SALES KIT

PULLMAN & MERCURE СОЧИ ЦЕНТР

pullman
HOTELS AND RESORTS

MERCURE
HOTELS

PULLMAN & MERCURE СОЧИ ЦЕНТР: 3 стр

КОНФЕРЕНЦ-ЦЕНТР: 4-22 стр

FOOD & BEVERAGE: 23-61 стр

pullman HOTELS AND RESORTS

MERCURE HOTELS

PULLMAN & MERCURE СОЧИ ЦЕНТР

Pullman & Mercure Сочи Центр расположены в самом центре города, в пешей доступности от центральной набережной и основных достопримечательностей города.

Проснулись вы рано утром или только собираетесь отдыхать после насыщенного дня – вы получите настоящее удовольствие от освежающего морского бриза и захватывающего вида на море, не покидая пределы номера.

Конференц-центр располагает площадью – 2800 м^2 и предлагает уникальные возможности возможности для мероприятий самого высокого уровня в центральном Сочи.

Авторское меню ресторана Sel Marin от шеф-повара удивит вас лучшими сочетаниями вкусов и ароматов. Каждое блюдо, разработанное нашим талантливым шеф-поваром не оставит вас равнодушными.

Ресторан современной русской кухни «Кружева» предлагает гостям завтраки и ужины (в сезон) в формате «шведский стол».

Приятно провести время в Fit & Spa by Pullman на 16 этаже. Для любителей принимать солнечные ванны и наслаждаться отдыхом на свежем воздухе - доступны открытый бассейн Bliss Pool & Bar и фирменный пляж.

Pullman & Mercure Сочи Центр – идеальное решение для вашего бизнеса и отдыха.

PULLMAN & MERCURE СОЧИ ЦЕНТР

Meet & Play – это инновационный подход к проведению мероприятий, обеспечивающий успех благодаря взаимодействию и ответственному подходу наших сотрудников, новейшим технологиям и комфортному дизайну.

ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УСПЕШНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ:

- конгресс-холл «Платан» 680 м^2 с амфитеатром и сценой
- 8 конференц-залов площадью от 18 до 157 м^2
- 3 банкетных зала для питания групп
- зона отдыха Chill Out Space
- просторные фойе для выставок
- современное аудио и видеооборудование

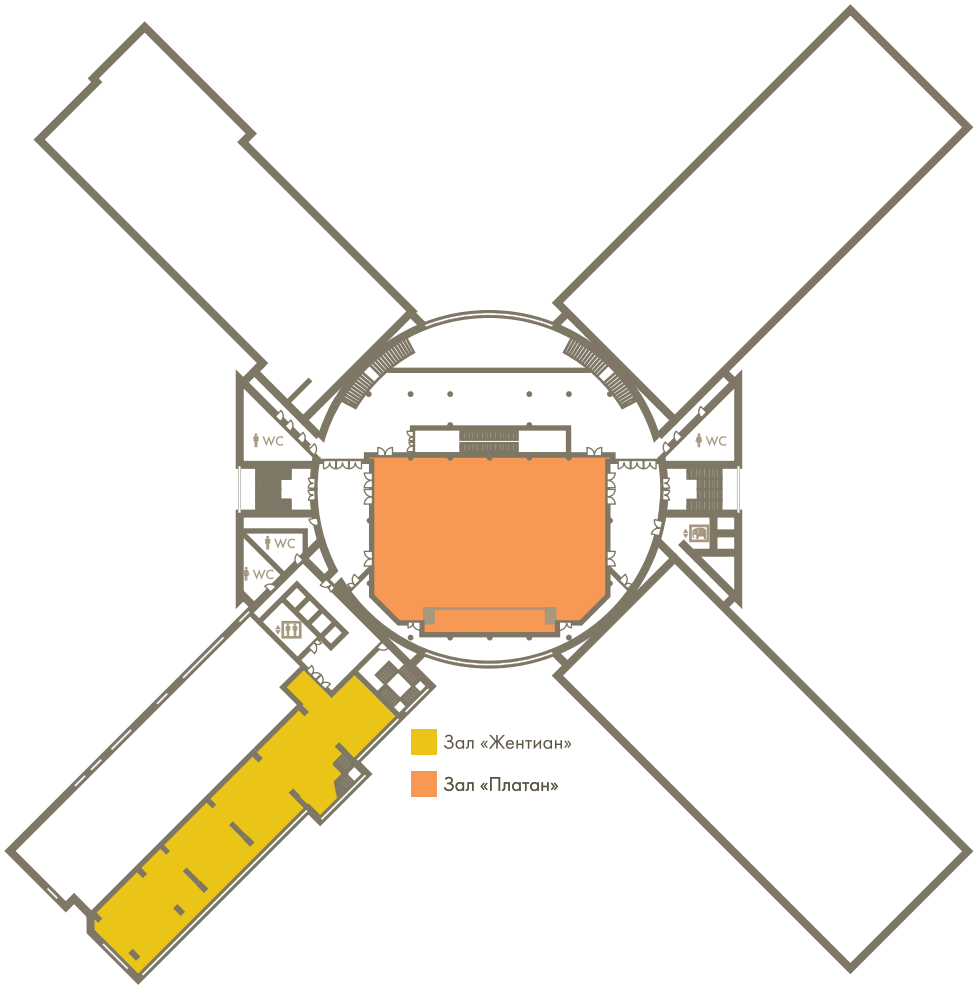
ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ (М²)	ДЛИНА	ШИРИНА	ВЫСОТА	ТЕАТР	КЛАСС	П-ОБРАЗНАЯ	КРУГЛЫЙ СТОЛ	БАНКЕТ	ФУРШЕТ	СТОИМОСТЬ ДЕНЬ 8 ЧАСОВ	СТОИМОСТЬ ПОЛДНЯ 4 ЧАСА
ПЛАТАН	680	31	23	7.05	600	216	70	80	350	500	350 000	220 000
ПЛАТАН * С 01.09.2024	680	31	23	7.05	600	216	70	80	350	500	500 000	370 000
МАГНОЛИЯ	157	15.5	11.5	4	150	60	32	36	70	100	120 000	90 000
КАМЕЛИЯ	157	15.5	11.5	4	150	60	32	36	70	100	120 000	90 000
КИПАРИС	108	14.5	7.3	3.6	80	40	28	30	50	60	110 000	80 000
САМШИТ	68	8.8	8	3.6	40	24	14	14	30	40	90 000	60 000
ОЛЕАНДР	52	7.2	7.1	3.6	30	20	14	14	25	30	80 000	50 000
ЦИКЛАМЕН	41	6	5.5	3.6	-	-	-	12	-	-	60 000	40 000
АКАЦИЯ	27	7.9	3.5	3.6	-	-	-	8	-	-	35 000	20 000
ЮККА	18	5	3.6	3.6	-	-	-	8	-	-	25 000	15 000
CHILL OUT	57	7.4	7.8	3.6	-	-	-	-	-	-	60 000	40 000

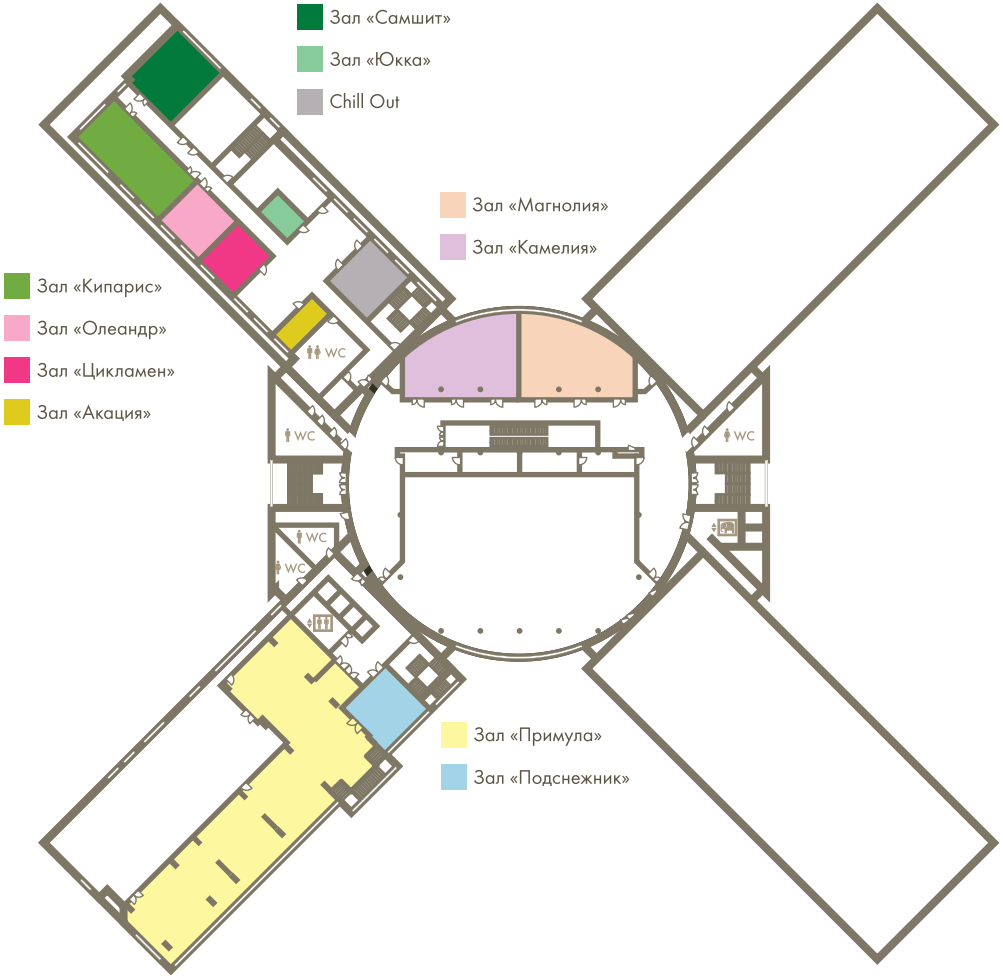
** С 01.09.2024 В СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛА ПЛАТАН ВКЛЮЧЕН LED ЭКРАН, ПАРАМЕТРЫ: 55 М2, ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ (10*5,5 М).*

Аренда конференц-залов включает: минеральную воду, 1 проектор, 1 экран или плазменную панель, встроенную систему звукоусиления, 1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши.

Цены указаны в российских рублях и включают НДС.

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛОВ





КОНГРЕСС-ХОЛЛ «ПЛАТАН»

- СТАЦИОНАРНАЯ СЦЕНА
- МОБИЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ В ВИДЕ АМФИТЕАТРА

- Площадь - 680 м^2
- Максимальная вместимость - 600 человек
- Расположение зала - 2 этаж
- Оборудование: проектор, стена для видеопроекции, потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши

«МЕЗОНИН»

- Площадь - 400 м^2
- Расположение - 2 этаж
- «Мезонин» - это просторное фойе, которое отлично подойдет для организации выставки или фуршета
- Предоставляется при аренде зала «Платан»

«КАМЕЛИЯ»

- Площадь - 157 м^2
- Максимальная вместимость - 150 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Естественное освещение
- Оборудование: проектор, моторизованный экран (161", 16:9), потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши

«МАГНОЛИЯ»

- Площадь - 157 м^2
- Максимальная вместимость - 150 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Естественное освещение
- Оборудование: проектор, моторизованный экран (161", 16:9), потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши

«КИПАРИС»

- Площадь - 108 м^2
- Максимальная вместимость - 80 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: проектор, моторизованный экран (119", 16:9), потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши

«САМШИТ»

- Площадь - 68 м^2
- Максимальная вместимость - 40 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: проектор, моторизованный экран (119", 16:9), потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши

«ОЛЕАНДР»

- Площадь - 52 м^2
- Максимальная вместимость - 30 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: проектор, моторизованный экран (119", 16:9), потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши

ПЕРЕГОВОРНАЯ КОМНАТА «ЦИКЛАМЕН»

- Площадь - 41 м^2
- Максимальная вместимость - 12 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: LED панель (Full HD, 75"), потолочная акустическая система, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши

ПЕРЕГОВОРНАЯ КОМНАТА «АКАЦИЯ»

- Площадь - 27 м^2
- Максимальная вместимость - 8 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: LED панель (Full HD, 55"), потолочная акустическая система, система диммирования света, кликер
- Естественное осещение
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши

ПЕРЕГОВОРНАЯ КОМНАТА «ЮККА»

- Площадь - 18 м^2
- Максимальная вместимость - 8 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: LED панель (Full HD, 55"), потолочная акустическая система, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши

ЗОНА ОТДЫХА CHILL OUT SPACE

- Площадь - 57 м^2
- Максимальная вместимость - 40 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: LED панель (Full HD, 55")
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши

«ПРИМУЛА»

- Площадь - 583 м^2
- Максимальная вместимость:
  - банкет - 240 человек
  - фуршет - 200 человек
- Расположение зала - 3 этаж

«ЖЕНТИАН»

- Площадь - 583 м^2
- Максимальная вместимость:
  - банкет - 220 человек
  - фуршет - 200 человек
- Расположение зала - 2 этаж

«ПОДСНЕЖНИК»

- Площадь - 64 м^2
- Максимальная вместимость:
  - банкет - 40 человек
- Расположение зала - 3 этаж

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ IT ОБОРУДОВАНИЕ

ЗВУК:	КОЛ-ВО	СТОИМОСТЬ
• Активная акустика JBL EON 515XT (500Вт)	4	2000
• Сабвуфер LBL EON518XT (500Вт)	2	5000
• Микшер Soundcraft	1	10000
• Микшер Yamaha	1	8000
• DJ-консоль Pioneer XDJ-R1	1	12000
• Микрофон беспроводной Sennheiser 935/945	7	900
• Конференц-микрофон Bosch	6	1500
• Микрофон «Гусиная шея» Shure Mx418	2	1500
• Микрофон петличный Shure	4	1500
• Журавль под микрофоны	4	500
• Стойка под микрофон (настольная)	3	500
• MYSTERY CD/MP3 МИКРОСИСТЕМА MMK-615U	1	500

СВЕТ:		
• Колорченджер KAM Powercan Tri54w Slim, 18*3Вт Светодиод	6	2000
• Голова Spot CHAUVET-DJ Rogue R1, 140Вт	4	3000
• Голова Wash CHAUVET-DJ Intimidator Wash Zoom 350, 7*20 Вт	4	3000

ИЗОБРАЖЕНИЕ:	КОЛ-ВО	СТОИМОСТЬ
• Проектор Panasonic, HD, 4500 ANSI	1	4000
• Интерактивная панель	1	4000
• Проекционный экран мобильный 16:9 274*157	1	2000
• Масштабатор Kramer VS-44HN	1	5000
• Ноутбук 15.6"	3	3500
• Макбук Air 13	1	7000
• Кодек системы ВКС Polycom, HD	2	5000
• Телевизор 50 дюймов	4	5000

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:		
• Флипчарт (под запрос)		1500
• Трибуна	3	1500
• Дополнительный кликер		1000

Цены указаны в российских рублях.
Стоимость оборудования указана за 1 шт.

ПРОГРАММА MEETING PLANNER

ВАША ЛОЯЛЬНОСТЬ ВОЗНАГРАЖДАЕТСЯ ЗА КАЖДОЕ МЕРОПРИЯТИЕ

ALL Meeting Planner - это программа лояльности, созданная специально для организаторов мероприятий. Вы можете потратить баллы на бронирование проживания, гостиничные ваучеры, бонусные мили авиакомпаний или ваучеры партнеров. Регистрация в программе на www.all.accor.com быстрая и совершенно бесплатная.

Программа на 100% доступна онлайн

Зарабатывайте баллы

€2 = 1 балл All Accor Live Limitless

Срок действия баллов не ограничен*

Баллы можно потратить на:

- бронирование проживания
- бонусные мили авиакомпаний

* Останавливайтесь в любом отеле, участвующем в программе All Accor Live Limitless, хотя бы раз в год, чтобы ваши баллы не сгорали

FOOD & BEVERAGE

FOOD & BEVERAGE

КОФЕ-БРЕЙКИ: 25-29 стр

450 РУБ | 500 РУБ | 600 РУБ | 750 РУБ | 900 РУБ

ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ: 30-32 стр

«ДЕТОКС» 950 РУБ | «ЧЕРНОМОРСКИЙ» 1100 РУБ
«FUNKY KITCHEN» 1050 РУБ | «РУССКИЙ» 1050 РУБ

СЕТ-МЕНЮ: 33-38 стр

1700 РУБ | 2100 РУБ | 2300 РУБ

ШВЕДСКИЙ СТОЛ: 39-47 стр

2300 РУБ | 2500 РУБ | 2750 РУБ | ТЕМАТИЧЕСКИЕ ОТ 3600 РУБ

СУП МЕНЮ: 48-49 стр

ОТ 350 РУБ

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ: 50-54 стр

1500 РУБ | 1700 РУБ | 2100 РУБ | МЕНЮ КОНСТРУКТОР

ГАЛА-МЕНЮ: 55-56 стр

3000 РУБ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: 57-60 стр

4600 РУБ | 4900 РУБ | 5500 РУБ | 5900 РУБ

НАПИТКИ: 61-63 стр

КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙКИ

01 | КОФЕ-БРЕЙК | 450 РУБ

Кофе	1 порц
Чай в ассортименте	1 шт
Молоко*	10 мл
Сливки	10 мл
Вода минеральная	250 мл
Сок в ассортименте	250 мл

02 | ПРЕМИУМ КОФЕ-БРЕЙК | 500 РУБ

Кофе	1 порц
Чай Премиум в ассортименте	1 шт
Молоко*	10 мл
Сливки	10 мл
Вода минеральная	250 мл
Фреш 3 вида в ассортименте	250 мл

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

КОФЕ-БРЕЙКИ

03 | БАЗОВЫЙ КОФЕ-БРЕЙК | 600 РУБ

Кофе 1 порц | Молоко* 10 мл | Вода минеральная 250 мл
Чай в ассортименте 1шт | Сливки 10 мл | Сок в ассортименте 250 мл

В стоимость включены **3** позиции на ваш выбор:

СОЛЁНЫЕ:

- Бриошь с паштетом из куриной печени, вишней и айоли из ферментированного чеснока - 30 гр
- Солёные снеки с оливковым топинадом - 30 гр
- Овощное крудите с соусом Ромеско - 35 гр
- Микс солёных орешков - 25 гр
- Самоса с картофелем и грибами - 45 гр
- Спринг-роллы с овощами - 40 гр
- Мини-киш лорен - 50 гр
- Мини-сэндвич с тунцом - 40 гр
- BLT сэндвич - 40 гр
- Крокеты с копчёной курицей - 30 гр
- Врап с цыплёнком терияки и ананасом - 30 гр

СЛАДКИЕ:

- Печенье в ассортименте - 20 гр
- Круассан - 30 гр
- Маффины - 25 гр
- Фруктовый мармелад на шпажках - 20 гр
- Профитроли с ванильным кремом и клубникой - 25 гр
- Фруктовая тарталетка - 30 гр
- Лимонная тарталетка - 20 гр
- Йогуртовый торт с малиной - 25 гр
- Пай с лесными ягодами - 40 гр
- Яблочный пай - 40 гр
- Черничный пай - 40 гр
- Яблочная шарлотка - 35 гр
- Ананасовая шарлотка - 35 гр
- Шоколадный брауни - 40 гр
- Клубничный макарун - 20 гр
- Творожное печенье с меренгой - 30 гр
- Кекс «Мадлен» - 15 гр
- Торт «Медовик» - 35 гр

ЗДОРОВЫЕ:

- Бананы в шоколаде - 50 гр
- Хумус с овощами - 60 гр
- Фруктовое ассорти - 50 гр
- Творожный мусс с клубникой и гранолой - 40 гр
- Оздоровительный шот из свёклы с чёрным перцем - 50 гр
- Оздоровительный шот из лимона с кайенским перцем и корицей - 50 гр

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

КОФЕ-БРЕЙКИ

04 | БАЗОВЫЙ КОФЕ-БРЕЙК | 750 РУБ

Кофе 1 порц | Молоко* 10 мл | Вода минеральная 250 мл
Чай в ассортименте 1шт | Сливки 10 мл | Сок в ассортименте 250 мл

В стоимость включены **3** позиции на ваш выбор:

СОЛЁНЫЕ:

- Сэндвич с копчёной курицей, сливочным сыром, вялеными томатами и баклажанами гриль - 60 гр
- Спринг роллы с цыплёнком и грибами Муэр - 40 гр
- Мини-клаб сэндвич с курицей и беконом - 60 гр
- Круассан с копчёным окороком, зелёным салатом и горчичным соусом - 60 гр
- Врап с говядиной по-строгановски - 35 гр
- Профитроли с копчёным лососем - 36 гр
- Брускетта с аджапсандалом - 30 гр
- Брускетта с авокадо и томатами - 40 гр
- Мини-бургер куриный - 30 гр
- Сморeборд с копчёной треской и креветками гриль - 35 гр

СЛАДКИЕ:

- Профитроли с пралине и шоколадом - 25 гр
- Чизкейк - 30 гр
- Шоколадный батончик с изюмом и ромом - 30 гр
- Шоколадный трюфель - 1 шт
- Тарталетка с шоколадом и мятой - 25 гр
- Шоколадно-кокосовое пирожное - 35 гр
- Пирожное «Буше» - 40 гр
- Мини-эклер с шоколадом - 35 гр
- Мини-эклер с лавандой - 25 гр
- Творожный мусс со свежими ягодами и гранолой - 40 гр
- Панакота с сезонными фруктами - 40 гр
- Миндальный пирог - 30 гр
- Торт «Прага» - 40 гр
- Миндальное пирожное с белым шоколадом и грушей - 40 гр
- Пирожное «Муравейник» - 40 гр
- Фрукты в шоколаде - 40 гр
- Клофути с вишней - 45 гр
- Шоколадно-мандариновый кейк - 25 гр
- Датская выпечка - 30 гр

ЗДОРОВЫЕ:

- Оздоровительный шот с киви, лаймом и мятой - 40 гр
- Оздоровительный шот с сельдереем, яблоком, лимоном и имбирём - 40 гр
- Подвяленая свёкла с молодым сыром и чёрной смородиной - 50 гр
- Томатный гаспачо со Страчателлой и базиликовым маслом - 35 гр
- Мини греческий салат - 50 гр
- Овощное крудите в шоте с соусом Ромеско - 35 гр
- Салат с тофу и чукой - 35 гр
- Фруктовый салат с ягодами - 40 гр

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

КОФЕ-БРЕЙКИ

05 | БАЗОВЫЙ КОФЕ-БРЕЙК | 900 РУБ

Кофе 1 порц | Молоко* 10 мл | Вода минеральная 250 мл
Чай в ассортименте 1шт | Сливки 10 мл | Сок в ассортименте 250 мл

В стоимость включены **4** позиции на ваш выбор:

СОЛЁНЫЕ:

- Спринг-роллы с томлёной говядиной - 40 гр
- Врап с лососем и авокадо - 45 гр
- Брускетта с белыми грибами - 30 гр
- Брускетта с томатом и базиликом - 30 гр
- Брускетта с ростбифом - 36 гр
- Багель с копчёным лососем и сливочным сыром - 45 гр
- Мини-сэндвич с индейкой, сыром Эменталь и томатами - 70 гр
- Креветки Катаифи - 26 гр

СЛАДКИЕ:

- Тирамиссу крем с клубникой - 30 гр
- Крем-брюле маракуйя - 40 гр
- Десерт «Павлова» - 25 гр
- Шоколадный мусс - 40 гр
- Черничное желе с клубникой, малиной и липой - 40 гр
- Морковный пирог - 35 гр
- Торт «Три шоколада» - 40 гр
- Торт «Чёрный лес» - 40 гр
- Торт «Птичье молоко» с фисташкой - 25 гр
- Макарун Фисташковый - 20 гр
- Макарун Шоколадный - 20 гр
- Черносмородиновое пирожное - 35 гр
- Верин с клубникой и базиликом - 45 гр
- Торт «Захер» - 40 гр

ЗДОРОВЫЕ:

- Сыр Моцарелла с томатами черри и базиликом - 30 гр
- Домашний йогурт со свежими ягодами - 75 гр
- Смузи из шпината и авокадо с миндальным молоком - 50 гр
- Смузи из черники и клубники с арахисовым маслом - 50 гр
- Вьетнамские спрингроллы с креветкой - 70 гр
- Пуддинг из клубники с киви и семенами чиа - 35 гр

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙКИ

01 | КОФЕ-БРЕЙК «РУССКИЙ» | 1050 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Молоко, сливки - 10 мл
- Вода минеральная - 150 мл
- Морс 3х видов в ассортименте - 250 мл

- Ассорти пирожков - 50 гр
- Блинчики с различными начинками 60 гр
- Валованы с лососевой икрой - 25 гр
- Холодец из говядины - 30 гр

- Сметанник с вишней - 35 гр
- Пирожное «Муравейник» - 40 гр
- Торт «Птичье молоко» - 30 гр

02 | КОФЕ-БРЕЙК «ЧЕРНОМОРСКИЙ» | 1100 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Молоко, сливки - 10 мл
- Вода минеральная - 150 мл
- Гранатовый сок - 100 мл
- Барабулька в панировке с соусом айоли - 30 гр
- Кукуруза с воздушной сметаной - 50 гр
- Мини-шаверма с цыплёнком в лаваше - 50 гр
- Аджапсандал - 25 гр

- Чурчхела | Пастила - 50 гр
- Пай с сезонными фруктами и ягодами - 30 гр
- Мацони с инжиром, грецким орехом и мятой - 50 гр

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

КОФЕ-БРЕЙКИ

03 | КОФЕ-БРЕЙК «ДЕТОКС» | 950 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Миндальное молоко, соевое молоко - 10 мл
- Микс соков: ананас | морковь | яблоко - 150 мл
- Детокс вода в ассортименте - 150 мл

- Мини кесадилья с сыром гриль и Песто из авокадо - 70 гр
- Киноа салат с овощами и зеленью - 50 гр
- Сэндвич с хумусом карри и свежим огурцом - 50 гр

- Смузи из черники и клубники
  с арахисовым маслом - 40 гр
- Миндальный пай без глютена - 40 гр
- Ассорти сезонных фруктов в нарезке - 50 гр

04 | КОФЕ-БРЕЙК «FUNKY KITCHEN» | 1050 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Молоко, сливки - 10 мл
- Вода минеральная, кока-кола - 150 мл
- Домашний лимонад - 100 мл

- Пицца пепперони с толстой корочкой - 50 гр
- Мини-клаб сэндвич с курицей и беконом - 40 гр
- Стрипсы куриные в конвертах - 40 гр

- Капкейк | Кейк попсы - 15 гр
- Чупа чупс, M&M's, мини шоколадные батончики - 25 гр
- Карамельный попкорн - 10 гр

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

СЕТ-МЕНЮ

ОБЕД 1700 РУБ

СТАРТОВОЕ СЕТ-МЕНЮ / сервируется до 30 человек

01 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- СУП: Традиционный борщ со сметаной - 300 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Рубленный стейк из мраморной говядины с копчёным соусом, вареньем из брусники, картофельным пюре с хрустящим луком - 300 гр

- ДЕСЕРТ: Творожный пирог с карамельным соусом и ягодным сорбетом - 80 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- СУП: Детокс брокколи крем - 300 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Филе трески, обжаренное на сковороде, подаётся с рисом Жасмин и брокколи с соусом Биск - 270 гр

- ДЕСЕРТ: Пирожное шоколадно-мандариновое - 80 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

03 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- СУП: Куриный суп в азиатском стиле - 300 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Котлетки из индейки с картофельным пюре, томат гриль и соусом из болгарского перца - 310 гр

- ДЕСЕРТ: Шоколадный торт с кофейным ликером - 80 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

ОБЕД 2100 РУБ

БАЗОВОЕ СЕТ-МЕНЮ / сервируется до 30 человек

01 | БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Томаты и печёный баклажан - 190 гр
кубанские томаты, печёный баклажан с аджикой, сыр сулугуни

- СУП: Уха по-фински - 300 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Стейк из индейки гриль с кремом BBQ
и брокколи - 320 гр

- ДЕСЕРТ: Топлёное молоко, фундук, облепиха - 110 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Салат Цезарь с цыплёнком - 200 гр

- СУП: Минестроне - 300 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Кебаб из ягненка с булгуром
и томатами - 320 гр

- ДЕСЕРТ: Оливковая панна-котта с цитрусовым джемом - 90 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

УЖИН 1700 РУБ

СТАРТОВОЕ СЕТ-МЕНЮ / сервируется до 30 человек

01 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Русский салат с копчёным лососем - 220 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Филе свинины в беконе, подаётся с пастой фетуччини
  и соусом из печёных овощей - 300 гр

- ДЕСЕРТ: Саварен апельсиновый с кокосовым кремом - 80 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Салат с цыплёнком и грибами - 220 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Зубатка гриль с цуккини, средиземноморским соусом
  из каперсов и артишоков - 320 гр

- ДЕСЕРТ: Груша Порто с анисовым кремом и имбирем - 90 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

03 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Греческий салат - 180 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Шницель из цыплёнка в овсяных хлопьях, подаётся с паровыми овощами и сырным соусом - 310 гр

- ДЕСЕРТ: Малиновый десерт с эстрагоном - 80 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

04 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ "ВЕГА" | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Карпаччо из сельдерея с яблоком и грейпфрутом - 150 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Оладьи из цуккини с запечёнными томатами и ореховым соусом - 250 гр

- ДЕСЕРТ: Кокосовый пудинг с семенами чиа - 150 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

УЖИН 2100 РУБ

БАЗОВОЕ СЕТ-МЕНЮ / сервируется до 30 человек

01 | БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Овощной салат с кукурузой гриль и воздушной сметаной - 170 гр

- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Спринг-роллы с томлёной говядиной - 120 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Судак гриль с жареным картофелем, малосольным огурцом и свекольным соусом - 290 гр

- ДЕСЕРТ: Сливочный кейк со свекольным сорбетом - 110 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Скумбрия гриль с соусом Пондзу, кукурузой и свежими огурцами - 80 гр

- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Грибной жульен с тостами - 150 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Паста фрегола с томлёной говядиной, песто из трав и козьим сыром - 280 гр

- ДЕСЕРТ: Эклер с персиком и лавандой - 80 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

УЖИН 2300 РУБ

ВЕЧЕРНЕЕ СЕТ-МЕНЮ / сервируется до 30 человек

01 | ВЕЧЕРНЕЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- САЛАТ: Ницца салат с тунцом гриль - 170 гр

- ЗАКУСКА: Жареный Сулугуни с рагу из сливы и грецким орехом - 120 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Филе говядины с соусом Борделаз с белыми грибами, толчёным картофелем и овощными голубцами - 270 гр

- ДЕСЕРТ: Шоколадный мусс с ананасом и эстрагоном - 90 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | ВЕЧЕРНЕЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- САЛАТ: Капрезе салат - 150 гр

- ЗАКУСКА: Тар-тар из говядины на хрустящем бриошь с сыром Пармезан и чесночным кремом - 80 гр

- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Стейк из маслянной рыбы с лимонным соусом, и овощным рататуем - 270 гр

- ДЕСЕРТ: Морковный торт, подаётся с мороженым из сливочного сыра и цитрусово-морковным гелем - 120 гр

- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

СТАРТОВЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2300 РУБ / сервируется от 30 человек

01 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА:
Русский салат с копчёным лососем - 50 гр
Салат с киноа, свежими овощами и соусом песто - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:
Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:
Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:
Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:
Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:
Морской окунь на гриле с сальсой из оливок, маслин и томатов черри - 90 гр
Буженина с соусом из лесных грибов - 90 гр
Хрустящий цыплёнок - 70 гр

ГАРНИР:
Булгур с овощами - 70 гр | Цветная капуста запечённая под сыром со сливочным соусом - 70 гр | Паста фарфалле с соусом Прованс - 70 гр

ДЕСЕРТ:
Капкейки - 35 гр | Меренга с лимонным курдом- 25 гр
Карамельный крем с абрикосом - 35 гр
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода
*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

02 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:
Вольдорфский салат с сельдереем яблоком и грецким орехом - 50 гр
Салат с телячьим языком и овощами - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:
Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:
Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:
Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:
Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:
Судак в картофеле с лимонным соусом - 90 гр
Медальоны из свиной вырезки с ягодным соусом - 90 гр
Плов с курицей - 100 гр

ГАРНИР:
Овощи на пару с чесночным маслом - 70 гр | Паста пенне - 70 гр
Канадская чечевица томлёная с тимьяном и чесноком - 70 гр

ДЕСЕРТ:
Эклер - 25 гр | Черничный чиз кейк - 35 гр | Кекс банановый - 35 гр
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл:
Чай | Кофе | Вода
*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

СТАРТОВЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2300 РУБ / сервируется от 30 человек

03 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:
Нисуаз - 50 гр | Томаты с адыгейским сыром - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:
Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:
Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:
Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:
Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:
Говяжий язык в устричном соусе с овощами - 100 гр
Пеленгас гриль с соусом из петрушки и каперсов - 90 гр
Лазанья с цыплёнком - 120 гр

ГАРНИР:
Рис Басмати - 70 гр | Картофель запечённый дольки - 80 гр
Овощи на пару - 70 гр

ДЕСЕРТ:
Ананасовая шарлотка - 25 гр | Торт Прага - 35 гр
Клубничный крем с миндальным печеньем - 45 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода
*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

04 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:
Салат с зелёной фасолью и копчёной курицей - 50 гр | Салат Мимоза - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:
Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:
Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:
Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:
Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:
Жареный морской окунь с шафрановым соусом - 90 гр
Кебаб из баранины с гранатовым соусом - 90 гр
Фрикасе из цыплёнка с томатами и овощами - 100 гр

ГАРНИР:
Рис с грибами и луком пореем - 70 гр | Картофель Дюшес - 70 гр
Кенийская фасоль обжаренная с чесноком - 70 гр

ДЕСЕРТ:
Пирожное «Муравейник» - 30 гр | Тосканская меренга с ягодами - 25 гр
Фруктовый масседуан - 35 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода
*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

БАЗОВЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2500 РУБ / сервируется от 30 человек

01 | МЕНЮ БАЗОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Салат с арктическими креветками - 50 гр

Швейцарский мясной салат - 60 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Карри из ягнёнка с томатами - 100 гр | Треска по-милански - 90 гр
Куриная грудка гриль с соусом «Красное вино» - 90 гр

ГАРНИР:

Чечевица и рис - 60 гр | Жареный картофель с луком - 60 гр
Овощи гриль - 80 гр

ДЕСЕРТ:

Творожный крем на бисквите Матча - 45 гр
Тарталетка с ягодами - 30 гр | Сметанник - 25 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

02 | МЕНЮ БАЗОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Салат черноморский с кальмарами и снежным крабом - 50 гр | Салат со свёклой в бальзамике, сыром, лесным орехом в медовой винагретте - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Форель морская гриль с соусом Белое вино - 100 гр | Строганов из говядины - 80 гр | Куриные котлеты с соусом из печёного перца BBQ - 90 гр

ГАРНИР:

Мини картофель жареный, фасоль стручковая обжаренная с чесноком - 80 гр
Рис Жасмин - 60 гр | Запечённые баклажаны в соусе Хойсин с кинзой и томатами - 60 гр

ДЕСЕРТ:

Морковный торт - 45 гр | Пай с чёрной смородиной - 35 гр
Верин с клубникой и базиликом - 45гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

ВЕЧЕРНИЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2750 РУБ / сервируется от 30 человек

01 | МЕНЮ ВЕЧЕРНЕЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:
Аджапсандал - 50 гр | Салат из бастурмы с грушей и сыром - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:
Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:
Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:
Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | «Тысяча островов»

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:
Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ:
Сыр Сулугуни, Адыгейский сыр , Копчёный сыр, сыр Чечил, мёд, орехи, сухофрукты - 30 гр

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ:
Ветчина, куриный рулет, колбасы, говядина копчёная - 30 гр

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:
Масляная рыба гриль в соусе из шампанского - 80 гр
Медальоны из говядины в трюфельном соусе - 80 гр
Кок-о-вен: цыплёнок томлёный в красном вине с овощами - 90 гр

ГАРНИР:
Фаршированный картофель с беконом - 80 гр
Брокколи обжаренные с миндалём - 60 гр | Булгур с овощами - 70 гр

ДЕСЕРТ:
Торт «Три шоколада» - 30 гр | Кекс Мадлен - 25 гр
Груша с сыром Рикотта - 30 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл:
Чай | Кофе | Вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

ВЕЧЕРНИЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2750 РУБ / сервируется от 30 человек

02 | МЕНЮ ВЕЧЕРНЕЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:
Салат Табуле - 50 гр | Салат с ростбифом, авокадо и томатами - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:
Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:
Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:
Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | «Тысяча островов»

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:
Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, чипсы из Пармской ветчины

АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ:
Сыр Сулугуни, Адыгейский сыр , Копчёный сыр, сыр Чечил, мёд, орехи, сухофрукты - 30 гр

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ:
Ветчина, куриный рулет, колбасы, говядина копчёная - 30 гр

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:
Рагу из оленины с можжевельником - 70 гр | Канелони с цыплёнком и шпинатом с сыром Пармезан - 90 гр | Судак гриль с соусом из красной икры - 100 гр

ГАРНИР:
Картофель конфит - 80 гр | Жареные грибы с луком и зеленью - 70 гр
Капуста по-фламандски - 70 гр

ДЕСЕРТ:
Тарталетка с белым шоколадом и мятой - 25 гр | Ассорти макарун - 30 гр
Морковный Верин - 45 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл:
Чай | Кофе | Вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

ШВЕДСКИЙ СТОЛ - ТЕМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ / сервируется от 30 человек

01 | МЕНЮ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ «КАВКАЗСКИЙ» | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК | 3600 РУБ С ПЕРСОНЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Ассорти домашних сыров с сухофруктами и орехами - 90 гр

Мясное ассорти: суджук, бастурма, индейка - 90 гр

Сациви - 60 гр

Пхали - 70 гр

Салат из печёного баклажана с аджикой томатами и сыром сулугуни - 70 гр

Салат Кавказский - 60 гр

Аджапсандал - 70 гр

Овощное крудите - 60 гр: листья салатов, томаты, огурцы, редис красный, редис дайкон, перец болгарский, стебель сельдерея

Салат из овощей гриль с адыгейским сыром - 40 гр

Русские соленья и маринады - 60 гр: огурцы малосольные, корнишоны, капуста по-грузински, морковь, баклажаны, черемша

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Соус томатный | Соус йогуртовый | Мацони с зеленью | Масло оливковое | Винный уксус | Гранатовый соус

КОНДИМЕНТЫ: семечки, орехи, сухофрукты

СУП:

Харчо - 350 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

Шашлык из баранины с аджикой - 70 гр

Цыпленок тобака - 150 гр

Чинахи - 120 гр

Хачапури и осетинские пироги - 80 гр

Долма овощная - 45 гр

Картофель жареный с луком - 50 гр

ДЕСЕРТ:

Восточные сладости в ассортименте - 55 гр | Чурчхелла - 30 гр | Халва - 20 гр

Сезонные фрукты - 100 г

НАПИТКИ - 150 гр: компоты из ягод и фруктов | чай | кофе | вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

ШВЕДСКИЙ СТОЛ - ТЕМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ / сервируется от 30 человек

02 | МЕНЮ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ «КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ» | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК | 3600 РУБ С ПЕРСОНЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Ассорти локальных сыров с каштановым мёдом и вареньем из фейхоа - 40 гр

Кубанские колбасы и копчёности: сало, колбаса из конины, кровяная колбаса, карбонад, копчёный цыплёнок - 60 гр

Сельдь с яблоками по-кубански - 40 гр

Лосось маринованный с черной смородиной - 30 гр

Гречишные блинчики с муссом из копчёной рыбы - 25 гр

Картофельный салат с краковской колбасой - 50 гр

Салат с телячьим языком - 40 гр

Салат из овощей гриль с адыгейским сыром - 40 гр

Овощное ассорти - 60 гр: томаты, огурцы, перец болгарский, листья салатов, сельдерей, свёкла отварная, брокколи, цветная капуста

Русские соленья и маринады - 30 гр: квашеная капуста, фаршированные баклажаны, солёные огурцы, маринованные томаты, грибочки белые солёные, грузди, черемша

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Сметанный соус с томатами и чесноком | Масло льняное | Соус из квасного сусла | Медовый дрессинг

СУП:

Традиционный борщ - 120 гр | Крем-суп из лесных грибов - 120 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

Пеленгас жареный на гриле, подаётся с соусом белое вино и паровыми овощами - 170 гр

Запечённый в сене свиной окорок, подаётся с печёными корнеплодами и соусом из кислых яблок - 160 гр

Пироги с грибами и картофелем, капустой, цыплёнком и сыром - 150 гр

Котлеты по-киевски - 70 гр

Бефстроганов с картофельным пюре - 130 гр

Полба с овощами и маслом петрушки - 60 гр

ДЕСЕРТ:

Желе из смородины и малины с липой - 35 гр | Торт «Графские развалины» - 35 гр

Сметанник с шоколадом и вишней - 40 гр | Морковный торт - 40 гр

НАПИТКИ - 150 гр: чай | кофе | вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

ШВЕДСКИЙ СТОЛ - ТЕМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ / сервируется от 30 человек

03 | МЕНЮ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ «СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ» | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК | 4100 РУБ С ПЕРСОНЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Колбасы и копчёности - 60 гр | Ассорти сыров - 40 гр

Лосось маринованный с каперсами и лаймом - 35 гр

Хумус - 15 гр | Бабагануш - 15 гр

Салат Табуле - 40 гр

Салат из креветок с кальмаром и мидиями - 50 гр

Салат из фенхеля с цуккини и дыней - 35 гр

Салат из картофеля с ростбифом и грибами - 50 гр

Овощное крудите - 60 гр: руккола, микс салатов, томаты 2 вида, огурцы, редис красный соломка, редис дайкон маринованный, перец болгарский, стебель сельдерея, свёкла карамелизированая в бальзамике, авокадо

Антипасти - 60 гр: баклажаны, цуккини, болгарский перец, маринованные оливки и маслины, артишоки, лук в бальзамике, томаты вяленые

КОНДИМЕНТЫ - 30 гр: крутоны пшеничные, разно зерновые, чипсы из прошюто, сыр Фета, сыр пармезан, яйцо отварное, креветки коктейльные, тунец консервированный, кальмар кольца маринованные, орехи, семечки подсолнуха

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Французский дрессинг | Бальзамический | Тысяча островов | Песто из базилика | Масло оливковое | Винный уксус | Бальзамик

СУП:

Минестроне - 120 гр | Крем суп из спаржи с копчёным лососем - 120 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

Кебаб из ягнёнка - 100 гр

Медальоны из лосося со шпинатом - 110 гр

Рататуй с оливками - 70 гр

Телятина по-Милански с томатным соусом - 110 гр

Рис с белыми грибами - 70 гр

Спагетти с соусами: наполи, соус песто, сыр пармезан, сырный соус - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Тирамису - 35 гр | Миндальный мильфей с клубникой - 25 гр | Ассорти сезонных фруктов - 100 гр

Станция с домашним мороженым соусами и топингами - 70 гр

НАПИТКИ - 150 гр: чай | кофе | вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

СУП МЕНЮ

СУП МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ СУПЫ:

- Крем-суп из спаржи с горгонзоллой - 250 гр	350 РУБ
- Японский сливочный суп с морепродуктами - 250 гр	550 РУБ
- Суп лапша куриный - 250 гр	350 РУБ
- Крем-суп из кабачков с луком порей - 250 гр	350 РУБ
- Борщ с говядиной - 250 гр	550 РУБ
- Картофельный суп пармантьер с копчёностями - 250 гр	350 РУБ
- Солянка с каперсами - 250 гр	550 РУБ
- Крем-суп из тыквы и моркови с имбирём - 250 гр	350 РУБ
- Гороховый суп с копчёной грудинкой - 250 гр	450 РУБ
- Тосканский овощной суп с красной фасолью - 250 гр	350 РУБ
- Брокколи крем-суп - 250 гр	350 РУБ
- Уха по-крестьянски - 250 гр	550 РУБ
- Грибной крем-суп - 250 гр	450 РУБ

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ:

- Окрошка с копчёным цыплёнком - 250 гр	450 РУБ
- Свекольный гаспаччо - 250 гр	350 РУБ
- Холодный борщ - 250 гр	350 РУБ

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

01 | ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ | 1500 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Овощное крудите с соусом Ромеско, сыром Фета, Песто - 35 гр
- Макаруны с белыми грибами - 20 гр
- Брускетта с авокадо, томатом и базиликом - 30 гр
- Панна Котта с крабом, желе из маракуйи, манго и малиной - 35 гр
- Креветки Катаифи - 27 гр
- Канапе с ростбифом, яблоком и грибной икрой - 25 гр
- Солёные снеки с оливковым топинадом - 30 гр
- Фрукты в шоколаде - 40 гр

02 | ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ | 1700 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Сыр Моцарелла с томатами черри и базиликом - 25 гр
- Сельдерей с яблоком и маринованным грецким орехом - 50 гр
- Копчёный лосось на ржаном хлебе - 75 гр
- Рулет из баклажана с риетом из копчёной скумбрии - 35 гр
- Копчёная утка с грейпфрутом и баклажаном - 25 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Самоса с картофелем и грибами - 45 гр
- Мини куриные котлеты в Киевском стиле - 30 гр
- Телячьи щёчки томлёные с луком конфи, подаётся с картофелем Пармантье и попкорном из гречи - 50 гр

ДЕСЕРТЫ:

- Оливковая Панна Котта с цитрусовым джемом - 40 гр
- Макарун малина - 25 гр
- Фундучно-шоколадный кекс - 40 гр

03 | ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ | 2100 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Острый баклажан с сыром Сулугуни и соусом Песто из пряных трав на ячменном чипсе - 30 гр
- Томатный Гаспачо с клубникой конфи - 40 гр
- Тар-тар из лосося в канелони из картофеля с авокадо - 45 гр
- Креветка со спаржей, соусом из голубого сыра, крембл с чернилами каракатицы - 40 гр
- Канапе с ростбифом, яблоком и грибной икрой - 25 гр
- Мини-Цезарь с цыплёнком - 30 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Спринг роллы с овощами - 40 гр
- Брошеты из филе цыплёнка карри - 35 гр
- Паровой сибас с цуккини и томатами, в соусе из шампанского - 45 гр

ДЕСЕРТЫ:

- Тирамису с клубникой - 35 гр
- Мини-эклер с лавандой - 38 гр
- Фруктовое ассорти - 50 гр

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

МЕНЮ КОНСТРУКТОР

РЫБНЫЕ КАНАПЕ:

- Ложный томат с сыром страчателла и прошутто из тунца - 30 гр	250 РУБ
- Копчёный лосось на ржаном хлебе - 75 гр	250 РУБ
- Конфеты из копчёного лосося со сливочным сыром - 30 гр	200 РУБ
- Мини картофель с лососем и луковым мармеладом - 30 гр	230 РУБ
- Корнет с крабом - 20 гр	250 РУБ
- Корнет с острым тар-таром из тунца - 20 гр	250 РУБ
- Тар-тар из лосося в канелони из картофеля с авокадо - 45 гр	290 РУБ
- Татаки из тунца с овощами и соусом унаги - 30 гр	230 РУБ
- Перепелиное яйцо пашот с красной икрой, крамбл из чёрного хлеба, укропная эмульсия - 15 гр	230 РУБ
- Креветки катаифи - 27 гр	250 РУБ
- Креветка со спаржей, соусом из голубого сыра, крамбл с чернилами каракатицы - 40 гр	280 РУБ
- Краб с сыром страчателла с цуккини, томатами и соусом понзу - 35 гр	315 РУБ
- Рулет из баклажана с риетом из копчёной скумбрии - 35 гр	230 РУБ
- Маринованные мидии с салатом табуле - 35 гр	230 РУБ

МЯСНЫЕ КАНАПЕ:

- Канапе с ростбифом, яблоком и грибной икрой - 25 гр	230 РУБ
- Копчёная утка с грейпфрутом и баклажаном - 25 гр	270 РУБ
- Ягнёнок с томатной сальсой на картофельном блинчике - 40 гр	330 РУБ
- Флан из фуа-гра со свежими ягодами - 25 гр	250 РУБ
- Канапе с пармой и маринованной грушей - 35 гр	230 РУБ
- Салат с копчёной курицей и грибами - 40 гр	160 РУБ
- Цыплёнок в ореховом соусе - 30 гр	180 РУБ
- Мини-цезарь с цыплёнком - 30 гр	230 РУБ

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

МЕНЮ КОНСТРУКТОР

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Самоса с картофелем и грибами - 45 гр	130 РУБ
- Спринг-роллы с овощами - 40 гр	130 РУБ
- Спринг-роллы с цыплёнком и грибами муэр - 40 гр	180 РУБ
- Спринг-роллы с томлёной говядиной - 40 гр	230 РУБ
- Грибной жульен с ароматом черного трюфеля - 50 гр	230 РУБ
- Телячьи щёчки томлёные с луком конфи, подаётся с картофелем пармантье и попкорном из гречи - 50 гр	250 РУБ
- Мини куриные котлеты в киевском стиле - 30 гр	230 РУБ
- Брошеты из свинины терияки - 40 гр	210 РУБ
- Брошеты из филе цыплёнка карри - 35 гр	180 РУБ
- Утка конфи с полентой (ромекин) - 50 гр	230 РУБ
- Сом глазированный в соусе унаги, мангольд, миндальное молочко - 50 гр	280 РУБ
- Овощной тиан - 40 гр	130 РУБ
- Медальон из говядины с лесными грибами - 50 гр	360 РУБ
- Паровой сибас с цуккини и томатами в соусе из шампанского - 45 гр	360 РУБ
- Медальон из лосося со шпинатом и апельсиновым соусом - 50 гр	300 РУБ
- Барабулька по-сочински с соусом Айоли - 30 гр	180 РУБ

ОВОЩНЫЕ КАНАПЕ:

- Сыр Моцарелла с томатами черри и базиликом - 25 гр	180 РУБ
- Сыр Горгонзолла с сельдереем и клубникой - 25 гр	180 РУБ
- Подвяленная свёкла в соусе из черной смородины с молодым сыром - 50 гр	180 РУБ
- Сельдерей с яблоком и маринованным грецким орехом - 50 гр	180 РУБ
- Спаржа с перепелиным яйцом пашот, мусс из сыра пармезан - 20 гр	180 РУБ
- Макаруны с сыром Дорблю - 20 гр	115 РУБ
- Макаруны с белыми грибами - 20 гр	115 РУБ
- Солёные снеки с оливковым топинадом - 30 гр	115 РУБ
- Снеки пеперони с сыром Пармезан - 30 гр	180 РУБ
- Сыр Чечил с аджикой и маринованным виноградом - 20 гр	130 РУБ
- Острый баклажан с сыром сулугуни с соусом Песто из пряных трав на ячменном чипсе - 30 гр	150 РУБ
- Овощное крудите с соусом Ромеско, сыром Фета, и соусом Песто - 35 гр	180 РУБ
- Томатный Гаспачо с клубникой конфи - 40 гр	160 РУБ
- Брускетта с авокадо, томатом и базиликом - 30 гр	200 РУБ

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

МЕНЮ КОНСТРУКТОР

ДЕСЕРТЫ:

- Тирамису с клубникой - 35 гр	200 РУБ
- Фундучно-шоколадный кекс - 40 гр	160 РУБ
- Торт «Три шоколада» - 40 гр	200 РУБ
- Макарун малина - 25 гр	115 РУБ
- Макарун фисташка - 25 гр	180 РУБ
- Макарун лайм - 25 гр	115 РУБ
- Профитроли со смородиной, клубникой и кокосом - 30 гр	115 РУБ
- Десерт «Павлова» - 35 гр	200 РУБ
- Тарталетка с шоколадом и мятой - 30 гр	175 РУБ
- Верин с клубникой и базиликом - 40 гр	200 РУБ
- Мини-эклер с лавандой - 38 гр	175 РУБ
- Чернично-лимонное пирожное с маршмелоу - 40 гр	115 РУБ
- Оливковая «Панна Котта» с цитрусовым джемом - 40 гр	130 РУБ
- Шоколадные птифуры с ромом и изюмом - 35 гр	145 РУБ
- Тарталетка лимонная - 25 гр	115 РУБ
- Фрукты в шоколаде - 40 гр	175 РУБ
- Фруктовое ассорти - 50 гр	115 РУБ
- Фруктовый салат с ягодами - 40 гр	175 РУБ

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

ГАЛА МЕНЮ

ГАЛА МЕНЮ -3000 РУБ

01 | ГАЛА МЕНЮ

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА: Тар-тар из гребешка - 90 гр
Морской гребешок, икорные сливки, яблоко, подается с чипсами из водорослей

САЛАТ: Салат из печёных перцев и фейхоа - 150 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Черноморская барабулька - 90 гр
Барабулька, овощи рататуй, крем из цветной капусты

СОРБЕТ: Малиново-клубничный - 50 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Утка - 200 гр
Утиная грудка 9 суточного сухого вызревания, апельсиновая полента, сезонная зелень соте
или
Сом - 230 гр
Сом в солодовой глазури, абрикосы, цветная капуста

ДЕСЕРТ: Шоколадный мусс с ананасом и эстрагоном - 90 гр

Хлебная корзина - 40 гр
Чай, кофе, вода

02 | ГАЛА МЕНЮ

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА: Сморeброд с лососем - 80 гр

САЛАТ: Маринованные овощи по-кубански - 120 гр
Печёный баклажан, лук, перец и томаты в пряном маринаде, домашний сыр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Консоме из говядины с грибами - 120 гр
Крепкий мясной бульон с грибами, травяной микс, грибная икра на поджаренной бриошь

СОРБЕТ: Лимонно-лаймовый - 50 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Ягнёнок - 250 гр
Ягнёнок с соусом розмарин, печёный баклажан, печёный перец, песто черемши, луковая эспума
или
Сибас - 250 гр
Филе сибаса на пару, цуккини, соус из шампанского, тёплые томаты, хрустящий фенхель

ДЕСЕРТ: Пирожное «Павлова» - 80 гр

Хлебная корзина - 40 гр
Чай, кофе, вода

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

01 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 4600 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Русские соленья - 45 гр
  малосольные огурчики, солёные огурцы, грибы, квашеная капуста, мочёные яблоки
- Красная икра с блинчиками и традиционными гарнирами - 200 гр
- Форель маринованная с чёрной смородиной - 30 | 15 гр
- Смореброд с анчоусом и салатом Винегрет - 45 | 25 гр
- Буженина с маринованными овощами по-кубански с горчичным соусом и хреном - 60 гр
- Бастурма собственного приготовления с яблочным чатней и мягким сыром с Аджикой - 60 гр
- Колбасы и копчёности - 60 гр

САЛАТ:

- Русский салат с копченым лососем - 100 гр
- Острый салат с цыплёнком в восточном стиле - 90 гр
- Салат из сезонных овощей с адыгейским сыром - 70 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Сельдерей и грибы - 70 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

- Подкопчённый сом, абрикосы, соус из зелёных томатов - 300 гр

или

- Телятина в соусе Борделаз с суфле из сыра Грана падано и картофеля, крем BBQ - 300 гр

ДЕСЕРТ:

- Шоколадный шантильи с фисташковым крем-брюле и вишней в роме - 90 гр
- Хлебная корзина
- Соусы (Песто, Ромеско, оливковое масло) - 60 гр
- Чай, кофе, вода

02 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 4900 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Антипасти - 60 гр
  артишоки, томаты вяленые, каперсы, оливки и маслины, лук в бальзамике
- Гравлакс с горчичным соусом и каперсами - 50 гр
- Масляная рыба горячего копчения с соусом из петрушки - 45 гр
- Тигровые креветки с овощами и прованскими травами - 35 гр
- Вителло тоннато - 60 гр
- Галантин из цыплёнка - 40 гр
- Сыровяленая говядина Брезаолла с грушей - 60 гр
- Террин из кролика с фисташками, желе из сотерна 50 | 10 гр

САЛАТ:

- Капрезе салат - 90 гр
- Салат с копчёной уткой, абхазскими мандаринами и куриными сердечками гриль в аджике - 100 гр
- Ницца салат с тунцом - 70 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Черноморские рапаны с салатом, водорослями и кабачком, подаются с икорными сливками и маринованным редисом - 60 | 10 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

- Филе лосося с овощами рататуй и соусом из петрушки и каперсов - 140 | 150 гр

или

- Утка с яблоками, чёрным рисом и брусникой - 170 | 150 гр

ДЕСЕРТ:

- Сфера из белого шоколада с ванильным кремом и грейпфрутовым желе - 90 гр
- Фруктовое ассорти - 100 гр
- Хлебная корзина
- Соусы (Песто, Ромеско, оливковое масло) - 60 гр
- Чай, кофе, вода

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

03 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 5500 РУБ

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА:

- Черноморская ставридка, соус Пондзу, устричный крем и пастернак конфи - 75 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Антипасти (Артишоки, томаты вяленые, каперсы, оливки и маслины, лук в бальзамике) - 90 гр
- Ассорти сыров с чатней из груши и сухофруктами (Камамбер, Горганзолла, Грюйер, Эменталь) - 80 гр
- Аджапсандал - 60 гр
- Острый тар-тар из тунца с авокадо - 70 гр
- Картофельные канелони с тар-таром из лосося, зелёным луком и копчёной сметаной - 50 гр
- Тальятта из говядины с соусом Ромеско, артишоками, перцем и сыром Пармезан - 90 гр
- Террин из утки с трюфелем - 80 гр
- Прошутто с различными топингами - 80 гр

САЛАТ:

- Салат из артишоков с пармской ветчиной и сыром Страчателла - 60 гр
- Копчёный лосось, киноа, спаржа, томаты - 80 гр
- Салат из перепёлки с яблоками и кремом Пармезан - 70 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Лангустины гриль с авокадо, соусом Биск и крамблом из копчёного риса - 70 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

- Сибас приготовленный на пару с кремом из фенхеля и томатами - 120 | 140 гр

или

- Филе говядины с соусом из сморчков, стейком из сельдерея и белыми грибами и морковью - 120 | 140 гр

ДЕСЕРТ:

- Солёная карамель и шоколад (Шоколаднно-арахисовый ганаш, мороженое из поп корна) - 120 гр
- Фруктовое ассорти - 150 гр
- Хлебная корзина
- Соусы (Песто, Ромеско, оливковое масло) - 60 гр
- Чай, кофе, вода

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

04 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 5900 РУБ

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА:

- Тунец гриль со свежей клубникой и базиликом - 150 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Хумус с печёной паприкой и крутонами, маринованные маслины, паштет из домашней птицы - 60 гр
- Ассорти сыров с чатней из груши и сухофруктами (Камамбер, Горганзолла, Грюйер, Эменталь) - 80 гр
- Овощной террин с сыром Пармезан - 50 гр
  Ролл из баклажана с риетом из копчёной скумбрии - 30 гр
- Гравлакс с каперсами и хреном - 35 | 10 гр
- Гребешок с кремом из кукурузы и кокосовым молоком - 30 гр
- Вителло тоннато - 80 гр
- Террин из утки с трюфелем - 50 гр
- Колбасы и копчёности (Брезаолла, Пармская ветчина, копчёные колбасы) - 60 гр

САЛАТ:

- Салат с креветками цуккини и соусом васаби - 60 гр
- Салат с уткой конфи и ростками фасоли - 80 гр
- Салат из рукколы с инжиром и козьим сыром - 70 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Скампии с рисом Неро и красным карри - 40 | 30 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

- Филе палтуса под желе из водорослей, подаётся со спаржей - 260 гр

или

- Филе говядины с соусом Беарнез с белым шоколадом, и канелони из сельдерея, фаршированные овощами - 280 гр

ДЕСЕРТ:

- Мята с шоколадом (Мятное парфе, горький шоколадный мусс, бисквит матча) - 90 гр
- Хлебная корзина
- Соусы (Песто, Ромеско, оливковое масло) - 60 гр
- Чай, кофе, вода

МЕНЮ НАПИТКОВ

МЕНЮ НАПИТКОВ

01 | КАРТА ВИН

Игристое вино, Абрау-дюрсо, Россия, полусладкое - 0.75 л	1900 РУБ
Игристое вино, Абрау-дюрсо, Россия, брют - 0.75 л	1900 РУБ
Игристое вино, Просекко Солиго, Италия - 0.75 л	3600 РУБ
Вино белое Амфитрион Совиньон Блан, Россия, сухое - 0.75 л	2100 РУБ
Вино красное Амфитрион Каберне, Россия, сухое - 0.75 л	2100 РУБ
Вино белое Виньети дель Соле Соаве, Италия, полусухое - 0.75 л	2250 РУБ
Вино красное Виньети дель Соле Санджовезе, Италия, полусухое - 0.75 л	2250 РУБ
Вино белое Вилальта Бланко Арагон, Испания, сухое - 0.75 л	1800 РУБ
Вино красное Вилальта Тинто Арагон, Испания, сухое - 0.75 л	1800 РУБ

02 | КРЕПКИЕ НАПИТКИ

Водка:	3000 РУБ
Царская оригинальная - 0.5 л	2400 РУБ
Водка Русский Стандарт оригинальная - 0.5 л	

Виски:

Чивас 12 лет - 0,7 л	13860 РУБ
Джим Бим - 0,7 л	5460 РУБ
Джемесон - 0,7 л	7000 РУБ

Коньяк:

Курвазье VS - 0,7 л	11900 РУБ
Арарат 3 года - 0,7 л	6300 РУБ

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%.
Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

МЕНЮ НАПИТКОВ

03 | ПИВО

Туборг грин - 0,5 л	350 РУБ
Кроненбург 1664 фильтрованный - 0,46 л	650 РУБ
Кроненбург Блан - 0,46 л	650 РУБ

04 | БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кола - 0.25 л	265 РУБ
Фанта - 0.25 л	265 РУБ
Спрайт - 0.25 л	265 РУБ
Швепс - 0.25 л	265 РУБ
Сок Рич в ассортименте, тетрапак - 1 л	550 РУБ
Сок Рич в ассортименте, стекло - 0,2 л	350 РУБ
Вода минеральная Горная вершина в ассортименте, стекло - 0.5 л	180 РУБ
Вода минеральная Роза Хутор в ассортименте, пэт - 0.5 л	130 РУБ
Морс в ассортименте - 1 л	600 РУБ

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%
Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

pullman
HOTELS AND RESORTS

MERCURE
HOTELS

H8591-SL11@ACCOR.COM | 8 862 262 97 30