

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.

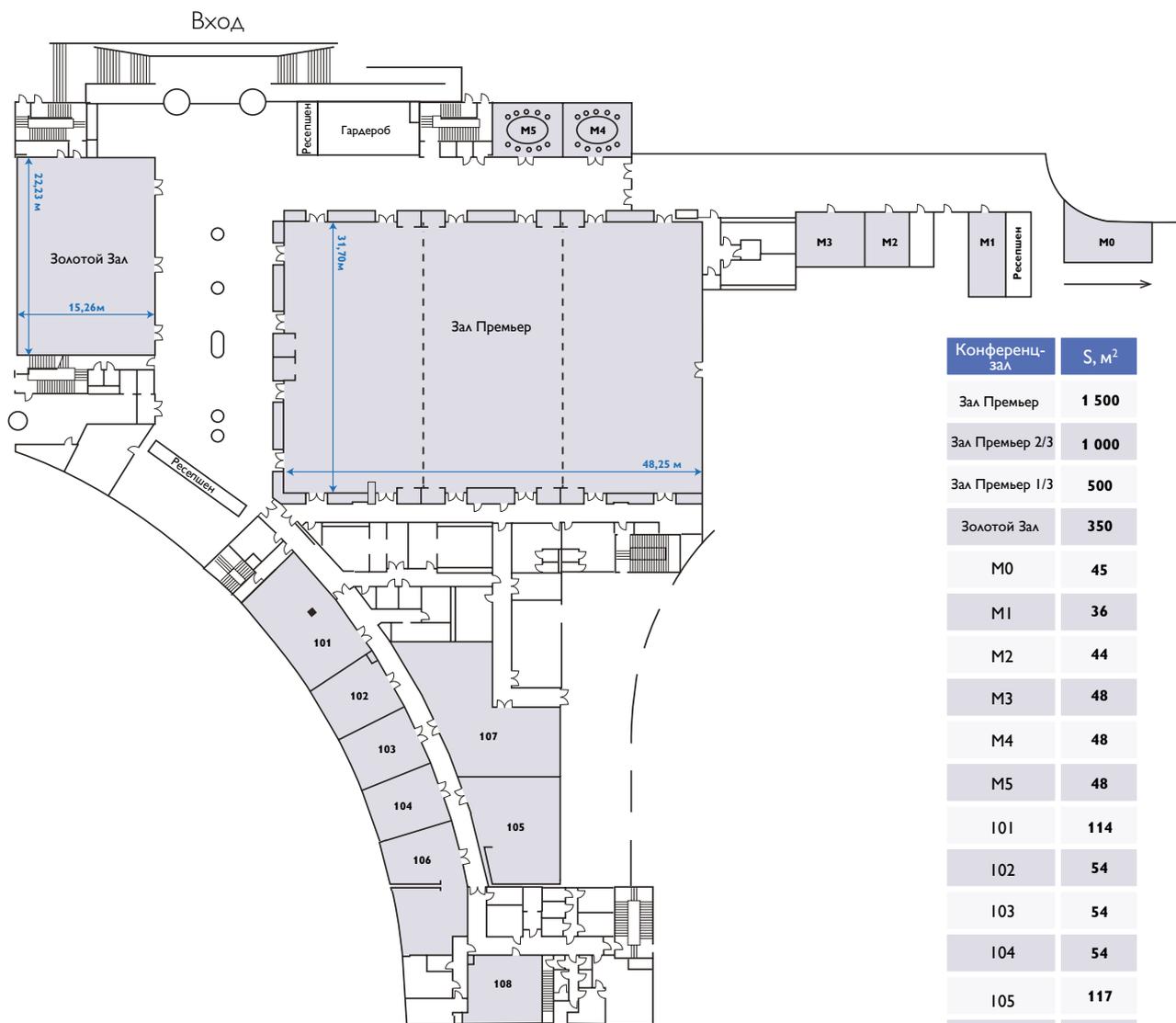
- **НЕЗАБЫВАЕМО**

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



ПЛАН КОНГРЕСС-ЦЕНТРА

I ЭТАЖ

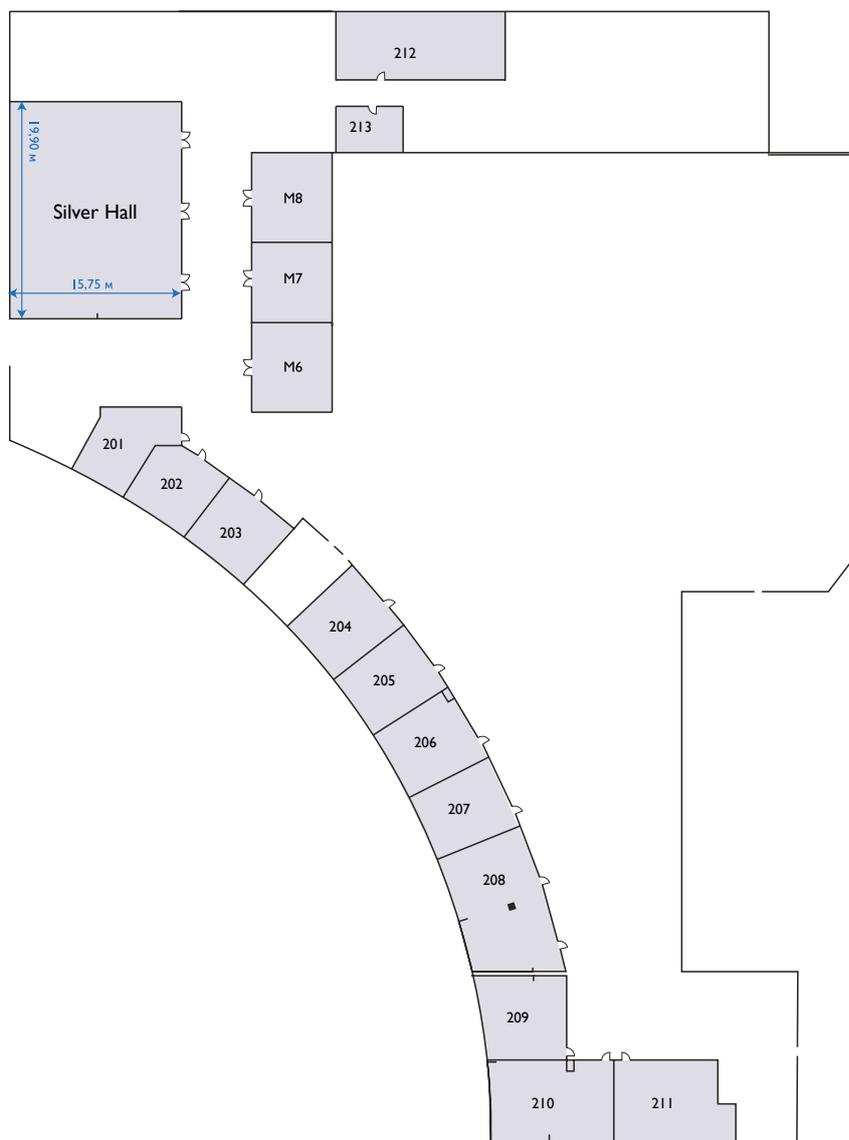


| Конференц-зал | S, м ² |
|-----------------|-------------------|
| Зал Премьер | 1 500 |
| Зал Премьер 2/3 | 1 000 |
| Зал Премьер 1/3 | 500 |
| Золотой Зал | 350 |
| M0 | 45 |
| M1 | 36 |
| M2 | 44 |
| M3 | 48 |
| M4 | 48 |
| M5 | 48 |
| I01 | 114 |
| I02 | 54 |
| I03 | 54 |
| I04 | 54 |
| I05 | 117 |
| I06 | 107 |
| I07 | 189 |
| I08 | 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/обацда

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-рикоттой | 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

| | |
|--|-----------------------|
| Антипаста 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, radicchio 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

| | | |
|--|----------|------------|
| Свиная 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 Магре 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 Серристоры, 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 Серристоры, 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



КАК ДОБРАТЬСЯ



Отель расположен в Имеретинской низменности, в Адлерском районе курортного города Сочи, непосредственно на территории Олимпийского парка и на первой береговой линии. Гостиничный комплекс находится в 4-х километрах от международного аэропорта Сочи и в 5-ти километрах от ж/д вокзала.

+7 862 243 3300

meetings.congress.sochi@radissonblu.com

Все изображения и планы, содержащиеся в данной брошюре, представлены только для ознакомления. Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Radisson Blu Resort & Congress Centre, Sochi оставляет за собой право изменить тарифы и указанные цены без уведомления.

