

ВАШЕ МЕРОПРИЯТИЕ
В RADISSON BLU
RESORT & CONGRESS
CENTRE, SOCHI

индивидуальное,
профессиональное,
запоминающееся

2021

СОДЕРЖАНИЕ

КОНЦЕПЦИЯ	4
ПЛАН КОНГРЕСС-ЦЕНТРА	5
ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ	7
АРЕНДА ЗАЛОВ	8
АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ	10
CARBON MEETING	11
RADISSON REWARDS	12
RADISSON HOTELS SAFETY PROTOCOL	13
FB ПАКЕТЫ (МЕНЮ НА ВЫБОР ШЕФ-ПОВАРА)	14
СДЕЛАЙТЕ ВАШЕ МЕРОПРИЯТИЕ НЕЗАБЫВАЕМЫМ	15
БИЗНЕС-ЗАВТРАК	16
КОФЕ-БРЕЙКИ	17
ЛАНЧ БОКС	21
ЛЕТНИЙ ОБЕД	22
СЕТ-МЕНЮ ОБЕДОВ	23
ОБЕД В ФОРМАТЕ «ФУРШЕТ»	25
ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»	26
УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»	33
ФУРШЕТ	43
КАНАПЕ	49
МЕНЮ БАНКЕТОВ	52
СОЗДАЙТЕ СВОЙ ГАЛА-УЖИН	58
НАПИТКИ	62
КОНТАКТЫ	66

The logo for Radisson Blu, featuring the word "Radisson" in a white script font and "BLU" in a white sans-serif font inside a blue square.

FEEL THE DIFFERENCE

УСПЕХ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

КОНГРЕСС-ЦЕНТР ОТЕЛЯ ЯВЛЯЕТСЯ КРУПНЕЙШИМ НА ЮГЕ РОССИИ

Radisson Blu Resort & Congress Centre, Sochi сочетает в себе все достоинства современного курортного комплекса и эффективность крупнейшего конгресс-центра на Юге России. Зал Premier площадью 1500 м² можно разделить на 3 отдельных помещения - по 500 м² каждое, залы Golden и Silver имеют площадь 350 и 325 м², площадь переговорных комнат и офисов от 36 до 180 м².

Конференц-помещения Radisson Blu Resort & Congress Centre, Sochi идеально подходят для проведения конференций, заседаний советов директоров, презентаций, выставок, модных показов, экспонирования автомобилей, корпоративных мероприятий, свадеб и различных торжеств.

Meetings.Congress.Sochi@radissonblu.com



НАША КОНЦЕПЦИЯ RADISSON MEETINGS ОСНОВАНА НА 3 КЛЮЧЕВЫХ ЭЛЕМЕНТАХ УСПЕШНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

- **ИНДИВИДУАЛЬНО**

Мы разрабатываем решения, исходя из ваших целей и индивидуальных потребностей, чтобы обеспечить проведение мероприятия в точном соответствии с вашим видением.

- **ПРОФЕССИОНАЛЬНО**

При работе с нами вы можете ни о чем не беспокоиться, зная, что мы предложим вам все необходимое для достижения поставленной цели.

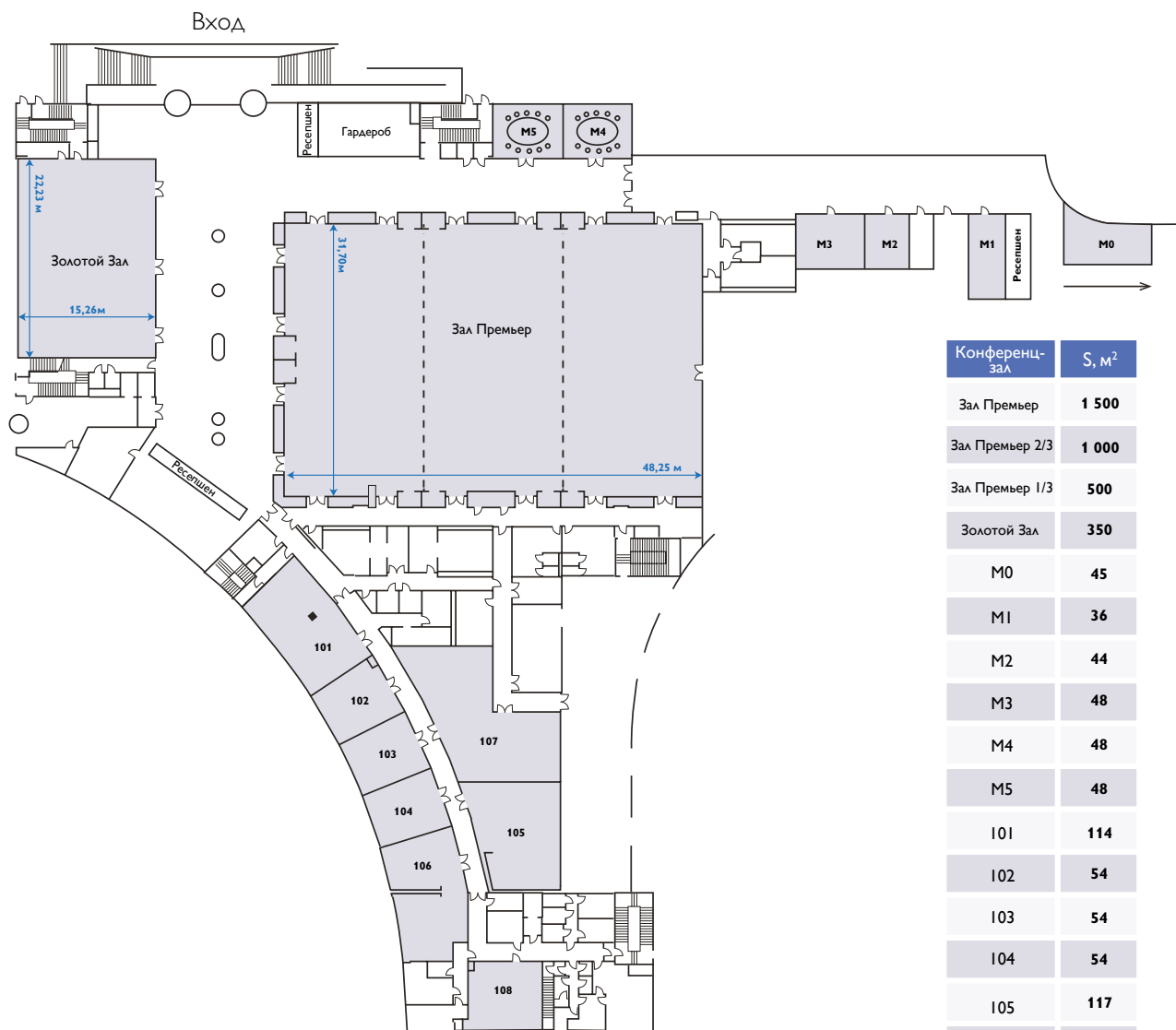
- **НЕЗАБЫВАЕМО**

Мы хотим удивлять и приводить в восторг участников, создавая яркие воспоминания.



ПЛАН КОНГРЕСС-ЦЕНТРА

I ЭТАЖ

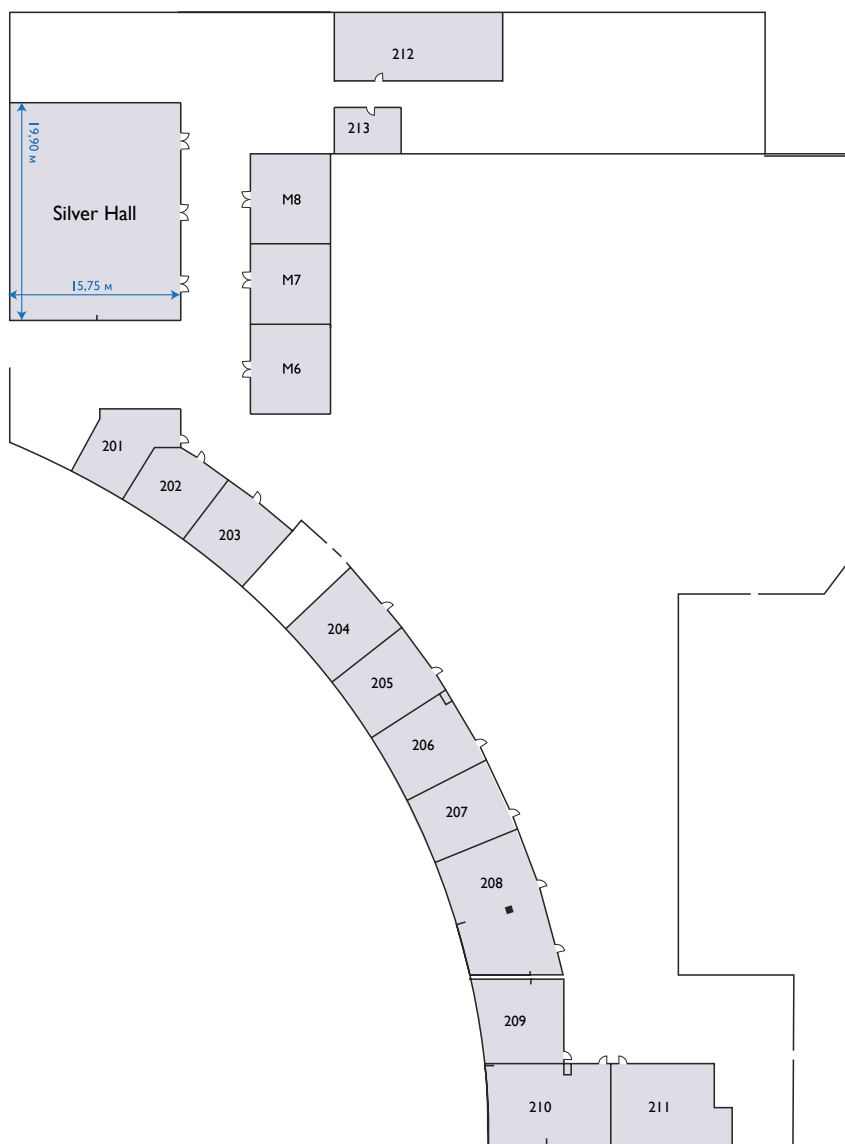


Конференц-зал	S, м ²
Зал Премьер	1 500
Зал Премьер 2/3	1 000
Зал Премьер 1/3	500
Золотой Зал	350
M0	45
M1	36
M2	44
M3	48
M4	48
M5	48
101	114
102	54
103	54
104	54
105	117
106	107
107	189
108	64



ПЛАН КОНГРЕСС-ЦЕНТРА

2 ЭТАЖ



Конференц-зал	S, м ²
Серебряный Зал	325
M6	60
M7	54
M8	60
202	54
203	54
204	54
205	54
206	54
207	54
208	104
209	55
210	89
211	50
212	98
213	25



ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ

ВМЕСТИМОСТЬ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛОВ 1 ЭТАЖА

Конференц-зал	S, м ²	Максимальная вместимость, чел.			
Зал Премьер	1 500	1300	825	660	110
Зал Премьер 2/3	1 000	860	550	440	90
Зал Премьер 1/3	500	430	275	220	75
Золотой зал	350	260	160	150	50
M0	45	30	20	6	18
M1	36	30	20	6	18
M2	44	40	24	6	18
M3	48	42	26	18	24
M4	48	-	-	-	12
M5	48	-	-	-	12
I01	114	80	54	45	26
I02	54	50	27	24	14
I03	54	50	27	24	14
I04	54	50	27	24	14
I05	117	100	50	48	28
I07	189	100	60	60	28
I08	64	50	27	30	14

ВМЕСТИМОСТЬ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛОВ 2 ЭТАЖА

Конференц-зал	S, м ²	Максимальная вместимость, чел.			
Серебряный	325	260	160	150	50
M6	60	54	34	18	22
M7	54	48	28	12	16
M8	60	54	34	18	22
202	54	40	24	18	16
203	54	45	24	24	16
204	54	50	27	24	16
205	54	50	27	24	16
206	54	50	27	24	16
207	54	50	27	24	16
208	104	70	42	42	24
209	55	50	24	24	16
210	89	70	36	36	18
211	50	40	21	18	14
212	98	70	42	48	36
213	25	15	6	6	-

ЦЕНЫ НА АРЕНДУ ЗАЛОВ И ПЕРЕГОВОРНЫХ

Название зала

Стоимость
за день

I ЭТАЖ

ОБОРУДОВАНИЕ, ВКЛЮЧЕННОЕ В СТОИМОСТЬ

Зал Премьер (1500 м ²)	LCD проектор, 10000 ANSI Lm (3шт) / Проекционный экран 5x3 м (3шт) / Система звукоусиления (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	525 000
Зал Премьер (2/3 of Hall) (1000 м ²)	LCD проектор, 10000 ANSI Lm (3шт) / Проекционный экран 5x3 м (3шт) / Система звукоусиления (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	410 000
Зал Премьер (1/3 of Hall) (500 м ²)	LCD проектор, 10000 ANSI Lm (3шт) / Проекционный экран 5x3 м (3шт) / Система звукоусиления (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	230 000
Золотой зал (350 м ²)	LCD проектор, 8000 ANSI Lm (1шт) / Проекционный экран 4x3 м (1шт) / Система звукоусиления (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	240 000
Переговорная M0 (45 м ²) Дневной свет	LCD панель, 50' (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	94 000
Переговорная M1 (36 м ²)	LCD панель, 50' (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	73 000
Переговорная M2 (44 м ²)	LCD панель, 50' (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	73 000
Переговорная M3 (48 м ²)	LCD панель, 50' (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	84 000
Переговорная M4 (48 м ²)	LCD проектор, 4000 ANSI Lm (1шт) / Проекционный экран 16:10 (1шт) / Система звукоусиления (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	94 000
Переговорная M5 (48 м ²)	LCD проектор, 4000 ANSI Lm (1шт) / Проекционный экран 16:10 (1шт) / Система звукоусиления (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	94 000
Офис № 101 (114 м ²) Дневной свет		68 000
Офис № 102 (54 м ²) Дневной свет		36 000
Офис № 103 (54 м ²) Дневной свет		36 000
Офис № 104 (54 м ²) Дневной свет		36 000
Офис № 105 (117 м ²) Дневной свет		68 000
Офис № 106 (107 м ²) Дневной свет		68 000
Офис № 107 (189 м ²) Дневной свет		99 000
Офис № 108 (64 м ²) Дневной свет		36 000

СТОИМОСТЬ УКАЗАНА В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЕТ АРЕНДУ ЗАЛОВ,
БЛОКНОТЫ И РУЧКИ, WIFI, ВОДУ, НДС 20%



ЦЕНЫ НА АРЕНДУ ЗАЛОВ И ПЕРЕГОВОРНЫХ

Название зала

Стоимость
за день

2 ЭТАЖ

ОБОРУДОВАНИЕ, ВКЛЮЧЕННОЕ В СТОИМОСТЬ

Серебряный зал (325 м ²)	Дневной свет	LCD проектор, 8000 ANSI Lm (1шт) / Проекционный экран 4:3 (1шт) / Система звукоусиления (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	240 000
Переговорная М6 (60 м ²)	Дневной свет	LCD панель, 60' (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	94 000
Переговорная М7 (54 м ²)	Дневной свет	LCD панель, 60' (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	94 000
Переговорная М8 (60 м ²)	Дневной свет	LCD панель, 60' (1шт) / Лицензия Zoom Conference Room	94 000
Офис № 202 (54 м ²)	Дневной свет		36 000
Офис № 203 (54 м ²)	Дневной свет		36 000
Офис № 204 (54 м ²)	Дневной свет		36 000
Офис № 205 (54 м ²)	Дневной свет		36 000
Офис № 206 (54 м ²)	Дневной свет		36 000
Офис № 207 (54 м ²)	Дневной свет		36 000
Офис № 208 (104 м ²)	Дневной свет		68 000
Офис № 209 (55 м ²)	Дневной свет		36 000
Офис № 210 (89 м ²)	Дневной свет		68 000
Офис № 211 (50 м ²)	Дневной свет		36 000
Офис № 212 (98 м ²)	Дневной свет		68 000
Офис № 213 (25м ²)			26 000

СТОИМОСТЬ УКАЗАНА В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЕТ АРЕНДУ ЗАЛОВ,
БЛОКНОТЫ И РУЧКИ, WIFI, ВОДУ, НДС 20%



ЦЕНЫ НА АРЕНДУ ЗАЛОВ И ПЕРЕГОВОРНЫХ

Название зала	Стоимость за день
ДРУГИЕ ПОМЕЩЕНИЯ	
Левая игровая комната (27 м ²) (LCD панель 50' (1 шт))	40 000
Правая игровая комната (27 м ²) (LCD панель 50' (1 шт))	40 000
Президентский люкс-терраса (без номера)	160 000
Стойка регистрации	20 000
Терраса игровой комнаты	30 000
Флагшток у главного входа в отель	15 000
Аренда карты в лобби для брендирования	100 000

АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ

Беспроводной микрофон - ручной	1 800
Для Премьера (6 шт.)	
Для Золотого зала (2 шт.)	
Для Серебряного зала (2 шт.)	

ПРОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

• Кафедра оратора (Radisson Blu)	1 500
• Флипчарт с бумагой (10 л) и 3 маркера	1 500
• Магнитная доска с маркерами	1 500
• Сцена, блок 183*244 см (высота 0.4 м)	1 000
• Сцена, блок 183*244 см (высота 0.6 м)	1 000

СТОИМОСТЬ УКАЗАНА В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЕТ АРЕНДУ ЗАЛОВ, БЛОКНОТЫ И РУЧКИ, WIFI, ВОДУ, НДС 20%



Radisson BLU

FEEL THE DIFFERENCE

RADISSON
MEETINGS™



CARBON NEUTRAL

МЕРОПРИЯТИЯ,
НЕ ОСТАВЛЯЮЩИЕ
УГЛЕРОДНОГО
СЛЕДА

Radisson Hotel Group автоматически компенсирует углеродный след абсолютно всех конференций и мероприятий, проводимых в любом из 1100 наших отелей по всему миру, бесплатно для вас. Благодаря сотрудничеству с First Climate, одной из крупнейших в мире организаций по сокращению выбросов парниковых газов, а также посредством проектов, направленных на сокращение выбросов и оказывающих благоприятное воздействие на общество, Radisson Meetings стремится применять передовой опыт в сфере охраны окружающей среды. Углеродный след отеля рассчитывается с помощью ведущего в гостиничном бизнесе инструмента Hotel Carbon Measurement Initiative (HCMI).

Стандарт HCMI, разработанный для измерения и анализа углеродного следа от проживания гостей и проведения конференций в отелях единообразным и прозрачным способом, позволяет вычислить выбросы парниковых газов от конкретного помещения для проведения мероприятий, чтобы их полностью компенсировать.

С более подробной информацией Вы можете ознакомиться на сайте по ссылке ниже
www.radissonhotels.com/ru-ru/meeting-conference-hotels/carbon-neutral





Radisson BLU

FEEL THE DIFFERENCE

RADISSON REWARDS

- Эксклюзивные скидки для участников
- Начисление баллов за проведение конференций и мероприятий
 - Карта действует в более чем 1000 отелей по всему миру
 - Обмен баллов на услуги партнеров
 - Бесплатные бонусные ночи
 - Скидки на еду и напитки

RADISSON
REWARDS™
FOR BUSINESS



RADISSON HOTELS SAFETY PROTOCOL

Один из важнейших приоритетов компании Radisson Hotel Group – здоровье, безопасность и защита гостей, сотрудников и деловых партнеров. Протокол безопасности Radisson Hotels Safety Protocol разработан в партнерстве с мировым лидером в сфере инспекционных услуг, экспертизы, испытаний и сертификации SGS.

10-ЭТАПНЫЙ ПРОТОКОЛ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ:

1. Обеспечение безопасного обращения и выдачи личных вещей в гардеробе.
2. Установка в общественных и M&E зонах отеля станций со спиртовым антисептиком для рук и перчатками.
3. Увеличение частоты уборки и дезинфекции всех зон отеля, особое внимание к предметам с высокой частотой контактов.
4. Внедрение процессов по улучшении циркуляции воздуха для повышения его качества.
5. Размещение на дверных ручках указателей с информацией о процедурах уборки и дезинфекции в каждом конференц-зале.
6. Размещение 'Ящиков для дезинфекции' в конференц-залах для дезинфекции предметов после мероприятий.
7. Обеспечение должного расстояния между столами и стульями в конференц-залах. Обеспечение социального дистанцирования в M&E зонах.
8. Обеспечение использования гостями собственных устройств для связи напрямую с организатором встречи.
9. Обеспечение подачи еды и напитков согласно правилам пищевой безопасности.
10. Обеспечение частой дезинфекции и чистки кофемашин.



ВЫБЕРИТЕ СВОЙ F&V ПАКЕТ!

Выберите один из пакетов (для групп от 10 до 50 человек), разработанных специально для мероприятий и оцените выгоду до 15%. Меню на выбор Шеф-повара.

* для групп до 30 человек сервируется сет-меню, от 30 человек - шведский стол

**пакеты не включают сервисный сбор 5%.

БАЗОВЫЙ

КОФЕ-БРЕЙКИ

- Базовый утренний кофе-брейк
- Базовый послеобеденный кофе-брейк

ОБЕД

- Сэндвич-ланч в зоне фойе

rub 2000

НАШ ВЫБОР

АПГРЕЙД

КОФЕ-БРЕЙКИ

- Утренний кофе-брейк
- Послеобеденный кофе-брейк
- Дополнительный кофе-брейк - 550 rub

ОБЕД

- Обед в ресторане
- Пакет напитков: безалкогольные напитки и сок (2 безалкогольных напитка на обед)

rub 3200

ПРОФИ

КОФЕ-БРЕЙКИ

- Здоровый кофе-брейк
- Послеобеденный кофе-брейк
- Дополнительный кофе-брейк - 600 rub

ОБЕД И УЖИН

- Улучшенный обед в ресторане
- Ужин в ресторане
- Открытая кухня
- Пакет напитков: бокал вина, безалкогольные напитки и сок (2 безалкогольных напитка на обед и 2 бокала вина на ужин)

rub 5900

НА ВЕРШИНЕ ВКУСА

КОФЕ-БРЕЙКИ

- Здоровый кофе-брейк
- Улучшенный кофе-брейк
- Дополнительный кофе-брейк - 700 рублей

ОБЕД И УЖИН

- Премиум-обед в приватной зоне ресторана
- Ужин шведский стол в ресторане
- Открытая кухня
- Пакет напитков: бокал вина, безалкогольные напитки и сок (2 безалкогольных напитка на обед и 2 бокала вина на ужин)

rub 9700

БРИЛЛИАНТОВЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ

Дополните ваш пакет

ДОБАВЬТЕ ТЕМАТИКИ
Смените обычный шведский стол на тематический (выбор из банкетной брошюры)

на персону

650 rub

КОНФЕРЕНЦИЯ С ШИКОМ
Игристое вино и канапе после мероприятия

на персону

350 rub

СДЕЛАЙТЕ ВАШЕ МЕРОПРИЯТИЕ НЕЗАБЫВАЕМЫМ! (для группы от 30 человек)

УЖИН С БАРБЕКЮ НА УГЛЯХ НА ОДНОЙ ИЗ
НАШИХ ТЕРРАС*

+ 350 руб. НА ПЕРСОНУ

*зависит от погодных условий

СТИЛИЗУЙТЕ БАР
НА ПРИВЕТСТВЕННЫЙ
КОКТЕЙЛЬ

Фитнес-бар
+ 250 руб. на персону

Мохито-бар
+ 500 руб. на персону

Апероль-шприц бар
+ 600 руб. на персону

Глинтвейн или Пунш-бар
+ 400 руб. на персону

*1 бокал на персону

ГОТОВЫ К НАПИТКУ НА ОБЕДУЖИН?

	1 бокал	2 бокала
Пиво	+ 200 руб.	+ 350 руб.
Вино	+ 350 руб.	+ 600 руб.
Безалкогольные напитки	+ 200 руб.	+ 350 руб.
Домашний морс	+ 80 руб.	+ 150 руб.
Сок	+ 50 руб.	+ 90 руб.

ПОБАЛУЙТЕ ШОКОЛАДНЫМ ФОНТАНОМ УЧАСТНИКОВ ВАШЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ НА ОБЕДУЖИН!

+ 250 руб. НА ПЕРСОНУ



БИЗНЕС-ЗАВТРАК

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

Натуральный йогурт с брауни крамбс и малиновым соусом	80 г
Мясное ассорти (ростбиф, индейка, салями)	20/20/20 г
Ассорти местных сыров	20/20/20 г
Шпинатный ролл с крем сыром и копченым лососем	30 г
Слайсы цитрусовых	80 г
Рыбное ассорти	80 г
Горячая закуска (на выбор)	
Сырники со сметаной	100/10 г
Омлет с ветчиной, томатами и сыром	150 г
Каша овсяная	150 г
Мини-сендвич с ветчиной и сыром	60 г
Картофель-гриль	50 г
Сосиски говяжьи	60 г
Домашняя выпечка	
Хлебная корзина, масло	
Шоколадная паста Нутелла, мёд, джем	50/10 г
Датская выпечка	15/28 г
Финики	150 г
Напитки	
Минеральная вода	
Морс домашний	200 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок	100 мл
Чай/кофе/молоко	100 мл

ПОДАЧА В СТОЛ, МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО – до 150 человек

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 100 руб.

930 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



КОФЕ-БРЕЙКИ

УТРЕННИЙ КОФЕ-БРЕЙК

Арома-вода

Чай/кофе

Молоко, сливки, лимон, сахар

1 вид выпечки на выбор:

- Круассан 40 г
- Кленовый пекан 40 г
- Дэниш фруктовый 30 г
- Шоколадный пирог 60 г
- Персиковый пирог 60 г
- Яблочный шарлот 60 г
- Ванильный кейк 60 г

450 руб. на персону

ДНЕВНОЙ КОФЕ-БРЕЙК

Арома-вода

Чай/кофе

Молоко, сливки, лимон, сахар

2 вида выпечки на выбор:

- Крудите огуречно-сельдереевое с творожно-томатным дипом 40/10 г
- Овощной ролл с хумусом и огурцом 60 г
- Брускета с моцареллой томатами и базиликом 50 г
- Киш с сулугуни и томатами 50 г
- Круассан с индейкой и томатом 60 г
- Панини с ветчиной и сыром 60 г
- Черные профитроли с крем-сыром и зеленью 30 г
- Мини-клуб сэндвич 60 г
- Багет с творожным кремом и салями 50 г
- Лаваш Матнакаш с курицей и беконом 60 г
- Яблочный тарт 40 г
- Грушевый тарт 40 г

650 руб. на персону

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



КОФЕ-БРЕЙКИ

ДНЕВНОЙ КОФЕ-БРЕЙК «2»

800 руб. на персону

Арома-вода

Чай/кофе

Молоко, сливки, лимон, сахар

Фрукты сезонные (целые)

100 г

2 вида выпечки на выбор:

- Сэндвич с пастроми и маринованным огурцом

60 г

- Багет-сэндвич с курицей и вялеными томатми

60 г

- Сэндвич BLT

60 г

- Брускетта с пармой и пряной грушей

40 г

- Сэндвич с салями, крем-сыром и огурцом

60 г

- Начос с гуакомоле

20|30 г

- Пицца киш с пеперони и моцареллой

50 г

- Круассан с крем-сыром и лососем

60 г

- Панини с крем-тунцом

80 г

- Багет-сэндвич с лососем

60 г

- Ролл из лаваша с лососем

40 г

- Ананасовый бисквит

40 г

- Шоколадный Брауни

40 г

- Макарун

20 г

ДОПОЛНЕНИЯ К КОФЕ-БРЕЙКАМ

Орехи (грецкий, фундук, кешью)

30|30|30 г

300 руб.

Цукаты в ассортименте

100 г

260 руб.

Порционные джемы и мед

1|28 г

120 руб.

Нутелла порционная

1|15 г

80 руб.

Фрукты целые сезонные

1 кг

1 000 руб.

Фруктовая нарезка (апельсин, ананас, грейпфрут, киви, виноград)

200 г

400 руб.

Печенье домашнее

60 г

100 руб.

ПАКЕТ НАПИТКОВ

Арома-вода

Чай/кофе

Молоко, сливки, лимон, сахар

до 1 часа 400 руб.

до 10 часов 1200 руб.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ПОЛЕЗНЫЙ КОФЕ-БРЕЙК

ПОЛЕЗНЫЙ КОФЕБРЕЙК «1»

Бирхер-мюсли с ягодой	50 г
Ржаной хлеб с семенами подсолнечника, с томатами и моцареллой	70 г
Смузи киви	60 мл
Чай/кофе	200 мл

550 руб.

ПОЛЕЗНЫЙ КОФЕБРЕЙК «2»

Натуральный йогурт с бананом	50 г
Мультизлаковый багет с цыпленком и авокадо дипом	80 г
Черничный смузи	60 мл
Чай/кофе	200 мл

550 руб.

ПОЛЕЗНЫЙ КОФЕБРЕЙК «3»

Батончик мюсли фруктовый	30 г
Цельнозерновой хлеб с крем-сыром и лососем	40 г
Крудите из свежей моркови и огурца	30 г
Йогуртово-ореховый смузи с медом	60 мл
Чай/кофе	200 мл

650 руб.

ПОЛЕЗНЫЙ КОФЕБРЕЙК «4»

Хумус с хрустящим лавашом	50/10 г
Мини-сэндвич с лососем и ореховым кремом, со шпинатом	50 г
Пхали ореховое со шпинатом	40 г
Морс из облепихи	100 мл
Чай/кофе	200 мл

650 руб.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ПОЛЕЗНЫЙ КОФЕ-БРЕЙК

ПОЛЕЗНЫЙ КОФЕБРЕЙК «5»

Йогурт с черникой	60 г	
Брускетта с фетой и печеной паприкой	50 г	
Крудите из стебля сельдерея с творожным дипом	20/10 г	
Сэндвич с пастой из лосося горячего копчения и листьями мяты	60 г	
Лимонад	100 мл	
Чай/кофе	200 мл	

650 руб.

Добавь к здоровью

- Смузи шпинатный с апельсиновым соком	100 мл	150 руб.
- Ананасовый смузи с бананом	100 мл	170 руб.
- Смузи с медом, бананом и орехами	100 мл	220 руб.
- Смузи с ряженкой и клубникой	100 мл	150 руб.
- Смузи вишневый	100 мл	150 руб.
- Ржаные хлебцы с творожным дипом	10/20 мл	110 руб.
- Хлебцы ржаные с малосольным лососем	10/15 г	160 руб.
- Ржаной хлеб с крем-сыром базиликом и апельсином	50 г	150 руб.
- Арома вода в ассортименте	200 г	100 руб.

Веган Чипсы

- свекла	5 г	80 руб.
- яблоко	5 г	80 руб.
- ананас	5 г	80 руб.

Сухофрукты

Финики	50 г	100 руб.
Чернослив	50 г	100 руб.
Курага	50 г	100 руб.
Клюква	50 г	100 руб.

Свежие фрукты

Фрукты сезонные	1 кг	1 000 руб.
Фруктовая нарезка (апельсин, грейпфрут, ананас, киви, виноград)	1 кг	1 600 руб.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



Radisson BLU

FEEL THE DIFFERENCE

ЛАНЧ БОКС

990 рублей

Сендвич с куриным филе и сыром, листьями салата и овощами

200 г

Выпечка в ассортименте

80 г

Сезонный фрукт

150 г

Йогурт

1 шт.

Минеральная вода

500 мл

Сок в ассортименте

250 мл

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ЛЕТНИЙ ОБЕД

Салат-бар
Нарезка холодной гастрономии
Салат с индейкой, листьями салата, оливковым дрессингом и крутонами
Томаты с моцареллой и бальзамическим кремом
Авокадо Дип с чипсами
Маринованные оливки и маслины
Окрошка на квасе
Станция со спагетти
Соте из курицы с йогуртовым соусом
Отварной судак с оливково-томатным соусом
Рис с омлетом
Брокколи с морковью
Фрукты в ассортименте
Холодный ягодный суп в шотах
Ананасовая шарлотка

1 100 грамм на человека

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 650 руб.

Чай/кофе/хлеб/арома-вода включены в каждое меню

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



СЕТ-МЕНЮ ОБЕДОВ

ДЛЯ ГРУППЫ ДО 30 ЧЕЛОВЕК

СЕТ-МЕНЮ «1»

Лосось маринованный с свеклой подается на слоеном тесте с крем сыром и листьями салата

50/30/2 г

Куриная грудка гриль подается на поленте с беконом и томатом гриль, соус Деми-глас с шалфеем

140/60/4 г

Мини-десерт Павлова

90 г

СЕТ-МЕНЮ «2»

Ассорти листьев салата, черри томаты, фасоль-гриль с ростбифом и молодым картофелем

140/30 г

Филе судака в пивном кляре подается с картофельным пюре и соусом тар-тар

140/80/30 г

Яблочная шарлотка с взбитыми сливками

90/20/3 г

СЕТ-МЕНЮ «3»

Ростбиф на картофельном дранике с сметаной и хреном с салатными листьями

30/70/30/20 г

Свиная отбивная пикатто с печеным томатом и спаржей

140/60/50 г

Чизкейк с ягодным соусом

90/30 г

СЕТ-МЕНЮ «4»

Крем-суп из шампиньонов с трюфельным маслом

160/2 г

Салат с печеной свеклой, пармской ветчиной и рукколой

140/5 г

Семга-гриль с маком, картофельным дюшесом и глазированной морковью

120/60/40 г

Тирамису

60 г

СЕТ-МЕНЮ «5»

Уха по-фински

160/5 г

Салат с куриной грудкой и ананасом с соусом карри

90 г

Медальон из вырезки с свекольным ризотто и соусом Порто

100/90/30 г

Печеное яблоко

100 г

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ - 1 750 руб.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



СЕТ-МЕНЮ ОБЕДОВ

ДЛЯ ГРУППЫ ДО 30 ЧЕЛОВЕК

СЕТ-МЕНЮ «6»

Карри-суп капучино	160 г
Тайский салат с курицей, листьями салата, кинзой и лаймово-кунжутной заправкой	120 г
Тайские рыбные котлеты с рисом басмати и томатной сальсой	100/80/40 г
Маракуя-мусс	90/20 г

СЕТ-МЕНЮ «7»

Томатный суп с тыквенными семечками	160/5 г
Томаты и моцарелла с песто и свежим базиликом	120/5 г
Шницель куриный с картофелем фри, брусничным соусом	150/90/20 г
Трио мороженого	120 г

Чай/кофе/хлеб/арома-вода включены в каждое меню

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 750 руб.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ОБЕД В ФОРМАТЕ «ФУРШЕТ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Канapé с лососем и крем-сыром с укропом	40 г
Мини-брускета с ростбифом	40 г
Плато местных сыров с ягодой и орехами	40/5 г
Ролл с оливковой топинадой и индейкой	50 г
Салат с говядиной по-тайски	60 г
Салат из маринованных цукини с кедровым орехом	60 г
Оливки и маслины	30 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики с курицей и овощами	60 г
Митболы с клюквой	60 г
Шашлычок из лосося с терриакки	60 г

ДЕСЕРТЫ

Нарезка цитрусовых	60 г
Мини-брауни	40 г
Манго-мусс	40 г

600 г на человека

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 800 руб.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ПОНЕДЕЛЬНИК

Шеф-салат с сыром эменталь и карбонатом
Салат из печеной свеклы с черносливом и пармезаном
Салат куриный с ананасом
Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные
Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп
Суп из печеных томатов и паприки с базиликовым маслом
Щи с копченостями
Судак гриль на шпинатной подушке с орехами
Говядина духовая с соусом хрен
Отбивные из индейки с соусом камберленд
Рис отварной со сливочным маслом и зеленью
Картофель печеный с баклажанами
Флан из брокколи с томатами
Шоколадный торт
Панакота с клубничным кули
Манго-мусс
Свежие фрукты целые
Хлебная станция
Чайно-кофейная станция
Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 850 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ВТОРНИК

Салат с кальмарами и мини-осминогами

Салат из индейки с кукурузой и листьями салата

Салат из фарфале с рукколой, пармезаном и соусом песто

Яйцо фаршированное Флорентин

Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные

Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп

Уха

Овощной крем-суп с крутонами

Треска запеченная с оливковым соусом

Пикато куриная с грибами

Мясной хлебец с горчичным соусом

Булгур с овощами

Картофель жареный с луком

Гратен из пасты с ассорти грибов

Яблочная шарлотка

Медовик

Ягодный мусс

Свежие фрукты целые

Хлебная станция

Чайно-кофейная станция

Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 850 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

СРЕДА

Салат картофельный с копченой рыбой
 Салат из говядины с овощами-гриль и пряной заправкой
 Салат из брокколи с изюмом и медово-горчичным соусом
 Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные
 Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп
 Борщ с говядиной и сметаной
 Суп гороховый с копченостями
 Пеленгас в сухарях с лимонно-каперсовым соусом
 Говядина Бургињон с грибами и кореньями
 Куриный рулет с орехами и вялеными томатами
 Овощной плов
 Овощи грин (фасоль стручкова, брокколи, брюссельская капуста), обжаренные с белым вином и чесночным маслом
 Картофельное рагу с овощами
 Мини-тирамису
 Карамельный бисквит
 Баварский крем с крошкой из шоколадного бисквита
 Хлебная станция
 Чайно-кофейная станция
 Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 850 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ЧЕТВЕРГ

Салат с рисовой лапшой и курицей
Салат рисовый с сурими и овощами
Фасоль в китайском стиле с кунжутом и тофу
Яйцо фаршированное Шакшука
Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные
Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп
Восточный суп с яйцом и курицей
Мисо-суп
Рыба стир фрай с терриакки соусом
Говядина в устричном соусе
Свинные ребра Сычуань
Жареный рис с яйцом и овощами
Овощи тепан
Лапша с овощами и кунжутом
Банановый бисквит с имбирем и глазурью
Шоколадное парфэ
Профитролли с кремом
Свежие фрукты
Хлебная станция
Чайно-кофейная станция
Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 850 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ПЯТНИЦА

Салат панцанелла с курицей

Салат картофельный с ветчиной, соленым огурцом и горчичным дрессингом

Печеные овощи с хумусом

Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные

Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп

Картофельный крем-суп с сельдереем и копченостями

Рыбный суп

Морской окунь-гриль с ореховым соусом

Мит боллы с вяленой клюквой и коньячным соусом

Индейка сувид с паприковым соусом

Картофель запеченный с баклажаном

Орзотто с грибами

Отварные овощи со сливочным маслом (морковь, брокколи, цветная капуста, кабачки)

Брауни

Медовик

Клубничный мусс

Свежие фрукты

Хлебная станция

Чайно-кофейная станция

Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 850 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

СУББОТА

Салат с подкопченной рыбой
 Салат Вольдорф с подкопченным куриным филе
 Салат из пасты с песто-соусом и тунцом
 Яйцо фаршированное Карбонара
 Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные
 Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп
 Солянка мясная
 Овощной крем-суп
 Филе судака отварное с польским соусом
 Медальоны из свиной вырезки с грибным соусом
 Говядина стир фрай
 Рис припущенный
 Овощная лазанья
 Кус-кус с красной фасолью и специями
 Пахлава
 Чурчхела
 Восточные лакомства
 Хлебная станция
 Чайно-кофейная станция
 Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 850 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ВОСКРЕСЕНЬЕ

Салат с Табуле, кальмаром, овощами

Салат с говядиной и маринованными овощами

Картофельный салат с сельдью

Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные

Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп

Томатный крем-суп

Суп грибной с перловкой

Трио рыбы с базиликово-томатным соусом

Кура-гриль маринованная с чесноком и лимоном

Рагу из говядины с грибами в сливочном соусе

Картофель давленный с луком фри и петрушкой

Греча томленая

Овощной микс под соусом бешамель

Ананасовая Шарлотка

Чизкейк с изюмом

Рот грот

Хлебная станция

Чайно-кофейная станция

Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 850 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ПОНЕДЕЛЬНИК

Салат Оливье

Салат с креветками и черри

Киш томатный

Сырное ассотри

Терин из судака и лосося

Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные

Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп

Треска с терияки

Куриная грудка с паприковым соусом

Свинина-гриль с грибным соусом

Ризотто из чечевицы

Овощи жареные с вином и тимьяном

Картофель беби с грибами

Станция «Паста Карбонара»

Тирамису

Мусс фруктовый

Медовик

Сезонные фрукты

Хлебная станция

Чайно-кофейная станция

Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 000 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ВТОРНИК

Рисовый салат по-мексикански с курицей
Салат с мини-осминогами и овощами
Торт печеночный
Сырное ассорти
Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные
Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп
Судак по-польски
Фрикасе из индейки с грибами и овощами
Говядина стир фрай с овощами
Картофель отварной с сливочным маслом
Морковь с фасолью и брюсельской капустой
Булгур с корнеплодами
Станция рис по-восточному
Ананасовая шарлотка с глазурью
Профитроли
Мини кокосовое пироженное
Сезонные фрукты
Хлебная станция
Чайно-кофейная станция
Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 950 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

СРЕДА

Салат с ростбифом, овощами и тыквенными семечками
Салат с треской и кускусом
Пхали и рулетики из баклажанов
Рулетики из тортильи с мясной начинкой
Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные
Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп
Горбуша под овощным маринадом
Свиная шея-гриль с подкопченным паприковым соусом
Куриные отбивные с лимонным соусом
Паста с овощным рататуем и сыром
Кускус с баклажанами и паприкой
Кабачки и перец в сливочно-коньячном соусе с тимьяном
Кулебяка со сметанным соусом
Персиковый торт
Бисквит «Графские развалины»
Рулеты в ассортименте
Сезонные фрукты
Хлебная станция
Чайно-кофейная станция
Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 950 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ЧЕТВЕРГ

Салат Вольдорф с курицей, орехами и виноградом

Салат с томатами, красным луком, рукколой и тунцом

Салат с гречневой лапшой и креветками с соусом терриакки и овощами

Сырное ассорти

Мясное ассорти

Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные

Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп

Окунь запеченный со шпинатом и сливками

Куриные драмштексы в томатном соусе с маслинами и кориандром

Долма со сметаной

Картофель-гриль с розмарином, чили и чесноком

Овощи-гриль

Рис томатный с кукурузой

Манты с грузинским соусом

Восточные сладости (пахлава/чурчхела/медовик/халва/султан рулеты)

Хлебная станция

Чайно-кофейная станция

Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 950 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ПЯТНИЦА

Паста-салат с овощами и тунцом
Салат с брынзой и печеными овощами
Салат куриный с овощами
Сырное ассорти
Профитролы с муссом из тунца
Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные
Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп
Масляная рыба-гриль с кунжутом
Окорок свиной BBQ
Говядина тушеная в сливках с грибами
Пюре из картофеля и зеленого горошка
Баклажаны запеченные с томатами, сливочным соусом и сыром
Овощи отварные со сливочным маслом
Станция «Спагетти Болоньезе»
Лимонный пирог
Пироги с ягодами
Мусс ванильный с шоколадным соусом
Сезонные фрукты
Хлебная станция
Чайно-кофейная станция
Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 950 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

СУББОТА

Салат с копченой горбушей, айсбергом и овощами с семечками
Коул Слоу салат с курицей
Тапас с копченым мясом
Сырное ассорти
Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные
Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, табаско, хрен, кетчуп
Кассероли рыбные с овощами со сливочно-шафрановым соусом
Цыплята табака
Хлебец говяжий с яйцом и огурцом с томатным соусом
Тушёный картофель
Овощи тепан
Фарфале со шпинатом и копченой паприкой
Станция гnocchi с сырным соусом
Крем-тирамису
Кофейно-карамельный бисквит с ванильным кремом
Банановый тарттатен
Хлебная станция
Чайно-кофейная станция
Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 950 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ВОСКРЕСЕНЬЕ

Винегрет с растительным маслом

Ассорти сельди

Говядина с томатами и соево-имбирной заправкой с кунжутом

Кукурузный салат с курицей, томатами черри, красным луком и фетой

Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, куку-

руза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики,

морковь по -корейски, капуста квашеная, томаты маринованные

Ассорти соусов: масло оливковое, бальзамик, итальянский дрессинг, горчица, таба-

ско, хрен, кетчуп

Судак в сухарях с масляно-каперсовым соусом

Таджин из говядины с миндалем, курагой и восточными специями

Индейка отбивная с соусом терияки

Рис с овощами и омлетом

Булгур с морковью и фасолью

Овощи по-мексикански

Станция с мидиями в винном соусе

Торт шоколадный с вишней и орехами

Наполеон шоколадный

Мини-синнабоны с ванильной глазурью

Хлебная станция

Чайно-кофейная станция

Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 950 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ТЕМАТИЧЕСКИЙ УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ» ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

КАВКАЗСКИЕ ПРОСТОРЫ

Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные, гренки

Салат с копченой рыбой, гранатовым соусом и миндалем

Салат с томленным говяжьим языком и печеным картофелем

Аджап Сандал с адыгейским сыром

Сациви

Грибы маринованные

Ассорти сала и мяса

Ассорти сыров

Солянка по-кавказски

Карвинг Станция «Говяжьи ребра с хреном»

Хачапури

Звенья форели-гриль с винным соусом и луком порей

Томленный свиной окорок с соусом из черной смородины

Цыплята Тапака

Гоми с сыром

Овощи-гриль

Овощной плов

Морковный торт

Ягодный кисель

Сметанник на ряженке

Ассорти восточных сладостей

Хлебная станция

Ассорти хлеба и масла

Чайно-кофейная станция

Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 750 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ТЕМАТИЧЕСКИЙ УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

АЗИАТСКАЯ

Ассорти овощных роллов

Морковь по-корейски/кислосладкие огурцы/соевая спаржа/морская капуста с ореховым соусом/ледяной гриб

Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные, гренки

Соево-медовый дрессинг/имбирный дрессинг/терияки/оливковое масло

Салат из томленой говядины по-тайски с имбирем, томатами и соевыми ростками

Салат из отварных овощей (брокколи, цветная капуста, фасоль, морковь, красная капуста) с ореховым соусом

Баклажаны в темпуре с устричным соусом

Салат из гречневой лапши с креветками, азиатским дрессингом и силантро

Томкха суп с курицей

Карвинг Станция «Вок с гречневой лапшой и индейкой»

Окунь в кисло-сладком соусе

Свинина стир фрай с террияки и овощами

Соте из говядины с кунжутом

Азиатский рис с яйцом и овощами

Картофель с баклажанами и арахисом

Рисовая лапша

Десерты

Кокосовая панакота с облепихой

Профитроли с кремом и желе из зеленого чая

Кокосовое печенье

Манго-мусс с клубникой

Банановый тарт- татэн с чили

Хлебная станция

Ассорти хлеба и масла

Чайно-кофейная станция

Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 750 руб. | 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ТЕМАТИЧЕСКИЙ УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

НЕМЕЦКАЯ

Салат-бар: ассорти листьев салата, томаты, огурцы, консервированные овощи, кукуруза и горошек, маринованные маслины и оливки, маринованные острые перчики, морковь по-корейски, капуста квашеная, томаты маринованные, гренки

Немецкий картофельный салат с маринованным огурцом и копчеными колбасками

Салат Бакхендль (листья салата с овощами и куриными страйпсами фри, уксусно-медовый дрессинг)

Салат с лососем горячего копчения

Вурст-салат

Мясное ассорти: холодец, мясной хлебец, горчица, хрен

Шмальц/обацца

Айнтопф суп

Карвинг Станция

Свиная рулька/окорок/брецли

Свинные ребра BBQ

Судак в пивном кляре

Сосиски-гриль

Сауэркраут

Шпецле

Жареный картофель с луком

Фасоль с беконом

Десерты

Блинный торт

Ягодный пирог со взбитыми сливкам

Шоколадный торт с вишней шварцвальд

Немецкий десерт «Холодная собака»

Хлебная станция

Ассорти хлеба и масла

Чайно-кофейная станция

Арома-вода

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 750 руб. | 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ФУРШЕТ

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

СЕРЕБРЯНЫЙ СЕТ

Овощная нарезка	90 г
Холодные закуски	
Мини-брускетта с пармской ветчиной и дыней	40 г
Мини-брускетта с оливковой топинадой и сыром пармезан	40 г
Канapé с салями и маринованным огурцом	40 г
Тарталетка с овощным рататуем и крем-рикооттой	40 г
Рулет из шпината с крем-сыром и копченым лососем	40 г
Японский овощной ролл	50 г

Десерты

Фрукты целиком	150 г
Мини-брауни	40 г
Тарталетка с лимонным кремом и меренгой	40 г
Мини Павлова	30 г

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 400 руб.

510 грамм на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ФУРШЕТ

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

КРАСНЫЙ СЕТ

Овощная нарезка	90 г
Канapé с креветкой и авокадо-дипом	40 г
Канapé с ростбифом и крем-хреном	40 г
Канapé с уткой и конфитюром вишни	40 г
Курица карри с ананасом	40 г
Салат с лососем горячего копчения, рокетом и картофелем	60 г
Мини-томато моцарелла	50 г

Горячее

Киш с грибами, шпинатом и моцареллой	60 г
Пицца-киш	60 г
Куриное соте	60 г
Мини-кебаб из баранины с йогуртовым дипом	60/20 г

Десерты

Профитроли с заварным кремом	50 г
Шоколадный мусс	50 г
Ассорти фруктов	150 г

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 1 800 руб.

730 грамм на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ФУРШЕТ

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ЗОЛОТОЙ СЕТ

Овощная нарезка	90 г
Канapé с сельдью на ржаном хлебе	40 г
Лосось гравлак с хреном на тосте	30 г
Канapé с красной икрой	20/5 г
Подкопченная утка с ананасовым чатни	40 г
Канapé с языком и маринованным буряком	40 г
Профитроли с муссом из лосося	40 г
Мини-сэндвичи с бужениной	40 г

Горячее

Шашлычки из судака в сметанном соусе	80 г
Мини куриные котлеты	80 г
Шашлычки из говядины со свеклой	80 г
Овощные шашлычки	60 г
Картофельные крокеты	60 г

Десерты

Фрукты целиком	150 г
Медовик	50 г
Сметанник	50 г
Яблочная шарлотка	50 г

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 100 руб.

950 грамм на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ФУРШЕТ

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ПРЕМЬЕР-СЕТ

Овощное круудите	40 г
Канapé	40 г
- с куриным рулетом	
- с ростбифом и горчицей	
- с копченой индейкой и маринованной паприкой	
- с чоризо и оливковой топинадой	
Тарталетки	50 г
- с кремом из копченого лосося	
- с куриным муссом	
- с профитроли и креветками	
Плато с маринованным лососем, свежим хреном и цедрой апельсина	30/1 г
Ассорти мясной нарезки (пастроми из говядины, подкопченная буженина, сыровяленый свиной окорок)	20/20/15 г
Ассорти местных сыров (чечил, сулугуни, адыгейский с виноградом, медом и крекером)	15/15/15/10/5 г
Овощные роллы с курицей и овощным жульеном	50 г
Кебаб из говядины	60 г
Креветки в панировке	50 г
Шашлычки из картофеля	60 г
Овощи темпура	60 г
Рисовые боллы Аранчини с сыром	40 г
Десерты	
Фрукты целиком	150 г
Кокосовый бисквит с мятным кремом	40 г
Мини Павлова	25 г
Фруктовые шашлычки	30 г

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 600 руб.

950 грамм на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ФУРШЕТ

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

БРИЛЛИАНТОВЫЙ СЕТ

Овощное кредюте	40 г
Рулетки из ростбифа с салатом из сельдерея и грецкого ореха	30 г
Блины с икрой форели	20/5 г
Ассорти пхали в ложках	30 г
Ассорти местных сыров с гранатовыми семенами	20/20/20/10 г
Тарталетка с овощным рататуем и крем-рикоттой	40 г
Рыбное ассорти (лосось малосольный с мандаринами и перцем розе/форель адлерская горячего копчения, семга х/к)	20/15/20 г
Мясное ассорти (ростбиф из говядины, буженина с кореньями, бастурма, суджук)	15/15/15/15 г
Ассорти кубанского сала с маринованными овощами и ржаными гренками	20/20/20/10 г
Хлебные палочки с окороком	10/5 г
Барабулька подкопченная на Краснодарском чае	50/5 г

Салаты

Салат с баклажаном и адыгейским сыром	60 г
Аджапсанда	60 г
Салат с рукколой, твердым сыром и печеной паприкой	60 г
Салат с осьминогами и картофелем	90 г
Мини-цезарь с копченой семгой и перепелиным яйцом	60/10 г
Мидии, отварные креветки	70/30 г

Рыбная станция

Барабулька, сарган, ставрида жареные	70/70/70 г
Шашлычки лосось, креветка	70 г
Креветки в темпуре с соусом тар-тар	50/10 г
Соте из говядины с кокосовым соусом	60/10 г
Сигара бёрек с бараниной и кус-кусом	40 г
Овощи-гриль	60 г
Картофельный шашлычок	60 г
Аранчини с сыром	40 г

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



ФУРШЕТ

ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

Десерты

Медовик

60 г

Пироги ягодные

90 г

Панакота с клубничным кули

60 г

Чурчхела

50 г

Восточные сладости

50 г

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 6 500 руб.

1 300 грамм на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



КАНАПЕ

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

Сыр эменталь с виноградом	20 г	145 руб.
Овощные палочки с крем-фетой	20/10 г	145 руб.
Крекер с муссом из лосося	15 г	125 руб.
Ролл из цукини с сырно-ореховым кремом	25 г	115 руб.
Волован		
- с куриным салатом	30 г	155 руб.
- с томатным муссом	25 г	145 руб.
- с красной икрой	15/15 г	230 руб.
- с тунцом и икрой масаго	15/12 г	210 руб.
Гриссини		
- с пармой	25 г	125 руб.
- с ростбифом	25 г	105 руб.
- с пастроми	25 г	105 руб.
Канapé		
- с ростбифом	30 г	155 руб.
- с салями и маслиной	30 г	145 руб.
- с ветчинным рулетом	30 г	145 руб.
- с пармской ветчиной и физалисом	30 г	165 руб.
- с копченой уткой и апельсиновым конфитюром	30 г	165 руб.
- с подкопченным салом и маринованным огурцом	30 г	145 руб.
- с креветкой-гриль	30 г	175 руб.
- с малосольным лососем	30 г	165 руб.
- с тунцом татаки с кунжутом	30 г	165 руб.
- с копченым лососем и крем-сыром	30 г	165 руб.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



КАНАПЕ

Брускетта

- с копченым лососем
- с малосольным лососем в свекле
- с малосольным лососем в цитрусах
- с тунцом татаки и имбирным желе
- с куриным рулетом и финиками
- с копченой курицей и черри-томатами
- с утиной грудкой и манго-чатни
- с подкопченной индейкой и клубникой
- с пастой из лосося горячего копчения
- с ростбифом и хреном
- с ростбифом и маринованным огурцом
- с подкопченным ростбифом и дор-блю кремом
- с ростбифом и луковым мармеладом
- с ростбифом и горчицей

30 г

185 руб.
185 руб.
185 руб.
185 руб.
175 руб.
175 руб.
175 руб.
175 руб.
175 руб.
165 руб.
165 руб.
165 руб.
165 руб.
165 руб.

Мини-сэндвичи

- с крем-сыром и лососем горячего копчения
- с крем-сыром и копченым лососем с огурцом
- с малосольным лососем и рукколой
- с индейкой и соусом из тунца
- с курицей, сыром и томатами
- с ветчиной и сыром
- с гриль-овощами
- с гуакамоле и бужениной

60 г

220 руб.
220 руб.
220 руб.
165 руб.
165 руб.
145 руб.
135 руб.
155 руб.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



КАНАПЕ

ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ

Овощные спринг-роллы	40 г	135 руб.
Овощные с тофу		145 руб.
С курицей и овощами		155 руб.
С креветкой и овощами		250 руб.
Соте	80 г	
- Куриное (лайм, чеснок, имбирь)		165 руб.
- Говядина (терияки, чили, кунжут)		175 руб.
- Свинина (кокосовое молоко, апельсин, имбирь, соя)		155 руб.
- Лосось (паста карри, лимон)		230 руб.
- Судак (лайм, чеснок, базилик)		185 руб.
Креветка-ананас-гриль	60 г	250 руб.
Креветка в кляре	50 г	210 руб.
Креветка в панировке	50 г	195 руб.
Аранчини (рисовые болы с начинкой)	50 г	
- с сыром		145 руб.
- салями и чеддером		145 руб.
- с моцареллой		145 руб.
Тарталетки	40 г	
- грибы, курица, сыр		155 руб.
- ветчина, сыр, томат		145 руб.
Киш		
- с ветчиной и вялеными томатами		155 руб.
- лоррен с беконом и луком-пореем		165 руб.
- с лососем и шпинатом	60 г	185 руб.
Овощи в кляре с терияке	60 г	165 руб.
Шашлычки овощные	60 г	155 руб.
Грибы в темпуре	60 г	155 руб.
Картофельные боллы	60 г	155 руб.
Шашлычки картофельные		155 руб.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



МЕНЮ БАНКЕТОВ

РУССКИЙ

Ассорти солений (капуста, томаты, огурец, черемша, чеснок)	20/20/20/20/20 г
Маслины и оливки подмаринованные с цедрой апельсина и петрушкой	25/25 г
Дуэт из буженины и ростбифа с соусом хрен и микс-салатом	25/25/15/5 г
Малосольный лосось маринованный со свеклой	30/5 г
Половинки яиц с красной икрой	20/3 г
Профитролы с крем-сыром и зеленью	25 г
Салат	
Оливье с говяжьим языком	100 г
Салат из микс-листьев и овощей с пряной курицей и терриакки соусом	70/20 г
Салат из маринованных артишоков, рукколы, вяленых томатов с соусом наршараб и гриссини	70/5 г
Овощное ассорти	100 г
Горячее в стол	
Обжаренное филе Судака, подается со спаржей в моркови и сливочно-икорным соусом	80/40/10/2 г
И	
Свинные медальоны, подаются с печеным картофелем и грибным соусом	80/40/20 г
Хлебная корзина с маслом	
Десерт	
Ассорти мини-пирожных	100 г
Мини-эклеры, мини-брауни, мусс клубничный	
Чай/кофе	

*подача в стол, +10% в случае индивидуальной подачи горячего блюда

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3 650 руб.

1 100 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



МЕНЮ БАНКЕТОВ

ЕВРОПЕЙСКИЙ

Антипасти мисти (Пармская ветчина, салями, артишок-гриль, паприка-гриль, оливки, маслины, моцарелла-пиколло, чиабатта-гриль)	10/15/15/10/10/15/5 г
Тар-тар из подмаринованного с можжевельником лосося, листьями салата и каперсами	40/5 г
Ростбиф и говяжий язык с соусом ремулад и маринованными корнишонами	30/20/20/10 г
Бастурма и суджук с маринованной грушей	20/20/10 г
Ассорти местных сыров с сухофруктами, крекером, орехами и виноградом	20/20/20/10/5/20 г
Салат	
Салат греческий с брынзой	80/20 г
Томаты, моцарелла с соусом песто и бальзамическим кремом	60/5/3 г
Салат с тунцом, манго и азиатским дрессингом	60/15 г
Цезарь-салат с креветками	60/20 г
Салат с копченым лососем, картофелем и рукколой	60/10 г
Овощное ассорти	100 г
Горячая закуска	
Аранчини с сыром моцарелла и соусом Наполи	60/20 г
Горячее	
Лосось с овощами-гриль и шафрановым соусом	90/60/10 г
И	
Стейк из говядины с картофелем и соусом с зеленым перцем	90/60/20 г
Хлебная корзина с маслом	
Десерт	
Десерт ассорти	100 г
Мини Павлова, профитроли, красный бархат	
Чай/кофе	

*подача в стол, +10% в случае индивидуальной подачи горячего блюда

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3 950 руб.

l 400 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



МЕНЮ БАНКЕТОВ

ВОКРУГ СВЕТА

Икра красная с блинами и сметаной	20/30/20 г
Мясное ассорти: бастурма, буженина, пастроми из говядины, куриный рулет, с луковым конфиюром)	10/20/20/20/10/10 г
Трио малосоляного лосося (цитрус, укроп, гравлак с водкой)	20/20/20/10/5 г
Сыры Краснодарского региона, подаются с ягодами и апельсиновым джемом	50/10/5 г
Паштет из кролика с коньяком	25/5 г
Салаты	
Оливье с куриным филе и говяжьим языком	100 г
Моцарелла с салатом из черри-томатов, рукколы и песто-соусом	100 г
Салат «Нисуаз» с лососем горячего копчения	60/10 г
Овощное ассорти с зеленью	120 г
Салат табуле с овощами и угрем	80/10 г
Горячая закуска	
Волованы с грибным жульеном с курицей	60 г
Горячее	
Филе сибаса со спаржей-гриль	80/40 г
И	
Медальоны из говядины с брокколи и миндалем с соусом «Кафэ де пари»	90/60 г
Хлебная корзина с маслом	
Десерт	
Мини Опера	40 г
Мусс манго	40 г
Профитроли с черносмородиновым кремом и горьким шоколадом	30 г
Чай/кофе	

*подача в стол, +10% в случае индивидуальной подачи горячего блюда

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 4 500 руб.

1 300 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



МЕНЮ БАНКЕТОВ

ИТАЛИЯ

Буратта с салатом из томатов и бальзамической икрой*	120/20/2 г
Ассорти мясной гастрономии (брезаола, панчетта, милано)	25/25/25 г
Пармская ветчина с дыней и стружкой пармезана	15/10/5 г
Маринованный с базиликом лосось, лосось гравлак	20/20/10 г
Ассорти оливок, пармезан, вяленые томаты, Гриссини	15/10/10/5 г
Сырное ассорти (сыр с зеленым песто, сыр с красным песто, моцарелла)	15/15/15/15 г
Салат фарфале-триколор с креветками	60/15 г
Салат с мини-октопусами и картофелем	60 г
Капоната (тушеные баклажаны с овощами и базиликом)	60 г
Горячая закуска	
Аранчини с пармской ветчиной и моцареллой	60/10 г
Горячее	
Филе дорадо со спаржей и соусом из маракуйи	120/50/30 г
Или	
Рулетики Инвольтини с шалфеем, картофельным gratenom и овощами	120/40/40/20 г
Десерт	
Тирамису	80/20/10 г
Хлебное ассорти	
Масло	
Чай/кофе	

*по запросу

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 5 500 руб.

1 200 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



МЕНЮ БАНКЕТОВ

МАРОККО

Рулетики из маринованного лосося с фенхелем, маринованным в апельсиновом соке	30/30/10 г
Ростбиф из говядины, маринованный по-мароккански с зирой, корицей и кардамоном, подается с луковым джемом	30/10 г
Куриный рулет, фаршированный финиками и фисташками, подается с чатни из апельсина	40/10 г
Печеные баклажаны с томатами, листьями рукколы и гранатовыми семенами	60 г
Хумус и Бабагануш с хрустящим лавашем и маслом из авокадо	40/40/10/3 г
Салаты	
Салат из кус-куса и овощей с лососем горячего копчения	100 г
Салат с отварного нута, печеного перца, зелени, сока лимона, овощей и брынзы	100 г
Горячая закуска	
Золотистые сигары с бараниной, кускусом и шафраном	40 г
Горячее, подача 50/50	
Рулетики из сибаса с ароматным маслом и жульеном из овощей	120/80/20 г
Или	
Запечённое каре ягненка, подается с печеным баклажаном, спаржей и соусом из миндаля	140/60/40/20 г
Десерт	
Финики и Ассорти Восточных сладостей	90 г
Хлебное ассорти (пита, лаваш, сырная лепешка)	100 г
Масло со специями	10 г
Чай/кофе	

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 5 500 руб.

1 300 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



МЕНЮ БАНКЕТОВ

СЛАВЯНСКИЙ

Блинчики с красной икрой и сметаной	20/5/20 г
Мясное ассорти (подкопченая буженина с кореньями, ростбиф маринованный с можжевельником, рулетики из ветчины с сыром)	30/30/30 г
Ассорти кавказских сыров (сулугуни, чанах, адыгейский)	30/30/30 г
Ассорти сельди	60 г
Маринованный лосось с хреном и укропом, семга холодного копчения	25/20/5 г
Свежая зелень и овощи (томаты, огурцы, паприка, петрушка, зеленый лук, острый перец, укроп, редис)	20/20/20/10/10/10/10/10 г
Соленья (капуста, черемша, томаты, яблоки, огурцы малосольные)	100 г
Салат	
«Оливье» с говяжьим языком и перепелиным яйцом	80/2 г
Салат из говядины с картофелем, редисом и томатами	80 г
Салат с лососем горячего копчения	80 г
Горячая закуска	
Мини-котлета по-киевски с брусничным соусом	60/10 г
Горячее	
Рулетики из филе форели с овощами и шпинатом, соус шампань с шафраном	120/80/20 г
Или	
Утиная ножка в апельсинах с рулетиками, красной капустой и апельсиново медовым соусом	140/40/20 г
Десерт	
Медовик, шарлот с яблоками, мини-десерт Павлова	100 г
Хлебное ассорти	
Масло	
Чай/ кофе	

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 5 500 руб.

1 400 г на человека

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



СОЗДАЙ СВОЙ ГАЛА-УЖИН

РЫБНОЕ АССОРТИ 30/5

Семга малосольная

- цитрус

150 руб.

- укропная

150 руб.

- с коньяком

160 руб.

Семга холодного копчения

170 руб.

Семга горячего копчения

170 руб.

Макрель холодного копчения

140 руб.

Барабулька горячего копчения

330 руб.

Террин из судака в водрослях

190 руб.

Масляная рыба холодного копчения

220 руб.

Сельдь маринованная

150 руб.

МЯСНОЕ АССОРТИ 30/5

Парма, милано, брезаола

350 руб.

Бастурма

230 руб.

Суджук

240 руб.

Ростбиф

210 руб.

Буженина

180 руб.

Руллет куриный с финиками

140 руб.

Руллет из говядины с сыром и ветчиной

160 руб.

Три вида кубанского сала с луком и соленым огурчиком

150 руб.

Индейка подкопченная

130 руб.

НАБОР (ХЛЕБ, МАСЛО, ЧАЙ, КОФЕ, ВОДА) ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ КОМПЛИМЕНТАРНО.

Количество порций должно равняться числу гостей

Минимальный заказ - 3 600 рублей на персону

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



СОЗДАЙ СВОЙ ГАЛА-УЖИН

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти местных сыров	30/30/30 г	430 руб.
Ассорти европейских сыров	25/25/25/10/20/50 г	710 руб.
Грибочки из бочки	60/10 г	150 руб.
Ассорти солений	100 г	220 руб.
Овощное ассорти	150 г	250 руб.
Томато моцарелла	60/60 г	250 руб.

САЛАТЫ

Салат из рукколы, черри-томатов, пармы и мини-моцареллы	80 г	210 руб.
Салат с подкопченной уткой, салатным миксом и консервированной грушей	80 г	250 руб.
Салат с печеными овощами, отварным языком и соусом наршараб	80 г	250 руб.
Салат «Оливье» с куриным филе и красной икрой	80/2 г	275 руб.
Ростбиф салат с томатами и мятой	80/5 г	240 руб.
Салат с печеным баклажаном, говядиной, базиликом, радичио и гранатом	80 г	260 руб.
Салат с подкопченной курицей в ананасе	80 г	200 руб.
Салат с мясом цыпленка, картофелем, маринованным огурцом и паприкой	80 г	260 руб.
Салат из курицы, винограда, стебля сельдерея, вяленой клюквы и орехов в йогуртово-медовом соусе	100 г	280 руб.
Салат с тунцом татаки, манго и листьями салата	60/20 г	430 руб.
Салат «Нисуаз» с маринованным тунцом	100 г	260 руб.
Салат картофельный с лососем	100 г	300 руб.
Салат с маринованным лососем, сельдереем, томатами, огурцом, орехами кешью и гранатовой заправкой	80 г	310 руб.
Микс-салат с креветками Ванаме и кальмаром	80 г	380 руб.

НАБОР (ХЛЕБ, МАСЛО, ЧАЙ, КОФЕ, ВОДА) ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ КОМПЛИМЕНТАРНО.

Количество порций должно равняться числу гостей

Минимальный заказ - 3 500 рублей на персону

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



СОЗДАЙ СВОЙ ГАЛА-УЖИН

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из курицы и грибов с ароматом черного трюфеля в воловане	80 г	210 руб.
Спринг-роллы с овощами и куриным филе	60 г	150 руб.
Шампиньоны, фаршированные шпинатом с ветчиной под сыром	50 г	140 руб.
Мини-кебабчики из баранины с йогуртовым соусом	50/10 г	240 руб.
Судак в темпуре	70 г	290 руб.
Лосось в темпуре	70 г	320 руб.
Шашлычки с креветками и ананасом	90 г	430 руб.
Кулебяка рыбная с шафрановым соусом	70/10 г	430 руб.
Мини-котлеты «По-киевски»	60 г	220 руб.
Хачапури	60 г	190 руб.

ГОРЯЧЕЕ

Свинная корейка с брусничным соусом	100/20 г	430 руб.
Шашлык из свинины с грузинским соусом	100/20 г	430 руб.
Свинные медальоны в беконе с горчичным соусом	100/20 г	370 руб.
Стейк из говядины с соусом из красного вина	100/20 г	470 руб.
Корейка ягненка	150 г	1 200 руб.
Куриная грудка, фаршированная шпинатом и сыром	130 г	350 руб.
Куриная грудка Су-Вид	130 г	310 руб.
Утиное Маг्रे с печеным яблоком и брусникой	100/30 г	870 руб.
Судак-гриль с беловинным соусом	100/10 г	400 руб.
Лосось с креветкой	80/20 г	480 руб.
Форель целиком (1 шт.)	250/10 г	670 руб.

НАБОР (ХЛЕБ, МАСЛО, ЧАЙ, КОФЕ, ВОДА) ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ КОМПЛИМЕНТАРНО.

Количество порций должно равняться числу гостей

Минимальный заказ - 3 500 рублей на персону

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



СОЗДАЙ СВОЙ ГАЛА-УЖИН

ГАРНИР

Картофель мини	100 г	140 руб.
Овощи-гриль	60 г	150 руб.
Спаржа в моркови	40/10 г	150 руб.
Картофельный гратен	60 г	150 руб.
Овощной рататуй	60 г	150 руб.
Шпинат с кедровым орехом	60/5 г	160 руб.

ДЕСЕРТЫ

Медовик	70 г	250 руб.
Десерт «Павлова»	45 г	170 руб.
Опера	70 г	250 руб.
Брауни	70 г	260 руб.
Ассорти мини-пирожных	90 г	270 руб.
Яблочный тарт	80 г	230 руб.
Грушевый тарт	80 г	240 руб.

НАБОР (ХЛЕБ, МАСЛО, ЧАЙ, КОФЕ, ВОДА) ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ КОМПЛИМЕНТАРНО.

Количество порций должно равняться числу гостей

Минимальный заказ - 3 500 рублей на персону

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



НАПИТКИ

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО

Канти Просекко Брют, Италия	0,75 л	3 700 руб.
Кава Дос Капричос (сухое), Испания		2 550 руб.
Балаклава Шардонне Брют, Крым		2 000 руб.
Фиестино Каза Демонте Брют, Италия		1 700 руб.
Альфабето Каза Демонте Брют, Италия		1 100 руб.

РОЗОВОЕ ИГРИСТОЕ ВИНО

Фрескелмо Сиело Венето IGT, Италия	0,75 л	1 400 руб.
------------------------------------	--------	------------

БЕЛОЕ ВИНО

Верначча ди Сан Джиминьяно, Конти Серристори, Тоскана, Италия	0,75 л	2 400 руб.
Ле Гран Нуар Шардонне, Лангедок-Руссийон, Франция		2 200 руб.
Канти, Шардонне, (п/сух) Италия		2 000 руб.
Селлар Селекшн, Совиньон Блан, Чили		1 950 руб.
Вега дель Кампо Вердехо, Бодегас Галлегас, Испания		1 800 руб.
Шардонне Шато Тамань, Краснодарский край, Россия		1 400 руб.

КРАСНОЕ ВИНО

Кьянти Конти Серристори, Тоскана DOCG, Италия	0,75 л	2 400 руб.
Ле Гран Нуар Сира, Лангедок-Руссийон, Франция		2 200 руб.
Канти, Каберне-Совиньон, Италия		2 000 руб.
Селлар Селекшн, Карменер, Чили		1 950 руб.
Вега дель Кампо Темпранильо, Бодегас Галлегас, Испания		1 800 руб.
Каберне Шато Тамань, Краснодарский Край, Россия		1 400 руб.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



НАПИТКИ

ВОДКА

Грей Гуз	0,5 л	6 900 руб.
Онегин	0,5 л	5 500 руб.
Белуга Нобл	0,5 л	4 500 руб.
Русский Стандарт Платинум	0,5 л	3 000 руб.
Русский Стандарт Ориджинал	0,5 л	2 000 руб.

ВИСКИ

ШОТЛАНДСКИЙ

Чивас Регал 12 лет	1 л	17 000 руб.
Балантайнс Файнест	1 л	9 000 руб.
Дюарс Уайт Лэйбл	1 л	8 000 руб.

ИРЛАНДСКИЙ

Джемесон	1 л	11 000 руб.
----------	-----	-------------

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

Джек Дениэлс	1 л	12 000 руб.
--------------	-----	-------------

КОНЬЯК

Мартель VS	0,7 л	11 000 руб.
Мартель VSOP	0,7 л	16 000 руб.
Хеннеси VS	0,7 л	14 000 руб.
Хеннеси VSOP	0,7 л	19 000 руб.

БРЕНДИ

Арарат Ани 6 лет	0,5 л	6 000 руб.
------------------	-------	------------

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Сибирская Корона	30 л	16 000 руб.
Хугарден	20 л	26 000 руб.

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Корона Экстра	0,355 л	550 руб.
Жигули	0,5 л	200 руб.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кока-Кола, Кока-Кола Zero, Фанта, Спрайт 0,33 л 200 руб.

СОКИ и НЕКТАРЫ

Апельсиновый	1 л	400 руб.
Яблочный		400 руб.
Грейпфрутовый		400 руб.
Томатный		400 руб.
Домашний ягодный морс		500 руб.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Сан Пеллегрино, Италия	0,25 л	350 руб.
	0,75 л	500 руб.
Аква Панна, Италия	0,25 л	350 руб.
	0,75 л	500 руб.
Аква Русса	0,5 л	300 руб.
	1 л	400 руб.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



НАПИТКИ

ПАКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ
ДЛЯ ГРУППЫ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ

Подается до начала банкета для приветствия гостей

Фиестино Каза Демонте Брют, Италия
Вино Селлар Селекшн, Чили
Сок в ассортименте
Минеральная и Фруктовая вода

1 час (на 1 чел.):
1 800 руб.

ФУРШЕТ, БАНКЕТ

Минимальное время заказа - 3 часа

Вино Селлар Селекшн, Чили
Русская водка
Сок в ассортименте
Минеральная и Фруктовая вода

3 часа: 2 800 руб. +1 час: 800 руб.

Добавить в пакет ФУРШЕТ, БАНКЕТ

Минимальное время заказа - 3 часа

Фиестино, Каза Демонте Брют, Италия
Дюарс Уайт Лэйбл | Бренди Арарат
Пиво Жигули
Безалкогольные напитки (Кока-кола, Фанта, Спрайт)

3 часа: +1 час:
800 руб. 200 руб.
1 200 руб. 300 руб.
400 руб. 100 руб.
450 руб. 150 руб.

Не предоставляется отдельно без Пакета

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 10% с меню на человека



