



Intourist®
Hotel Kolomenskoe



ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ И БАНКЕТЫ

Для Вашего БИЗНЕСА и Вашего ОТДЫХА



www.intourist-kolomenskoe.ru



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

Отель **«ИНТУРИСТ КОЛОМЕНСКОЕ» 4*** — современный отель,

открытый в **2014** году, расположен недалеко от Москва-реки и всего в 10 минутах езды от метро «Каширская», на одной из главных магистралей Москвы, на пути из ведущего международного аэропорта «Домодедово» в центр столицы, в непосредственной близости от крупных бизнес-центров.

Вблизи отеля находится архитектурно-исторический музей «Коломенское» — бывшая царская резиденция, где будет приятно прогуляться, отдохнуть от городской суеты, насладиться историческими памятниками, провести красивую фотосессию в любое время года.

В отеле 14 этажей, а из окон открывается прекрасный панорамный вид на Москву, парк-музей «Коломенское» и московские окрестности.

Отель предлагает гостям **259 СОВРЕМЕННЫХ НОМЕРОВ** категории Стандарт (228 номеров), Студио (30), Люкс (1), Семейные (12), номера для людей с ограниченными возможностями (2).

Во всех номерах имеются удобные кровати, эргономичная рабочая зона, мини-бар, кондиционер, электронный сейф, телевизионные панели, бесплатный Wi-Fi. Ванные комнаты оснащены зоной душевой, феном и необходимыми косметическими принадлежностями.

В Отеле для гостей открыты ресторан и лобби-бар, бесплатный фитнес-центр, имеется круглосуточное обслуживание номеров, прачечная, подземная и наземная парковки, сувенирный магазин, сервис такси, камера хранения, бесплатный Wi-Fi на всей территории.

Удобное размещение, высокий уровень сервиса и живописные окрестности делают Отель замечательным местом для проведения деловых мероприятий, захватывающих празднований Ваших самых важных событий и корпоративных тимбилдингов.

Инфраструктура Отеля включает **5 КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛОВ** площадью от 43 до 192 квадратных метров, вместимостью до 180 человек.

По всем возникшим вопросам и предложениям Вы можете связаться с нами по телефону **8 (495) 662-90-25** либо направить письмо на электронный адрес sales@intourist-kolomenskoe.ru.

С наилучшими пожеланиями,
Команда Отеля «Интурист Коломенское»

УСЛУГИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ МЕРОПРИЯТИЙ В ОТЕЛЕ:

Деловые люди непременно оценят широкие возможности отеля для проведения мероприятий разного формата.

- 5 конференц-залов вместимостью до 180 человек, расположенные на 14 этаже отеля. Максимальная вместимость залов – до 400 человек.
- Welcome-зона и гардероб на конференц-этаже
- Современное аудио-визуальное оборудование
- Бесплатный Wi-Fi
- Полное банкетное обслуживание и кейтеринг
- Техническая поддержка

ПЛАН КОНФЕРЕНЦ-ЭТАЖА



ДВЕРЬ



КОЛОННА



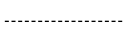
ОКНО



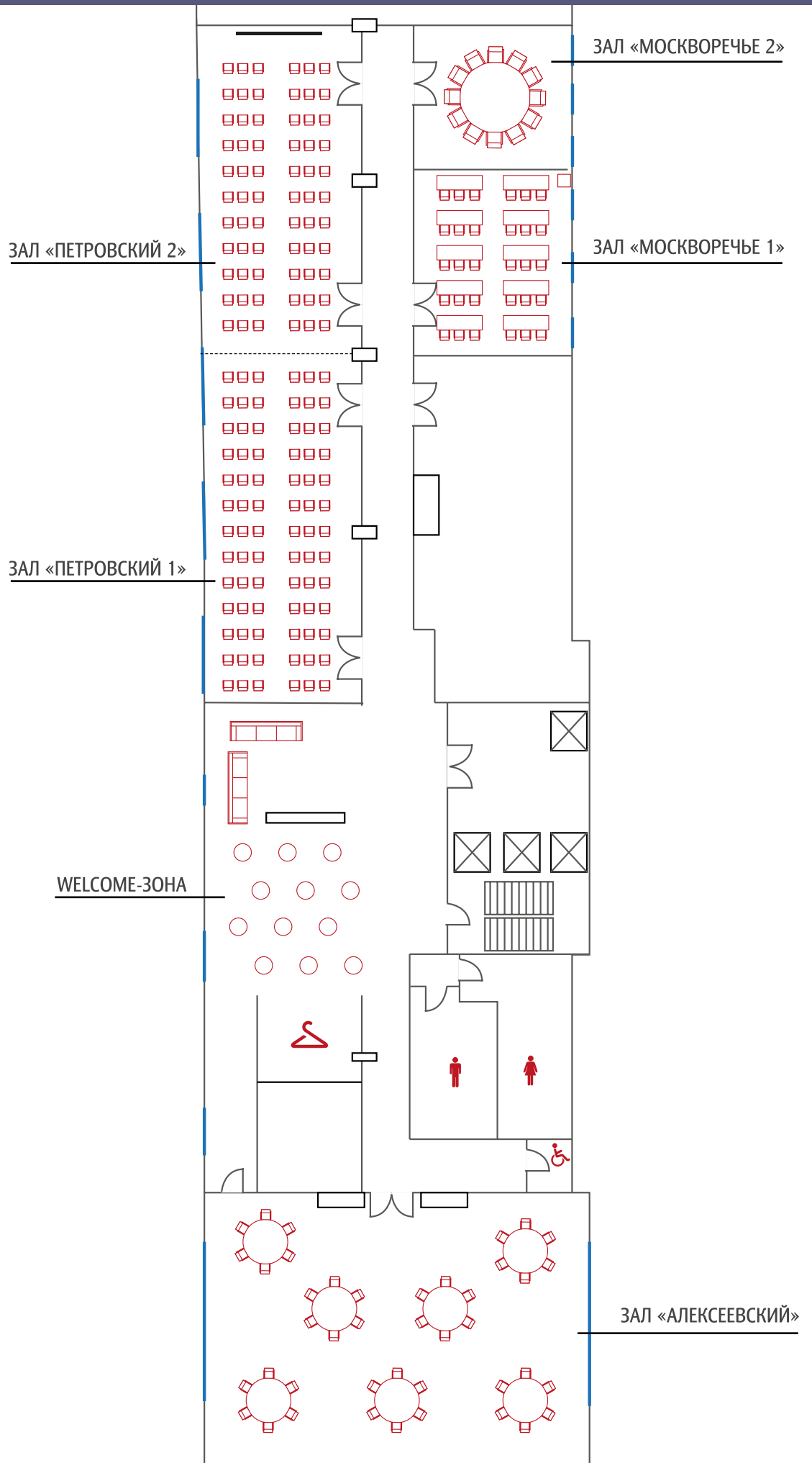
ЛЕСТНИЦА





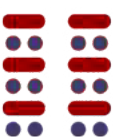



ЛИФТ



ПЕРЕГОРОДКА



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

Название зала	S зала, кв.м	Виды раскладки						Стоимость аренды		
		Театр	Круглый стол	Класс	U-shape	Банкет	Фуршет	9 часов, руб.	4 часа, руб.	Дополнительный час, руб.
										
АЛЕКСЕЕВСКИЙ	185	180	60	140	50	120	180	50 000	25 000	6 000
ПЕТРОВСКИЙ 1+2	192	160	50	80	80	120	160	40 000	20 000	5 000
ПЕТРОВСКИЙ 1	96	80	30	50	40	40	80	25 000	12 500	4 000
ПЕТРОВСКИЙ 2	96	80	30	50	40	40	80	25 000	12 500	4 000
МОСКВОРЕЧЬЕ 1	49,6	35	20	25	15	20	35	20 000	10 000	3 000
МОСКВОРЕЧЬЕ 2	43,4	30	15	20	12	20	30	20 000	10 000	3 000

АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование оборудование	Цена, руб.
Проектор	5000
Радиомикрофон, напольная / настольная стойки	1500
Пульт для переключения слайдов с лазерной указкой	750
Ноутбук	4000
Усилитель и микшерный пульт	6000
Переносной экран 2*1,5 м	2000
Переносной экран 2*1,2 м	2000
Музыкальный центр	1000
Пробковая доска на треноге	1000
Флипчарт (с бумагой 10 листов)	1000
Дополнительный блок листов для флипчарта (10 листов)	500
Блок бумаги А4 (500 листов)	1000
Услуги синхронного перевода	по запросу

КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ «АЛЕКСЕЕВСКИЙ»

ПЛОЩАДЬ **185** кв. м

ВЫСОТА ПОТОЛКА **3** м

Светлый и комфортный, правильной формы зал оснащен всем необходимым. «Алексеевский» идеально подходит для проведения конференций, семинаров и презентаций. В соответствии с форматом мероприятия в зале может быть установлено необходимое дополнительное оборудование. В стоимость аренды зала входит изменение раскладки, экран, флипчарт, блокноты, ручки.

ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛА:

Театр



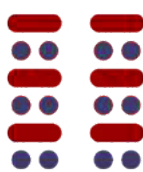
180 чел.

Круглый стол



60 чел.

Класс



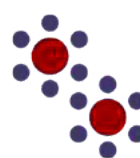
140 чел.

U-shape



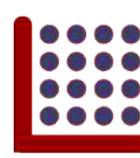
50 чел.

Банкет



120 чел.

Фуршет



180 чел.



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ «ПЕТРОВСКИЙ 1+2»

ПЛОЩАДЬ **192** кв. м

ВЫСОТА ПОТОЛКА **3** м

Самый большой зал в отеле, объединяет площадь двух конференц-залов при помощи системы раздвижных перегородок. Зал располагает всеми необходимыми условиями для организации конференций, численностью до 140 человек, а также организации банкетов до 120 персон.

Современный светлый интерьер, отличное техническое оснащение, возможность задействования нескольких залов позволит реализовать самые сложные задачи мероприятия.

В стоимость аренды зала входит изменение раскладки, экран, флипчарт, блокноты, ручки.

Театр



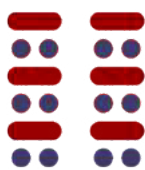
160 чел.

Круглый стол



50 чел.

Класс



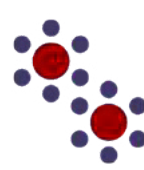
80 чел.

U-shape



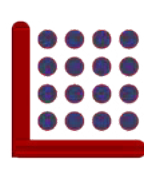
80 чел.

Банкет



120 чел.

Фуршет



160 чел.



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ «ПЕТРОВСКИЙ 1», «ПЕТРОВСКИЙ 2»

КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ «ПЕТРОВСКИЙ 1»

ПЛОЩАДЬ **96** кв. м

ВЫСОТА ПОТОЛКА **3** м

Светлый уютный зал отлично подойдет для проведения семинаров, тренингов, бриффов до 80 человек и организации банкетов до 40 персон. Помещение легко трансформируется в более просторное и увеличивает количество потенциальных участников мероприятий вдвое благодаря раздвижным перегородкам.

В стоимость аренды зала входит изменение рассадки, экран, флипчарт, блокноты, ручки.

КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ «ПЕТРОВСКИЙ 2»

ПЛОЩАДЬ **96** кв. м

ВЫСОТА ПОТОЛКА **3** м

Идеальный зал для проведения деловых мероприятий любого уровня численностью до 80 человек и банкетов до 40 персон. Благодаря системе раздвижных перегородок, площадь помещения увеличивается вдвое и позволяет проводить мероприятия с численностью до 160 персон. Естественное дневное освещение, современное презентационное оборудование, индивидуальная система кондиционирования, наличие мобильной перегородки делают зал Петровский 2 незаменимым для проведения мероприятий самого высокого уровня. В стоимость аренды зала входит изменение рассадки, экран, флипчарт, блокноты, ручки.

ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ:

Театр



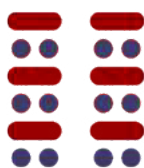
80 чел.

Круглый
стол



30 чел.

Класс



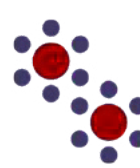
50 чел.

U-shape



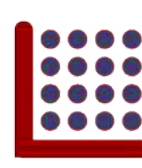
40 чел.

Банкет



40 чел.

Фуршет



80 чел.

ПЕТРОВСКИЙ 1:

80 чел.

ПЕТРОВСКИЙ 2:

80 чел.

30 чел.

50 чел.

40 чел.

40 чел.

80 чел.



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ «МОСКВОРЕЧЬЕ 1»

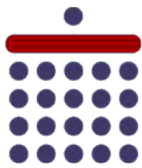
ПЛОЩАДЬ **49,6** кв. м

ВЫСОТА ПОТОЛКА **3** м

Светлый уютный для мероприятий до 35 участников позволит реализовать любые идеи по организации презентаций, семинаров, тренингов и совещаний. В стоимость аренды зала входит изменение раскладки, экран, флипчарт, блокноты, ручки.

ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛА:

Театр



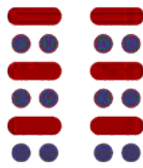
35 чел.

Круглый стол



20 чел.

Класс



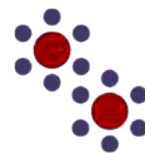
25 чел.

U-shape



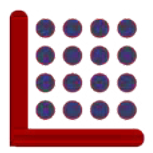
15 чел.

Банкет



20 чел.

Фуршет



35 чел.



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ «МОСКВОРЕЧЬЕ 2»

ПЛОЩАДЬ **43,4** кв. м

ВЫСОТА ПОТОЛКА **3** м

Уютный конференц-зал для небольших мероприятий до 30 человек или для бизнес-встреч с деловыми партнерами, частных переговоров с клиентами или важных интервью. Интерьер зала выдержан в приятных светлых тонах. В стоимость аренды зала входит изменение рассадки, экран, флипчарт, блокноты, ручки.

ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛА:

Театр



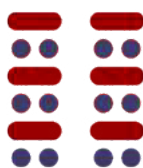
30 чел.

Круглый стол



15 чел.

Класс



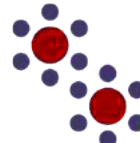
20 чел.

U-shape



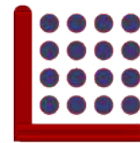
12 чел.

Банкет



20 чел.

Фуршет



30 чел.





МЕНЮ



КОФЕ-БРЕЙКИ



HEALTHY BREAK **new**



ФУРШЕТ



ШВЕДСКИЙ СТОЛ



СЕТ-МЕНЮ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ – КОНСТРУКТОР



НАПИТКИ



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ



 КОФЕ-БРЕЙКИ



УТРЕННИЙ

300 руб. на одну персону

Безе - 2 шт, 6 г*2
Ассорти чая, 200 мл
Молотый кофе, 100 мл
Молоко, 10 г
Лимон, 15 г
Сахар, 10 г

БАЗОВЫЙ

350 руб. на одну персону

№1

Пирожок с капустой, 35 г
Печенье в ассортименте, 2 шт. по 25 г
Ассорти чая, 200 мл
Молотый кофе, 100 мл
Молоко, 10 г
Лимон, 15 г
Сахар, 10 г

№2

Пирожок с яблоком, 35 г
Печенье в ассортименте, 2 шт. по 25 г
Ассорти чая, 200 мл
Молотый кофе, 100 мл
Молоко, 10 г
Лимон, 15 г
Сахар, 10 г

СТАНДАРТНЫЙ

450 руб. на одну персону

№1

Сэндвич на тостах с ветчиной и сыром, 1/2 шт
Пирожок с яблоком, 35 г
Маффин, 60 г
Ассорти чая, 200 мл
Молотый кофе, 100 мл
Молоко, 10 г
Лимон, 15 г
Сахар, 10 г

№2

Круассан с ветчиной и свежим огурцом, 80 г
Пирожок с капустой, 35 г
Печенье в ассортименте, 2 шт. по 25 г
Ассорти чая, 200 мл
Молотый кофе, 100 мл
Молоко, 10 г
Лимон, 15 г
Сахар, 10 г

№3

Круассан с сыром и свежим помидором, 85 г
Пирожок с мясом, 35 г
Пирожное шоколадно-мятное, 50 г
Ассорти чая, 200 мл
Молотый кофе, 100 мл
Молоко, 10 г
Лимон, 15 г
Сахар, 10 г

№4

Круассан с куриным галантином и свежим огурцом, 85 г
Пирожок с грибами, 35 г
Пирожное «Картошка», 32 г
Ассорти чая, 200 мл
Молотый кофе, 100 мл
Молоко, 10 г
Лимон, 15 г
Сахар, 10 г

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ 550 руб. на одну персону

№1

Круассан с куриным галантином и свежим огурцом, 85 г

Пирожок с мясом, 35 г

Пирожок с яблоком, 35 г

Маффин, 60 г

Ассорти чая, 200 мл

Молотый кофе, 100 мл

Молоко, 10 г

Лимон, 15 г

Сахар, 10 г

№2

Пирожок с мясом, 35 г

Пирожок с капустой, 35 г

Маффин, 60 г

Пирожное Мусс фруктовый, 60 г

Ассорти чая, 200 мл

Молотый кофе, 100 мл

Молоко, 10 г

Лимон, 15 г

Сахар, 10 г

ПРЕМИАЛЬНЫЙ 900 руб. на одну персону

Круассан с лососем и свежим огурцом, 80 г

Круассан с сыром и свежим помидором, 85 г

Пирожок с мясом, 35 г

Пирожок с капустой, 35 г

Маффин, 60 г

Дэниш в ассортименте, 40 г

Фруктовый салат с мятой, 50 г

Сок яблочный или апельсиновый, 100 мл

Ассорти чая, 200 мл

Молотый кофе, 100 мл

Молоко, 10 г

Лимон, 15 г

Сахар, 10 г



КОФЕЙНАЯ И ЧАЙНАЯ СТАНЦИЯ 600 руб. на одну персону за 4 часа

В дополнение к любому кофе-брейку Вы можете заказать кофейную и чайную станцию, которая будет функционировать в течение всего Вашего мероприятия.

Ваши гости в любой момент смогут выпить чашечку чая или кофе, отдохнуть или обсудить очередной доклад с партнерами.

NEW



HEALTHY BREAK



 **ОРЕХИ**

Грецкий, 20 г	80
Кешью, 20 г	90
Фундук, 20 г	90
Миндаль, 20 г	90
Арахис, 20 г	50

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И КАНАПЕ**

Хумус с кукурузными чипсами, 20 г	60
Брускетта с томатами и маслинами, 35 г	70
Ржаные хлебцы с гуакамоле, 35 г	100
Канопе из томатов с сыром Моцарелла и соусом Песто, 35/15 г	120
Палочки из сельдерея с сыром дор-блю, 40 г	110
Овощные палочки в шоте с сыром дор-блю, 35/15 г	100
Сыр с бананом и виноградом на шпажке, 20 г	40
Ржаные хлебцы с творожным сыром и овощами, 45 г	90
Маринованная свекла в шотах, 35 г	40
Фруктовая канопе (виноград, киви, ананас), 30/15/20 г	90
Канопе с авокадо, перепелиным яйцом и черри, 30 г	90
Тигровые креветки на шпажке с ананасом, 30 г	160

**ФРУКТЫ (НАРЕЗКА)**

Яблоки зеленые, 50 г	20
Яблоки красные, 50 г	20
Апельсин, 50 г	30
Виноград зеленый, 50 г	100
Виноград красный, 50 г	100
Киви, 50 г	40
Грейпфрут, 50 г	30
Груша, 50 г	80
Бананы, 50 г	30
Ананас, 50 г	70

**СМУЗИ**

Клубнично-банановый на молоке, 100 г	100
С овсянкой и фруктами на кефире, 100 г	100
Витаминная бомба (яблоко, сок лимона, базилик, петрушка), 100 г	120
Морковный с яблоком, апельсином и семенами кунжута, 100 г	100
Ягодный с натуральным йогуртом, 100 г	100

**СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ**

Морковный, 100 г	100
Яблочно-морковный, 100 г	100
Апельсиновый, 100 г	150
Огуречно-сельдереевый, 100 г	120
Ананасовый, 100 г	150
Грейпфрутовый, 100 г	150



ΦΥΡΩΤ



КЛАССИЧЕСКИЙ

2 100 руб. на одну персону



КАНАПЕ

- Икра лососёвая на тостах с яйцом, 25 г
- Жареные баклажаны с куриным филе и ореховым соусом, 35 г
- Рулетик из лосося с сыром на листьях салата, 25 г
- Лодочки из сельдерея с сыром, 35 г



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Крудите (овощи в шоте), 25/15 г
- Тар-тар из говядины, 20 г
- Севиче из лосося, 35 г
- Моцарелла с томатами черри, 35/15 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Рыбные палочки из трески в кляре с соусом тар-тар, 80/25 г
- Спринг роллы с курицей и овощами, 70 г



ДЕСЕРТ

- Ассорти сезонных фруктов, 100 г
- Ассорти птифуров, 3 шт
(с киви, с виноградом, с мандарином)



НАПИТКИ

- Вода минеральная негазированная, 250 мл
- Чай в ассортименте или Кофе, 200 мл
- Сок в ассортименте, 200 мл

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСКИЙ

2 500 руб. на одну персону



КАНАПЕ

- Икра лососёвая на тостах с яйцом, 25 г
- Ростбиф с хреном и огурцом на тосте, 40 г
- Рулетик из лосося с сыром на листьях салата, 25 г
- Салями с корнишоном на тосте, 20 г



МИНИ-СЭНДВИЧИ

- Мини-сэндвич с лососем, 80 г
- Мини-сэндвич с ветчиной и сыром, 70 г



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Крудите (овощи в шоте), 25/15 г
- Ассорти из десертных и твёрдых сыров, 15/15/15/30 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Рыбные палочки из трески в кляре с соусом тар-тар, 80/25 г
- Хрустящие кунжутные палочки из цыплёнка с соевым соусом, 50/10 г



ДЕСЕРТ

- Ассорти сезонных фруктов, 100 г
- Ассорти птифуров, 4 шт
(с клубникой, с киви, с виноградом, с мандарином)



НАПИТКИ

- Вода минеральная негазированная, 250 мл
- Чай в ассортименте или Кофе, 200 мл
- Сок в ассортименте, 200 мл

ПРЕМИАЛЬНЫЙ

3 200 руб. на одну персону



КАНАПЕ

- Икра лососёвая на тостах с яйцом, 25 г
- Рулетик из лосося с сыром на листьях салата, 25 г
- Лодочки из сельдерея с сыром, 35 г
- Жареные баклажаны с куриным филе и ореховым соусом, 35 г
- Швейцарский сыр с виноградом на тосте 20 г



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Крудите (овощи в шоте), 25/15 г
- Тар-тар из говядины, 20 г
- Севиче из лосося, 35 г
- Моцарелла с томатами черри, 35/15 г
- Коктейль из креветок с ананасом, 110 г



АССОРТИ

- Ассорти рыбное, 15/15/15/15 г
(лосось слабосолёный, палтус холодного копчения, угорь горячего копчения)

- Ассорти мясное, 15/15/15/20 г
(ростбиф, салями, запечённая свиная шейка)
- Ассорти из десертных и твёрдых сыров, 15/15/15/30 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Мидии Киви, запечённые под Голландским соусом, 75/10 г
- Соте из куриного филе под соусом Карри, 50/10 г
- Мини-шашлычки из свинины, 50/20 г
- Грибы, запечённые в воловане, 30/5 г



ДЕСЕРТ

- Ассорти сезонных фруктов, 100 г
- Ассорти птифуров, 4 шт
(с клубникой, с киви, с виноградом, с мандарином)



НАПИТКИ

- Вино игристое, 125 мл
- Вода минеральная негазированная, 250 мл
- Чай в ассортименте или Кофе, 200 мл

*Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10% будет добавлен к стоимости Вашего заказа.





 **ШВЕДСКИЙ СТОЛ**
(для мероприятий от 30 участников)



ОБЕД

1 300 руб./чел. за первый час, со 2-го часа - 650 руб./чел. за каждый час



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (12 БЛЮД НА ВЫБОР)

1. Помидоры свежие нарезка
2. Огурцы свежие нарезка
3. Перец болгарский
4. Салат Романо
5. Микс-салат
6. Оливки
7. Маслины
8. Корнишоны маринованные
9. Шампиньоны маринованные
10. Огурцы малосольные
11. Огурцы соленые
12. Сельдь маринованная
13. Рулет куриный
14. Помидорки Черри маринованные
15. Колбаса в/к
16. Сыр фета
17. Свекла отварная в нарезке кубиком
18. Морковь тертая свежая

САЛАТЫ (5 БЛЮД НА ВЫБОР)

1. Салат из кальмаров с китайской капустой
2. Салат фунчоза с овощами
3. Салат «Винегрет овощной»
4. Салат «Капуста по-гурийски»
5. Салат «Вальдорф» (филе цыпленка, стебель сельдерея, яблоки, грецкий орех, майонез)
6. Салат «Витаминный» (капуста свежая, морковь свежая, яблоки, зелень, клюква, масло растительное)
7. Салат «Греческий» с сыром фета
8. Салат из моркови по-корейски
9. Салат из редиса с огурцом
10. Картофельный салат с корнишонами
11. Салат из свеклы с сыром
12. Салат из капусты с яблоком и сельдереем
13. Салат из квашенной капусты
14. Салат со снежным крабом, китайской капустой и кукурузой
15. Салат из моркови с изюмом
16. Салат из моркови с яблоком и сметаной

17. Салат из морской капусты с кукурузой
18. Салат из редиса с яйцом и огурцом
19. Салат из свеклы с сыром
20. Салат из свеклы с яблоком
21. Салат «Кладезь витаминов» из сельдерея, яблок и моркови
22. Салат «Коул слоу»
23. Салат «Мимоза»
24. Салат «Оливье» овощной
25. Салат «Оливье» с ветчиной
26. Салат «Осенний» (капуста, перец болгарский, зелёный горошек, морковь)
27. Салат рыбный с рисом и маринованными огурцами
28. Салат «Свежесть» (салат Айсберг, огурцы, заправка на выбор – майонез / сметана / растительное масло)
29. Салат «Столичный»
30. Салат «Сельдь под шубой»
31. Салат из куриной печени с овощами
32. Салат «Итальянский дворик»
(ветчина, перец болгарский, огурцы свежие, лук красный репчатый, соус песто, яйцо перепелиное, маслины, майонез)
33. Салат Капуста суточная с растительным маслом
34. Салат «Цезарь» классический

СОУСЫ

1. Масло оливковое
2. Соус «Табаско»
3. Бальзамический уксус
4. Майонез
5. Горчица
6. Кетчуп
7. Сметана

СУПЫ (2 БЛЮДА НА ВЫБОР)

1. Суп рыбный
2. Борщ московский с ветчиной и сметаной
3. Солянка мясная сборная со сметаной
4. Щи зеленые с яйцом и сметаной
5. Бульон куриный с фрикадельками и зеленью

6. Бульон куриный с яйцом, гренками и зеленью
7. Окрошка с ветчиной на квасе
8. Рассольник «Ленинградский» с курицей, сметаной и зеленью
9. Свекольник холодный со сметаной
10. Суп-лапша грибная
11. Суп-лапша куриная
12. Суп гороховый с картофелем и беконом
13. Суп картофельный с рисом и фрикадельками
14. Суп фасолевый с копченостями
15. Суп-крем из разных овощей с гренками
16. Суп-пюре из кабачков
17. Суп-пюре из шампиньонов с гренками
18. Суп-харчо
19. Щи из квашеной капусты с курицей и сметаной
20. Щи из свежей капусты с картофелем и грибами
21. Щи из свежей капусты с картофелем и курицей



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (3 БЛЮДА НА ВЫБОР)

1. Люля-кебаб с аджикой по-домашнему
2. Свинина запечённая со сливочный соусом с хреном
3. Филе трески в соусе Кардиналь
4. Азу из говядины
5. Тушеная говядина в томатном соусе с луком и черносливом
6. Куриные ножки в остро-сладком соусе
7. Голубцы ленивые со сметанным соусом
8. Ежики мясные в томатном соусе
9. Кальмары в кляре с соусом тар-тар
10. Куриные котлетки со сливочным соусом
11. Биточки рыбные под соусом бешамель
12. Куриное филе жареное в панировке с соусом тар-тар
13. Курочка запечённая
14. Перец, фаршированный мясом, по-домашнему
15. Печень куриная в сливочном соусе
16. Печень из говядины по-строгановски
17. Треска, припущенная на пару, с польским соусом
18. Треска, запеченная с помидорами под майонезом
19. Свинина в азиатском стиле с остро-сладким соусом
20. Свинина в кляре с соусом тар-тар
21. Мясной соус болоньезе
22. Филе куриное Марсала со сливочным соусом с укропом
23. Фрикадельки по-шведски со сливочным соусом с укропом

24. Фрикасе из куриной грудки с грибным соусом
25. Чахохбили
26. Рыбные палочки фри с соусом тар-тар
27. Куриный шашлычок с соусом терияки
28. Свинина-вок с овощами с соусом терияки
29. Шашлычок из свиной шейки



ГАРНИРЫ (3 БЛЮДА НА ВЫБОР)

1. Плов овощной
2. Рис отварной с мексиканской овощной смесью
3. Паста Арабьята
4. Спагетти отварные
5. Кабачки жареные
6. Картофель отварной
7. Картофель «Пушкин» (обжаренный отварной картофель)
8. Картофельное пюре
9. Картофель по-деревенски
10. Картофель фри
11. Овощной рататуй
12. Гречка отварная с овощами
13. Рис-тэппаньяки с овощами
14. Картофель гратен
15. Капуста, жаренная в сухариках
16. Капуста тушеная



ХЛЕБ И МАСЛО

1. Хлеб в ассортименте (Чиабатта, ржаной, злаковый)
2. Булочки французские
3. Масло сливочное



ДЕСЕРТЫ

1. Пирожное в ассортименте
2. Печенье в ассортименте (кокос, курабье, овсяное)
3. Тропический коктейль в шотах



ФРУКТЫ

Грейпфрут, яблоки, апельсины



НАПИТКИ

1. Морс клюквенный
2. Морс облепиховый
3. Соки: апельсиновый, томатный, яблочный
4. Минеральная вода
5. Чай в ассортименте
6. Кофе
7. Молоко

ОБЕД

2 000 руб./чел. за первый час, со 2-го часа - 1000 руб./чел. за каждый час



Выберите блюда по меню Шведского стола «обед» и получите
НЕОГРАНИЧЕННЫЙ ОТКРЫТЫЙ БАР
для своего мероприятия:

Вино игристое

Вино домашнее белое

Вино домашнее красное



УЖИН

1 300 руб./чел. за первый час, со 2-го часа - 650 руб./чел. за каждый час



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (12 БЛЮД НА ВЫБОР)

1. Помидоры свежие нарезка
2. Огурцы свежие нарезка
3. Перец болгарский
4. Салат Романо
5. Микс-салат
6. Оливки
7. Маслины
8. Корнишоны маринованные
9. Шампиньоны маринованные
10. Огурцы малосольные
11. Огурцы соленые
12. Сельдь маринованная
13. Рулет куриный
14. Помидорки Черри маринованные
15. Колбаса в/к
16. Сыр фета
17. Свекла отварная в нарезке кубиком
18. Морковь тертая свежая

САЛАТЫ (5 БЛЮД НА ВЫБОР)

1. Салат из кальмаров с китайской капустой
2. Салат фунчоза с овощами
3. Салат «Винегрет овощной»
4. Салат «Капуста по-гурийски»
5. Салат «Вальдорф» (филе цыпленка, стебель сельдерея, яблоки, грецкий орех, майонез)
6. Салат «Витаминный» (капуста свежая, морковь свежая, яблоки, зелень, клюква, масло растительное)
7. Салат «Греческий» с сыром фета
8. Салат из моркови по-корейски
9. Салат из редиса с огурцом
10. Картофельный салат с корнишонами
11. Салат из свеклы с сыром
12. Салат из капусты с яблоком и сельдереем
13. Салат из квашенной капусты
14. Салат со снежным крабом, китайской капустой и кукурузой
15. Салат из моркови с изюмом
16. Салат из моркови с яблоком и сметаной

17. Салат из морской капусты с кукурузой
18. Салат из редиса с яйцом и огурцом
19. Салат из свеклы с сыром
20. Салат из свеклы с яблоком
21. Салат «Кладезь витаминов» из сельдерея, яблок и моркови
22. Салат «Коул слоу»
23. Салат «Мимоза»
24. Салат «Оливье» овощной
25. Салат «Оливье» с ветчиной
26. Салат «Осенний» (капуста, перец болгарский, зелёный горошек, морковь)
27. Салат рыбный с рисом и маринованными огурцами
28. Салат «Свежесть» (салат Айсберг, огурцы, заправка на выбор – майонез / сметана / растительное масло)
29. Салат «Столичный»
30. Салат «Сельдь под шубой»
31. Салат из куриной печени с овощами
32. Салат «Итальянский дворик»
(ветчина, перец болгарский, огурцы свежие, лук красный репчатый, соус песто, яйцо перепелиное, маслины, майонез)
33. Салат Капуста суточная с растительным маслом
34. Салат «Цезарь» классический

СОУСЫ

1. Масло оливковое
2. Соус «Табаско»
3. Бальзамический уксус
4. Майонез
5. Горчица
6. Кетчуп
7. Сметана



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (4 БЛЮДА НА ВЫБОР)

1. Люля-кебаб с аджикой по-домашнему
2. Свинина запечённая со сливочным соусом с хреном
3. Филе трески в соусе Кардиналь
4. Азу из говядины
5. Тушеная говядина в томатном соусе с луком

6. Куриные ножки в остро-сладком соусе
7. Голубцы ленивые со сметанным соусом
8. Ежики мясные в томатном соусе
9. Кальмары в кляре с соусом тар-тар
10. Куриные котлетки со сливочным соусом
11. Биточки рыбные под соусом бешамель
12. Куриное филе жареное в панировке с соусом тар-тар
13. Курочка запечённая
14. Перец, фаршированный мясом, по-домашнему
15. Печень куриная в сливочном соусе
16. Печень из говядины по-строгановски
17. Треска, припущенная на пару, с польским соусом
18. Треска, запеченная с помидорами под майонезом
19. Свинина в азиатском стиле с остро-сладким соусом
20. Свинина в кляре с соусом тар-тар
21. Мясной соус болоньезе
22. Филе куриное Марсала со сливочным соусом с укропом
23. Фрикадельки по-шведски со сливочным соусом с укропом
24. Фрикасе из куриной грудки с грибным соусом
25. Чахохбили
26. Рыбные палочки фри с соусом тар-тар
27. Куриный шашлычок с соусом терияки
28. Свинина-вок с овощами с соусом терияки
29. Шашлычок из свиной шейки



ГАРНИРЫ (4 БЛЮДА НА ВЫБОР)

1. Плов овощной
2. Рис отварной с мексиканской овощной смесью
3. Паста Арабьята
4. Спагетти отварные
5. Кабачки жареные
6. Картофель отварной

7. Картофель «Пушкин» (обжаренный отварной карто-фель)
8. Картофельное пюре
9. Картофель по-деревенски
10. Картофель фри
11. Овощной рататуй
12. Гречка отварная с овощами
13. Рис-тэппаньяки с овощами
14. Картофель гратен
15. Капуста, жаренная в сухариках
16. Капуста тушеная



ХЛЕБ И МАСЛО

1. Хлеб в ассортименте (Чиабатта, ржаной, злаковый)
2. Булочки французские
3. Масло сливочное



ДЕСЕРТЫ

1. Пирожное в ассортименте
2. Печенье в ассортименте (кокос, курабье, овсяное)
3. Тропический коктейль в шотах



ФРУКТЫ

1. Грейпфрут
2. Яблоки
3. Апельсины



НАПИТКИ

1. Морс клюквенный
2. Морс облепиховый
3. Соки: апельсиновый, томатный, яблочный
4. Минеральная вода
5. Чай в ассортименте
6. Кофе
7. Молоко

*Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10% будет добавлен к стоимости Вашего заказа.

УЖИН

2 000 руб./чел. за первый час, со 2-го часа - 1000 руб./чел. за каждый час



неограниченно

Выберите блюда по меню Шведский стол «ужин» и получите
НЕОГРАНИЧЕННЫЙ ОТКРЫТЫЙ БАР
 для своего мероприятия:

Вино игристое | Вино домашнее белое | Вино домашнее красное



 CET-MEHO



СЕТ-МЕНЮ ОБЕДОВ

1 000 руб. на одну персону



САЛАТ + СУП + ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО + НАПИТОК
1 БЛЮДО ИЗ КАЖДОЙ КАТЕГОРИИ НА ВЫБОР

САЛАТЫ

- Салат Ромэн с соусом «Цезарь» и куриным филе, 140 г
- Греческий салат с сыром Фета, 150 г
- Оливье с цыпленком и соусом провансаль, 150 г
- Салат с копченой колбасой, 150 г
- Салат Чукка с ореховым соусом, 100/30 г
- Картофельный салат с маринованными грибами, 150 г
- Винегрет с сельдью и ароматным маслом, 150 г
- Листья салата со свежими овощами с заправкой по Вашему выбору (ароматное масло, майонез или сметана) 150 г
- Салат из свежей капусты «коул-слоу», 150 г
- Салат с овощами и жареной куриной печенью, 150 г

СУПЫ

- Борщ Сибирский с фрикадельками, 250/30/25 г
- Бульон куриный с яйцом зеленью 300 г
- Рыбный суп калакейтто, 250 г
- Суп-харчо с говядиной 250/5 г
- Суп-лапша куриная, 250 г
- Щи из квашеной капусты, 250/15/1,5 г
- Крем-суп из шампиньонов с гренками, 250/10 г
- Суп-крем из овощей с гренками, 250/10 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Пельмени (на Ваш выбор – отварные, отварные с бульоном, жареные), 250/30 г
- Вареники с творогом, подаются с ягодным соусом (на Ваш выбор - отварные или жареные), 270 г
- Вареники с картофелем, подаются с жареным беконом и луком (на Ваш выбор - отварные или жареные), 270 г
- Вареники с вишней, подаются с малиновым соусом (на Ваш выбор - отварные или жареные), 265 г
- Паста спагетти с соусом Карбонара, 250 г
- Паста спагетти с соусом Болоньезе, 200 г
- Паста спагетти с соусом Аррабиата, 250 г

ХЛЕБ

- Булочки французские, масло сливочное, 2 шт./10 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА + +

(С ВЫБОРОМ ГАРНИРА И СОУСА)

- Спинка трески, запечённая под грибным соусом, 95 г
- Свинина, запечённая с соусом сливочный хрен, 100/50 г
- Фиш энд чипс, 120 г
- Котлетки из Баранины, 100 г
- Котлета по-домашнему, 100 г
- Куриная грудка-гриль, 110 г
- Куриное суфле, 100 г



ГАРНИРЫ

- Салат Ачучук (свежий томат, лук, кинза), 150 г
- Картофельное пюре, 150 г
- Картофель фри, 150 г
- Картофель по-деревенски, 150 г
- Плов овощной, 150 г
- Овощи на пару, 150 г



СОУСЫ

- Тар-тар, 30 г
- Кетчуп, 30 г
- Майонез, 30 г
- Сливочно-горчичный, 30 г
- Соус красное вино, 30 г
- Соус перечный, 30 г
- Соус Аджика домашняя, 30 г
- Соус Барбекю, 30 г

НАПИТКИ

- Напиток апельсиновый, 200 мл
- Напиток яблочный, 200 мл
- Вода минеральная (с газом и без), 500 мл
- Чай (черный, эрл грей, зеленый, жасминовый), 200 мл
- Кофе черный, 200 мл

СЕТ-МЕНЮ УЖИНОВ

1 000 руб. на одну персону



САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО + ДЕСЕРТ+НАПИТОК
1 БЛЮДО ИЗ КАЖДОЙ КАТЕГОРИИ НА ВЫБОР

САЛАТЫ

- Салат Ромэн с соусом «Цезарь» и куриным филе, 140 г
- Греческий салат с сыром Фета, 150 г
- Оливье с цыпленком и соусом провансаль, 150 г
- Салат с копченой колбасой 150 г
- Салат Чукка с ореховым соусом, 100/30 г
- Картофельный салат с маринованными грибами, 150 г
- Винегрет с сельдью и ароматным маслом, 150 г
- Листья салата со свежими овощами с заправкой по Вашему выбору (ароматное масло, майонез или сметана) 150 г
- Салат из свежей капусты «коул-слоу», 150 г
- Салат с овощами и жареной куриной печенью, 150 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(без выбора гарнира и соуса)

- Пельмени, 250/30 г
(на Ваш выбор - отварные, отварные с бульоном, жареные)
- Вареники с творогом, подаются с ягодным соусом, 270 г
(на Ваш выбор - отварные или жареные)
- Вареники с картофелем, подаются с жареным беконом и луком, 270 г
(по выбору отварные или жареные)
- Вареники с вишней, подаются с малиновым соусом, 265 г
(по выбору отварные или жареные)
- Паста спагетти с соусом Карбонара, 250 г
- Паста спагетти с соусом Болоньезе, 200 г
- Паста спагетти с соусом Аррабиата, 250 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА +  + 

(с выбором гарнира и соуса)

- Спинка трески, запечённая под грибным соусом, 95 г
- Свинина, запечённая с соусом сливочный хрен, 100/50 г
- Фиш энд чипс, 120 г
- Котлетки из Баранины, 100 г
- Котлета по-домашнему, 100 г
- Куриная грудка-гриль, 110 г
- Куриное суфле, 100 г

ГАРНИРЫ

- Салат Ачучук (свежий томат, лук, кинза), 150 г
- Картофельное пюре, 150 г
- Картофель фри, 150 г
- Картофель по-деревенски, 150 г
- Овощи на пару, 150 г
- Плов овощной, 150 г

СОУСЫ

- Тар-тар, 30 г
- Кетчуп, 30 г
- Майонез, 30 г
- Сливочно-горчичный, 30 г
- Соус красное вино, 30 г
- Соус перечный, 30 г
- Соус Аджика домашняя, 30 г
- Соус Барбекю, 30 г

ХЛЕБ

- Булочки французские, масло сливочное, 2 шт./10 г

ДЕСЕРТЫ

- Фруктовый салат, 100 г
- Фруктовый мусс, 55 г
- Шоколадно-мятный мусс, 50 г
- Медовик, 60 г
- Мороженое, 50 / 10 г

НАПИТКИ

- Сок апельсиновый, 200 мл
- Сок яблочный, 200 мл
- Морс клюквенный / облепиховый, 200 мл
- Вода минеральная (с газом и без), 200 мл
- Чай (черный, эрл грей, зеленый, жасминовый), 200 мл
- Кофе черный зерновой, 200 мл

СЕТ-МЕНЮ ОБЕДОВ

1 300 руб. на одну персону



САЛАТ + СУП + ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО + НАПИТОК
1 БЛЮДО ИЗ КАЖДОЙ КАТЕГОРИИ НА ВЫБОР

САЛАТЫ

Цезарь с курицей, 140 г

Греческий, 150 г

Оливье, 150 г

Салат «Вальдорф», 150 г
(курица, сельдерей, яблоко, грецкий орех)

Салат крабовый, 150 г

Салат фунчоза с овощами, 150 г

Салат «Мимоза», 150 г

СУПЫ

Борщ со сметаной, 250/20 г

Суп-лапша куриная, 250 г

Похлебка Суворовская с сёмгой, 250 г

Минестроне, 250 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе трески, запеченное под голландским соусом с овощами-гриль, 150/100/30 г

Куриная грудка-гриль с грибным ризотто и облепиховым соусом, 120/150/30 г

Шведские мясные шарики с томатным соусом и спагетти, 100/120/50 г

Свинина в азиатском стиле с рисом, 240 г

Стеклянная лапша с овощами и соусом Терияки, 250 г

Булочки французские, масло сливочное, 2 шт./10 г

НАПИТКИ (два на выбор)

Морс клюквенный 200 мл

Напиток облепиховый, 200 мл

Вода минеральная (с газом и без), 500 мл

Чай (черный, эрл грей, зеленый, жасминовый), 200 мл

Кофе черный, 200 мл

СЕТ-МЕНЮ УЖИНОВ

1 300 руб. на одну персону



САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО + ДЕСЕРТ+НАПИТОК
1 БЛЮДО ИЗ КАЖДОЙ КАТЕГОРИИ НА ВЫБОР

САЛАТЫ

Цезарь с курицей, 140 г

Греческий, 150 г

Оливье, 150 г

Салат «Вальдорф», 150 г
(курица, сельдерей, яблоко, грецкий орех)

Салат крабовый, 150 г

Салат фунчоза с овощами, 150 г

Салат «Мимоза», 150 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе трески, запеченное под голландским соусом с овощами-гриль, 150/100/30 г

Куриная грудка-гриль с грибным ризотто и облепиховым соусом, 120/150/30 г

Шведские мясные шарики с томатным соусом и спагетти, 100/120/50 г

Свинина в азиатском стиле с рисом, 240 г

Стеклянная лапша с овощами и соусом Терияки, 250 г

Булочки французские, масло сливочное, 2 шт./10 г

ДЕСЕРТЫ

Торт лимонный с меренгой, 90/35 г

Чизкейк с ванильным соусом, 130/65 г

Штрудель яблочный, 100/20/20 г

Торт Медовик с карамельным соусом, 130/35 г

НАПИТКИ

Морс клюквенный 200 мл

Напиток облепиховый, 200 мл

Вода минеральная (с газом и без), 500 мл

Чай (черный, эрл грей, зеленый, жасминовый), 200 мл

Кофе черный, 200 мл

СЕТ-МЕНЮ ОБЕДОВ

1 800 руб. на одну персону



САЛАТ + СУП + ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО + НАПИТОК
1 БЛЮДО ИЗ КАЖДОЙ КАТЕГОРИИ НА ВЫБОР

САЛАТЫ

Цезарь с курицей, 140 г

Греческий, 150 г

Оливье, 150 г

Моццарелла с томатами, 150 г

Салат с говядиной в тайском стиле, 150 г

Севиче из лосося, 150 г

Салат Нисуаз с тунцом, 150 г

СУПЫ

Борщ со сметаной, 250/20 г

Суп-лапша куриная, 250 г

Солянка сборная мясная со сметаной, 250/40 г

Солянка Царская рыбная, 250/40 г

Крем-суп из дикорастущих грибов, 250/20 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Семга-гриль с паровыми овощами
и соусом гуакамоле, 150/150/40 г

Утиная грудка с грибным ризотто
и облепиховым соусом, 115/150/40 г

Бефстроганов с картофелем «Пушкин», 250/200/100 г

Свинная вырезка в беконе на картофельном пюре
с грибами и соусом «красное вино», 110/130/85 г

Котлета по-киевски на крутоне из слоёного теста
с фруктами и картофелем-фри, 130/15/90/100 г

Булочки французские, масло сливочное, 2 шт./10 г

НАПИТКИ (два на выбор)

Морс клюквенный 200 мл

Напиток облепиховый, 200 мл

Вода минеральная (с газом и без), 500 мл

Чай (черный, эрл грей, зеленый, жасминовый), 200 мл

Кофе черный, 200 мл

СЕТ-МЕНЮ УЖИНОВ

1 800 руб. на одну персону



САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО + ДЕСЕРТ+НАПИТОК
1 БЛЮДО ИЗ КАЖДОЙ КАТЕГОРИИ НА ВЫБОР

САЛАТЫ

Цезарь с курицей, 140 г

Греческий, 150 г

Оливье, 150 г

Моццарелла с томатами, 150 г

Салат с говядиной в тайском стиле, 150 г

Севиче из лосося, 150 г

Салат Нисуаз с тунцом, 150 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Семга-гриль с паровыми овощами
и соусом гуакамоле, 150/150/40 г

Утиная грудка с грибным ризотто
и облепиховым соусом, 115/150/40 г

Бефстроганов с картофелем «Пушкин», 250/200/100 г

Свинная вырезка в беконе на картофельном пюре
с грибами и соусом «красное вино», 110/130/85 г

Котлета по-киевски на крутоне из слоёного теста
с фруктами и картофелем-фри, 130/15/90/100 г

Булочки французские, масло сливочное, 2 шт./10 г

ДЕСЕРТЫ (один на выбор)

Тирамису, 150 г

Торт творожный с мандарином, 150/20 г

Штрудель грушевый с вишнёвым соусом, 100/20/20 г

Торт Медовик с карамельным соусом, 130/35 г

НАПИТКИ (один на выбор)

Морс клюквенный 200 мл

Напиток облепиховый, 200 мл

Вода минеральная (с газом и без), 500 мл

Чай (черный, эрл грей, зеленый, жасминовый), 200 мл

Кофе черный, 200 мл



🍴🍷 БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1

3 500 руб. на одну персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (4 БЛЮДА НА ВЫБОР)

Ассорти солений
(маринованные огурчики, томаты черри, квашеная капуста, маринованные грибочки), 100 г

Сельдь с отварным картофелем, подаётся с томатами, яйцом и луком, 100 г

Ассорти мясное (ростбиф, буженина, рулет куриный), 80 г

Ассорти сырное (Блю чиз, Камамбер, Пармезан), 80 г

Язык телячий отварной, подаётся с хреном и горчицей, 60 г

Ассорти овощное, 90 г

САЛАТЫ (3 НА ВЫБОР)

Классический салат Оливье с куриным филе, 100 г

Салат «Итальянский дворик» с ветчиной и овощами, 80 г

Салат Капрезе с томатами, сыром моцарелла и соусом Песто, 60 г

Салат «Мясной» с говядиной и маринованными огурчиками, 100 г

Классический Цезарь с курицей, 90 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (1 НА ВЫБОР)

Жюльен из шампиньонов в нежном сметанном соусе, 75 г

Шампиньоны фри, запечённые с соусом тар-тар, 100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (2 НА ВЫБОР)

Стейк из сёмги с овощами-гриль и соусом тар-тар, 130/120/50 г

Сочная куриная грудка в хрустящей сырной панировке с картофельными дипперами, подаётся с соусом аджика и сметано-чесночным соусом 150/100/65/75 г

Запечённая в беконе свиная вырезка, подаётся на картофельном пюре с грибами и красным винным соусом, 140/130/40/50 г

ДЕСЕРТ

Ассорти сезонных фруктов, 100 г

ХЛЕБ

Свежевыпеченные булочки со сливочным маслом, 60/10 г

Пирожок с яблоком, 35 г

НАПИТКИ

Вода минеральная негазированная, 500 мл

Чай в ассортименте или Кофе, 200 мл

*Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10% будет добавлен к стоимости Вашего заказа.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 2

4 100 руб. на одну персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (5 БЛЮД НА ВЫБОР)

Ассорти солений

(маринованные огурчики, томаты черри, квашеная капуста, маринованные грибочки), 100 г

Сельдь с отварным картофелем, подаётся с томатами, яйцом и луком, 100 г

Ассорти мясное (ростбиф, буженина, рулет куриный), 80 г

Ассорти рыбное, 70 г

(масляная рыба, слабосоленая сёмга, угорь горячего копчения)

Ассорти сырное (Блю чиз, Камамбер, Пармезан), 80 г

Язык телячий отварной, подаётся с хреном и горчицей, 60 г

Рулетики из баклажана с ореховым соусом, 80 г

Студень из телячьих ножек, подаётся с соусом «хрен» и горчицей, 40 г

Ассорти овощное, 90 г

САЛАТЫ (4 БЛЮДА НА ВЫБОР)

Классический салат Оливье с куриным филе, 100 г

Салат «Итальянский дворик» с ветчиной и овощами, 80 г

Салат Капрезе с томатами, сыром моцарелла и соусом Песто, 60 г

Салат «Мясной» с говядиной и маринованными огурцами, 100 г

Классический Цезарь с курицей, 90 г

Салат из куриной печени с овощами, 70 г

Салат с кальмарами со свежим листьями айсберга и соусом Провансаль, 70 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (1 БЛЮДО НА ВЫБОР)

Кокот из курицы с грибами в нежном сметанном соусе, 75 г

Шампиньоны фри, запечённые с соусом тар-тар, 100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (2 БЛЮДА НА ВЫБОР)

Стейк из сёмги с овощами-гриль и соусом тар-тар, 130/120/50 г

Сочная куриная грудка в хрустящей сырной панировке с картофельными дипперами, подается с соусом аджика и сметано-чесночным соусом 150/100/65/75 г

Котлета по-киевски с фруктами и картофелем фри, 130/15/90/100 г

Бефстроганов из говяжьей вырезки, подаётся с картофелем «Пушкин» и солёными огурчиками, 455 г

Запечённая в беконе свиная вырезка, подаётся на картофельном пюре с грибами и красным винным соусом, 140/130/40/50 г

ДЕСЕРТ

Ассорти сезонных фруктов, 100 г

ХЛЕБ

Свежевыпеченные булочки со сливочным маслом, 60/10 г

Пирожки в ассортименте (2 шт.) на выбор: с капустой, с грибами или с яблоком, 70 г

НАПИТКИ

Вода минеральная негазированная, 500 мл

Морс клюквенный домашний, 200 мл

Чай в ассортименте или Кофе, 200 мл

*Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10% будет добавлен к стоимости Вашего заказа.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 3

5 000 руб. на одну персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (6 БЛЮД НА ВЫБОР)

- Ассорти солений, 100 г
(маринованные огурчики, томаты черри, квашеная капуста, маринованные грибочки)
- Сельдь с отварным картофелем, подаётся с томатами, яйцом и луком, 100 г
- Ассорти мясное (ростбиф, буженина, рулет куриный), 80 г
- Лосось Граватлакс, подаётся с соусом Песто, лимоном, оливками и маслинами, 70 г
- Ассорти рыбное, 70 г
(масляная рыба, слабосолёная сёмга, угорь горячего копчения)
- Ассорти сырное (Блю чиз, Камамбер, Пармезан), 80 г
- Язык телячий отварной, подаётся с хреном и горчицей, 60 г
- Рулетики из баклажана с ореховым соусом, 80 г
- Студень из телячьих ножек, подаётся с соусом «хрен» и горчицей, 40 г
- Волованы с лососёвой икрой и сливочным маслом, 1шт/20 г
- Ассорти овощное, 90 г

САЛАТЫ (4 БЛЮДА НА ВЫБОР)

- Классический салат Оливье с куриным филе, 100 г
- Салат «Итальянский дворик» с ветчиной и овощами, 80 г
- Салат Капрезе с томатами, сыром моцарелла и соусом Песто, 60 г
- Салат «Мясной» с говядиной и маринованными огурчиками, 100 г
- Классический Цезарь с курицей, 90 г
- Салат «Вальдорф» с жареным куриным филе, стеблями сельдерея и грецкими орехами, 90 г
- Салат из отварной телятины с маринованными грибочками, 70 г
- Свежие листья салата в заправке «Пармезан» с морепродуктами в сливочном соусе, 80 г
- Салат с кальмарами со свежим листьями айсберга и соусом Провансаль, 70 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (1 БЛЮДО НА ВЫБОР)

- Дары моря, запечённые в рисовом тесте с соусом «Верте», 125/50 г
- Кокот из белых грибов с нежным сметанным соусом, 75 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (3 БЛЮДА НА ВЫБОР)

- Стейк из сёмги с овощами-гриль и соусом тар-тар, 130/120/50 г
- Дорада на гриле с овощным рататуем, подается с соусом из спелого авокадо, 170/20/200 г
- Утиная ножка «Конфи» с картофелем «Дюшес» и ягодным соусом 160/70/110/40/2 г
- Котлета по-киевски с фруктами и картофелем фри, 130/15/90/100 г
- Сочная куриная грудка в хрустящей сырной панировке с картофельными дипперами, подается с соусом аджика и сметано-чесночным, 150/100/65/75 г
- Сочные стейки из отборной говядины, подаются с обжаренной спаржей, 115/125/30/4 г
- Бефстроганов из говяжьей вырезки, подаётся с картофелем «Пушкин» и солёными огурчиками, 455 г
- Запечённая в беконе свиная вырезка, подаётся на картофельном пюре с грибами и красным винным соусом, 140/130/40/50 г

ДЕСЕРТ

- Ассорти сезонных фруктов, 100 г

ХЛЕБ

- Свежевыпеченные булочки со сливочным маслом, 60/10 г

- Пирожки в ассортименте (2 шт.) на выбор: с капустой, с грибами или с яблоком, 70 г

НАПИТКИ

- Вода минеральная негазированная, 500 мл
- Морс клюквенный домашний, 200 мл
- Чай в ассортименте или Кофе, 200 мл



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ – КОНСТРУКТОР





Оливки, 50 г	130
Маслины, 50 г	130
Палочки из слоеного теста с сыром, 20 г	70
Палочки Гриссини, 10 г	30



КАНАПЕ ОВОЩИ, ФРУКТЫ И СЫРЫ

Крудите (овощные палочки), 25/15 г	90
Канapé моцарелла с томатами черри и соусом базилик, 35/15 г	170
Канapé фруктовое, 65 г	170
Канapé с сыром Бри на ржаном хлебе, 20 г	200
Швейцарский сыр с бананом и виноградом на шпажке, 20 г	90
Швейцарский сыр с виноградом на тосте, 20 г	90
Швейцарский сыр с виноградом на шпажке, 20 г	90
Швейцарский сыр с маслинами, 20 г	90
Мусс из голубого сыра с виноградом на слоеном крутоне, 20 г	90
Лодочки из сельдерея с сыром, 35 г	90



КАНАПЕ МЯСО/ПТИЦА

Канapé Парма с дыней, 30 г	150
Ветчина с каперсами на тосте, 20 г	90
Ветчинный мусс с зеленью на тосте, 20 г	90
Ростбиф с соусом «хрен» на тосте, 20 г	140
Салями с корнишоном на тосте, 20 г	90
Тар-тар из говядины на ложке, 20 г	140
Язык с корнишаонами на тосте, 20 г	100
Гриссини с Пармой, 20 г	150
Ростбиф с огурцом и хреном на тосте, 40 г	200
Канapé с жареным баклажаном и куриным филе, ореховый соус, 35 г	150
Канapé с ветчиной и корнишаонами, 20 г	90
Мусс (паштет) из телячьей печени в ложке из песочного теста, 1 шт./15	100



КАНАПЕ РЫБА

Канapé с красной икрой на тосте с яйцом, 25 г	150
Красная икра в сливочном сыре с блинчиками, 20 г	150
Семга слабосоленая со свежим огурцом на тосте, 20 г	90
Севиче из лосося, 35 г	200
Рулетик из копченой семги со сливочным сыром, 20 г	170
Тапас с креветками, 30 г	150

Креветка с маслинами на тосте, 20 г	170
Роллы из блинчиков с лососем, 25 г	130
Сельдь на ржаном хлебе, 20 г	90
Сельдь на отварном картофеле с зелёным луком, 20 г	90
Тигровая креветка, жаренная с ананасом, 35 г	220
Креветочный мусс с зеленью на тосте, 20 г	180
Мусс из тунца с каперсами в воловане, 1 шт/20 г	150
Волован с икрой, 20 г	150

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное ассорти: Блю чиз, Бри, Камамбер, Пармезан, 15/15/15/30 г	260
Ассорти армянских сыров: Сулугуни, Чечил, Чанах, 15/15/15/30 г	200
Жареный Сулугуни с соусом Сацебели, 50/20 г	260
Икра лососевая с блинчиками и сметаной, 50/150/50 г	800
Рыбное ассорти из филе масляной рыбы, семги слабосоленой и угря горячего копчения, 15/15/15/15 г	450
Мясное ассорти по-домашнему: ростбиф, буженина, рулет из индейки, 15/15/15/30 г	400
Рулетики из баклажана с ореховым соусом, 80 г	280
Заливная семга с соусом «хрен», 75 г	450
Сельдь с отварным картофелем, подается с помидорами, яйцом и луком, 100 г	150
Овощи свежие: огурцы, помидоры, редис, перец, 90 г	130
Семга Граватлак, подаётся с рукколой, лимоном, оливками, маслинами и соусом песто, 70 г	530
Язык говяжий отварной, подается с хреном и горчицей, 60 г	200
Русский разносол (маринованные огурчики, томаты черри, капуста квашеная, маринованные грибочки), 100 г	180
Студень из телячьих ножек с соусом хрен и горчицей, 40 г	130

САЛАТЫ

Салат «Итальянский дворик» (ветчина, перец болгарский, огурец свежий, лук красный, соус песто, яйцо перепелиное, маслины, майонез), 80 г	150
Салат с морепродуктами (листья салата, шампиньоны свежие, лук зеленый, фасоль зеленая, помидоры, морепродукты, заправка Цезарь), 100 г	320
Салат «Греческий» (помидор свежий, огурец свежий, перец болгарский, лук красный, листья салата, сыр Фета, оливки, маслины, соус песто базиликовый), 100 г	230
Салат «Капрезе» (томаты черри, сыр моцарелла, листья салата, соус песто), 60 г	180
Салат «Цезарь» с креветками (салат Романо, сыр пармезан, перепелиное яйцо, гренки пшеничные, томаты черри, жареные тигровые креветки, заправка Цезарь), 90 г	400
Салат «Цезарь» с куриным филе (салат Романо, сыр пармезан, перепелиное яйцо, гренки пшеничные, помидоры черри, жареное куриное филе, заправка Цезарь), 90 г	260
Салат из куриной печени с овощами (жареная куриная печень, огурцы, помидоры, свежий перец болгарский, листья салата, томаты черри, горчичная заправка), 90 г	140
Салат «Мясной» (отварная говядина, отварной картофель, огурцы соленые, майонез), 100 г	230
Классический салат Оливье с куриным филе (куриное филе, картофель, морковь, огурец свежий, огурец соленый, зеленый горошек, яйцо, майонез), 100 г	140

Салат «Вальдорф» (филе цыпленка, стебель сельдерея, яблоки, грецкий орех, сыр Эменталлер, болгарский перец, йогурт), 90 г	200
Салат из отварной телятины с маринованными грибочками (телятина отварная, маринованные грибы, брокколи, корнишоны, помидор свежий, перец болгарский, бельгийская заправка), 70 г	300
Салат «Деревенский» (помидор свежий, огурец свежий, лук красный, зелень, оливковое масло), 90 г	140
Листья салата с перепелиными яйцами, гренками, красным луком, болгарским перцем, свежими помидорами, салатная заправка в японском стиле, 100 г	260
Салат с рукколой, сыром пармезан и оливковым маслом, приправленный бальзамическим уксусом, 70 г	500

\$\$\$



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из шампиньонов в нежном сметанном соусе, 75 г	240
Шампиньоны фри, запеченные с соусом тар-тар, 100 г	180
Кокот из курицы, 75 г	200
Кокот из белых грибов с нежным сметанным соусом, 75 г	450
Дары моря, запеченные в рисовом тесте с соусом Верте, 125/50 г	650
Камамбер, жаренный в темпуре с малиновым соусом, 75/60/10 г	650
Королевские мидии с чесночной корочкой, 100 г	450
Палочки из моцареллы фри с помидорами черри, 75 г	200
Кальмары в кляре с соусом тар-тар, 100/20 г	220
Помидоры, запеченные с яйцом и сыром Фета, 100 г	200
Спаржа, запеченная под воздушным соусом и сыром Пармезан, 130 г	500



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Свиная вырезка, запеченная в прованских травах, с рататуем из овощей, томатным соусом и томатами черри, 110/150/15 г	900
Шашлычок из свиной шейки с печеным перцем и помидорами, подаётся с зеленью и томатным соусом 150/130/40 г	850
Стейк из сёмги с овощами-гриль и соусом тар-тар 75/150/40/22 г	1 600
Бефстроганов из говяжьей вырезки, подается с картофелем «Пушкин» и солеными огурчиками, 265/150/35 г	1 500
Сочные стейки из отборной говядины, подаются с обжаренной спаржей 115/125/30 г	1 800
Запеченная свиная вырезка в беконе, подается на картофельном пюре с грибами и соусом красное вино, 110/150/15 г	1 100
Сочная куриная грудка в хрустящей сырной панировке с картофельными дипперами, подается с соусом аджика и сметанно-чесночным соусом 150/100/65/75 г	850
Жареное филе дорадо с овощами-гриль и соусом гуакамоле, 1шт/100/30 г	1 500
Шашлык из семги с овощами-гриль и соусом мацони 150/75/40 г	1 400
Филе трески под соусом терияки на подушке из овощей 120/150/15/20 г	620
Котлета по-киевски на крутоне из слоеного теста с фруктами, картофелем фри, 130/15/90/100 г	650
Утиная ножка конфи с картофелем Дюшес 160/70/110/40 г	1 100
Судак, запеченный с соусом «Морни», подается с картофелем гратен и овощами, 150/200 г	1300

 **ГАРНИРЫ**

Картофель гратен (картофель, запеченный в сливках с сыром пармезан), 150 г	180
Картофель фри, 150 г	180
Картофель по-деревенски, 150 г	180
Овощной рататуй (баклажаны, цукини, томаты, лук), 100 г	300
Овощи-гриль (баклажаны, томаты, цукини), 100 г	300
Спаржа отварная, 100 г	720
Букет из овощей на пару (перец болгарский, брокколи, цветная капуста), 150 г	240
Тальятелле с овощами (перец болгарский, лук, томаты черри, сыр), 150 г	300
Рис микс (дикий и белый рис), 150 г	300
Пепероната (запеченный перец, помидоры с зеленью), 135 г	360

 **ПТИФУРЫ (МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ - 20 ШТ.)**

Птифур с клубникой, 48 г	250
Птифур с мандарином, 48 г	130
Птифур с киви, 48 г	130
Птифур с виноградом, 48 г	130

 **ДЕСЕРТЫ В СТАКАНЧИКАХ (МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ - 20 ШТ.)**

Тирамису, 60 г	250
Сабайон - Шампань, 50 г	130
Сливочный Манго, 40 г	100
Мусс из темного шоколада, 40 г	100
Мусс Черная смородина, 30 г	100
Ванильно-Малиновый, 40 г	100
Мусс Черничный, 30 г	100

 **ПИРОЖНЫЕ (МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ - 20 ШТ.)**

Картошка, 32 г	80
Венеция, 35 г	80
Медовик, 30 г	80
Мусс Клубничный, 30 г	100
Мокка Крем, 30 г	100
Эстерхази, 30 г	130
Брауни шоколадное, 40 г	100
Профитроли со сливочным кремом, 24 г	80

ПЕЧЕНЬЕ (МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ - 20 ШТ.)

Маффин, 60 г	100
Печенье кокосовое, 10 г	30
Печенье Курабье, 10 г	30
Печенье Шоколадное, 10 г	40
Безе, 10 г	30

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ (МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ - 2 ПОРЦИИ ОДНОГО ВИДА)

Малина свежая, 50 г	700
Ежевика свежая, 50 г	1000
Клубника свежая, 50 г	600

ДЕСЕРТЫ

Мороженое в ассортименте, подается с горячим соусом из лесных ягод, 100/150 г	400
Торт Медовик с карамельным соусом, 130/40/30 г	350
Яблочный штрудель, подается с мороженым, ванильным и малиновым соусом, 100/100 г	450
Ассорти сезонных фруктов, 400 г	800
Американский сырный торт, подается с ванильным и малиновым соусом, 130/40/30 г	490

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Пирожок с яблоком, 35 г	40
Пирожок с грибами, 35 г	70
Пирожок с мясом, 35 г	70
Пирожок с капустой, 35 г	30
Свежевыпеченные булочки, сливочное масло, 2 шт/30/10 г	70

НАПИТКИ

Чай в ассортименте (пакетированный), 200/5 мл	100
Кофе зерновой, 200 мл	200
Морс клюквенный по-домашнему, 1000 мл	380

*Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10% будет добавлен к стоимости Вашего заказа.

