огура» с зелёным чаем	40 г	<b>160 Р</b>	Крем-брюле «Юдзу»	40 г	<b>130 Р</b>
Мини-эклер с овощами и обжаренным тунцом	50 г	<b>170 Р</b>	Шоколадно-кофейный кекс	40 г	<b>130 Р</b>	Мини-эклеры	30 г	<b>120 Р</b>
Мини-сэндвич с ростбифом, рукколой и ананасовым чатни	50 г	<b>160 Р</b>	Ассорти пирожков	40 г	<b>130 Р</b>	Ягодный смузи	50 г	<b>130 Р</b>
Панини с говядиной по-мексикански и мини-кукурузой	50 г	<b>160 Р</b>	Миндальный круассан	1 шт	<b>180 Р</b>	Чиа-пудинг с ягодами	50 г	<b>150 Р</b>
Рулетик из говядины с маринованными овощами на багете с соусом терияки	50 г	<b>160 Р</b>	Датская выпечка	1 шт	<b>120 Р</b>	Творожный мусс с манго	40 г	<b>150 Р</b>
Шашлычок из сыровяленого окорока с сыром дор блю и дыней	50 г	<b>180 Р</b>	Джем, масло, мёд	10/10/10 г	<b>120 Р</b>	Ассорти сезонных фруктов	80 г	<b>200 Р</b>
Мини-сэндвич с бужениной и соусом ромеску	50 г	<b>150 Р</b>	Домашнее печенье	40 г	<b>120 Р</b>	Ассорти орехов	40 г	<b>170 Р</b>
Кесадила со свиной и сыром чеддер	50 г	<b>150 Р</b>	Имбирный пряник	40 г	<b>160 Р</b>	Ассорти сухофруктов	50 г	<b>150 Р</b>
Профитроли с пате из цыпленка и ягодным чатни	50 г	<b>150 Р</b>	Медовик	40 г	<b>160 Р</b>	Свежезаваренный кофе, ассортимент чая	180 мл	<b>200 Р</b>
Мини-пита с курицей терияки и пряным соусом	50 г	<b>150 Р</b>	Пирожное «Опера»	50 г	<b>160 Р</b>	Чайно-кофейный сервис на 4 часа		<b>600 Р</b>
Индейка пастроми в чабатте с овощами	50 г	<b>170 Р</b>	Крамбл	50 г	<b>120 Р</b>	Чайно-кофейный сервис на 8 часов		<b>1200 Р</b>
Мини-эклер с томатно-базиликовой сальсой и крем-сыром	50 г	<b>140 Р</b>	Сметанник	40 г	<b>140 Р</b>			
Брускетта на угольном хлебе с овощами-гриль, козьим сыром и маринованным тофу	50 г	<b>160 Р</b>	Печенье макарунс	30 г	<b>150 Р</b>			
Томаты черри с моцареллой	50 г	<b>140 Р</b>						

# 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 ₺**

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

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

## ДОПОЛНЕНИЯ К БУФЕТАМ

### СУПЫ

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

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

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

### ГАРНИРЫ

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

## ДОПОЛНЕНИЯ К БУФЕТАМ

### ДЕСЕРТЫ

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

## 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 тунцом	50 г
Профитроли со средиземноморскими овощами и соусом песто	50 г
Ростбиф с корнишаонами, 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	<b>110 ₺</b>
Брускетта с овощами-гриль и соусом капсикум	50 г	<b>120 ₺</b>
Овощные крудите с йогуртовым соусом	50 г	<b>140 ₺</b>

### С МОРЕПРОДУКТАМИ

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

### ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

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

### С СЫРОМ

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

## ГОРЯЧЕЕ КАНАПЕ

### ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

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

### С МОРЕПРОДУКТАМИ

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

### ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

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

## СОЗДАЙТЕ СВОЕ КОКТЕЙЛЬ-МЕНЮ

*Предложение действительно на группы от 30 человек*

### ДЕСЕРТЫ

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



## 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 горчично-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, саями "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	120 г
	<i>или</i>	
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	240 г
	<i>или</i>	
30 г	Запечённый сибаc со шпинатом и соусом пименто	240 г

#### Десерт на ваш выбор

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

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

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

#### ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

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

#### МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

#### МЯСНЫЕ САЛАТЫ

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

#### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

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

#### РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

#### РЫБНЫЕ САЛАТЫ

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

#### РЫБНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

## ДОПОЛНЕНИЯ К БАНКЕТАМ

### Горячее и десерты

#### МЯСНЫЕ БЛЮДА

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

#### БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

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

#### РЫБНЫЕ БЛЮДА

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

#### ДЕСЕРТЫ

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

## КАРВИНГ СТАНЦИИ

*Предложение действительно на группы от 30 человек*

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

## НАПИТКИ

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

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

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

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

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин	1 л	<b>1 600 ₹</b>
Грейпфрут	1 л	<b>1 600 ₹</b>
Яблоко	1 л	<b>1 600 ₹</b>
Морковь	1 л	<b>1 600 ₹</b>
Ананас	1 л	<b>1 600 ₹</b>
Сельдерей	1 л	<b>1 600 ₹</b>
Микс на ваш выбор	1 л	<b>1 600 ₹</b>

## 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	<b>4 600 ₺</b>
Бруни Просекко - сухое, Италия	750 мл	<b>4 500 ₺</b>
Домашнее игристое (Шато Тамань Нуволе) - сухое, Россия	750 мл	<b>2 500 ₺</b>

### РОЗОВЫЕ ВИНА

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

### БЕЛЫЕ ВИНА

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

### КРАСНЫЕ ВИНА

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

### ВИСКИ

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

### ВОДКА

Водка «Абсолют»	50 мл	<b>750 ₺</b>
Водка «ОНЕГИН»	50 мл	<b>550 ₺</b>
Водка «Царская. Золотая»	50 мл	<b>470 ₺</b>

### КОНЬЯК

Мартель ВС, 3 года	50 мл	<b>1 200 ₺</b>
КАМЮ ВС	50 мл	<b>1 000 ₺</b>
МОННЕ ВС	50 мл	<b>800 ₺</b>

### ПИВО

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