

# SALES KIT

## PULLMAN & MERCURE СОЧИ ЦЕНТР





*PULLMAN & MERCURE СОЧИ ЦЕНТР: 3 стр*

*КОНФЕРЕНЦ-ЦЕНТР: 4-22 стр*

*FOOD & BEVERAGE: 23-61 стр*



## *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<sup>2</sup> и предлагает уникальные 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<sup>2</sup> с амфитеатром и сценой
- 8 конференц-залов площадью от 18 до 157 м<sup>2</sup>
- 3 банкетных зала для питания групп
- зона отдыха Chill Out Space
- просторные фойе для выставок
- современное аудио и видеооборудование



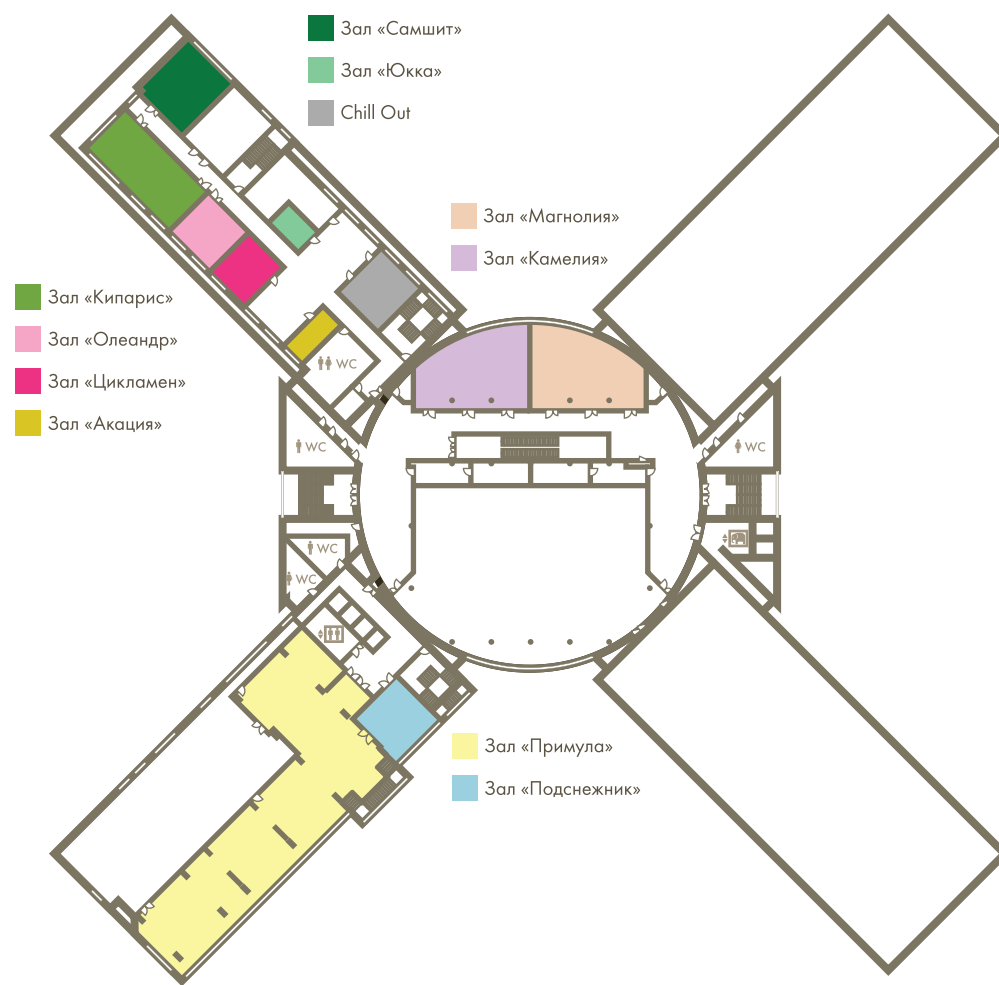
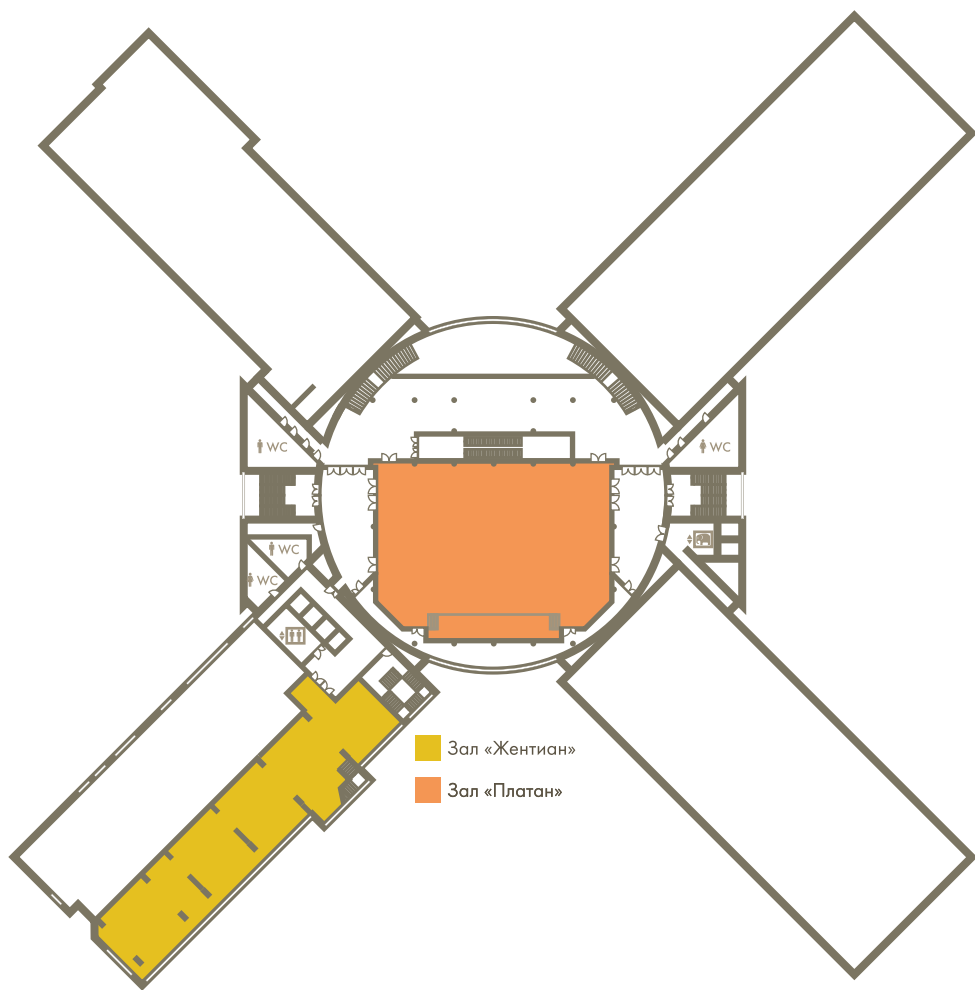


ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ (М <sup>2</sup> )				ТЕАТР	КЛАСС	П-ОБРАЗНАЯ	КРУГЛЫЙ СТОЛ	БАНКЕТ	ФУРШЕТ	СТОИМОСТЬ ДЕНЬ 8 ЧАСОВ	СТОИМОСТЬ ПОЛДНЯ 4 ЧАСА
	ДЛИНА	ШИРИНА	ВЫСОТА									
ПЛАТАН	680	31	23	7.05	600	216	70	80	350	500	500 000	370 000
МАГНОЛИЯ	157	15.5	11.5	4	150	60	32	36	70	100	120 000	90 000
КАМЕЛИЯ	157	15.5	11.5	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
SHILL OUT	57	7.4	7.8	3.6	-	-	-	-	-	-	60 000	40 000

\*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.



## КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

### КОНГРЕСС-ХОЛЛ «ПЛАТАН»

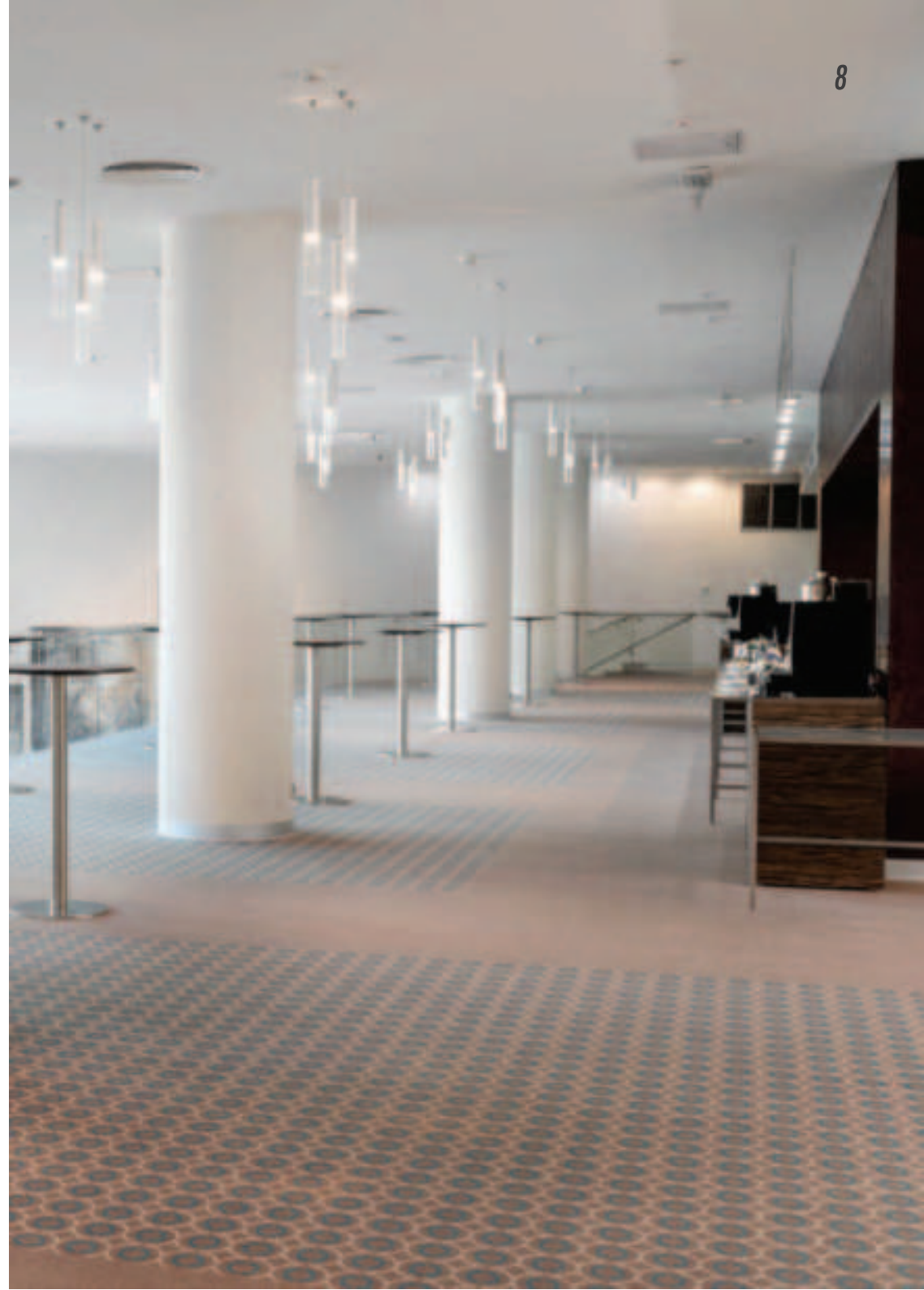
- СТАЦИОНАРНАЯ СЦЕНА
- МОБИЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ В ВИДЕ АМФИТЕАТРА
- Площадь - 680 м<sup>2</sup>
- Максимальная вместимость - 600 человек
- Расположение зала - 2 этаж
- Оборудование: проектор, стена для видеопроекции, потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер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



## КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

### «МЕЗОНИН»

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





## КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

### «КАМЕЛИЯ»

- Площадь - 157 м<sup>2</sup>
- 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



## КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

### «МАГНОЛИЯ»

- Площадь - 157 м<sup>2</sup>
- 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



## КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

### «КИПАРИС»

- Площадь - 108 м<sup>2</sup>
- 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



## КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

### «САМШИТ»

- Площадь - 68 м<sup>2</sup>
- 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<sup>2</sup>
- 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<sup>2</sup>
- 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<sup>2</sup>
- Максимальная вместимость - 8 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: LED панель (Full HD, 55"), потолочная акустическая система, система диммирования света, кликер
- Естественное освещение
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши



### ПЕРЕГОВОРНАЯ КОМНАТА «ЮККА»

- Площадь - 18 м<sup>2</sup>
- 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





## КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

### ЗОНА ОТДЫХА CHILL OUT SPACE

- Площадь - 57 м<sup>2</sup>
- 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



## ЗАЛЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ГРУПП

### «ПРИМУЛА»

- Площадь - 583 м<sup>2</sup>
- Максимальная вместимость:
  - банкет - 240 человек
  - фуршет - 200 человек
- Расположение зала - 3 этаж



## ЗАЛЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ГРУПП

### «ЖЕНТИАН»

- Площадь - 583 м<sup>2</sup>
- Максимальная вместимость:
  - банкет - 220 человек
  - фуршет - 200 человек
- Расположение зала - 2 этаж



## ЗАЛЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ГРУПП

### «ПОДСНЕЖНИК»

- Площадь - 64 м<sup>2</sup>
- Максимальная вместимость:
  - банкет - 40 человек
- Расположение зала - 3 этаж



## ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ИТ 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 ММК-615U	1	500

### СВЕТ:

• Колорчэнджер КАМ 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](http://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



A close-up photograph of a white plate containing a meal. The dish features two thick slices of salmon with a pink center and browned exterior. A large portion of vibrant green spinach is in the center. To the left is a round, golden-brown roasted potato. Scattered around are pieces of roasted red bell pepper and other vegetables, all in a light sauce.

**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





A close-up photograph of a white ceramic coffee cup filled with a latte. The coffee has a rich, golden-brown color and is topped with a layer of white milk foam. The foam is artfully steamed into a heart shape with intricate, feather-like patterns radiating from the center. The cup sits on a matching white saucer. The background is a soft-focus green fabric with a subtle pattern, and a few dark coffee beans are scattered on the left side. The overall lighting is warm and soft, highlighting the texture of the coffee and the smoothness of the foam.

# 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
- Вrap 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-клуб сэндвич с курицей и беконом - 60 гр
- Круассан с копчёным окороком, зелёным салатом и горчичным соусом - 60 гр
- Вrap с говядиной по-строгановски - 35 гр
- Профитроли с копчёным лососем - 36 гр
- Брускетта с аджапсандамом - 30 гр
- Брускетта с авокадо и томатами - 40 гр
- Мини-бургер куриный - 30 гр
- Смореборд 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
- Подвяленная 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
- Вrap 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
- Аджасандал - 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
  
- Смужи 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-клуб 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



A close-up, low-angle shot of a plate of pasta. The pasta is a tubular shape, possibly penne or farfalle, coated in a light-colored sauce. It is garnished with fresh green basil leaves, small red chili peppers, and a dusting of white cheese. The plate is set on a dark surface, and in the background, there is a white cloth and a wooden bowl containing more basil. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the food.

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: Рубленый 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



## 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 ВВQ  
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



## 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:

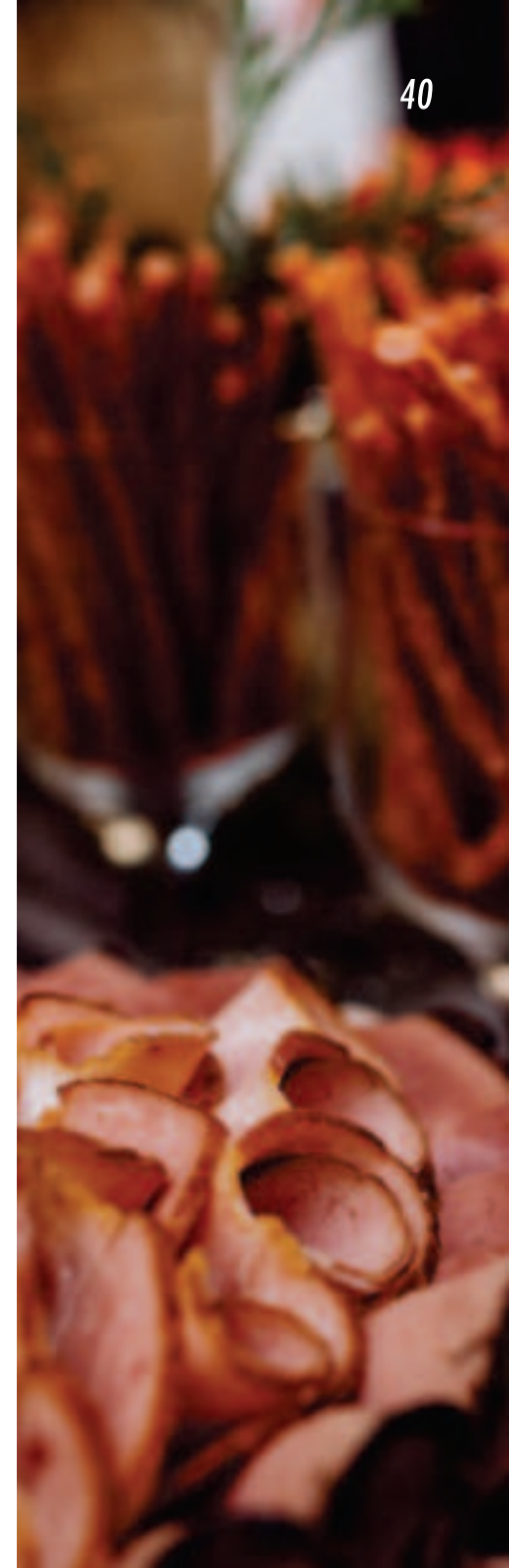
Эклер - 25 гр | Черничный чиз кейк - 35 гр | Кекс банановый - 35 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл:

Чай | Кофе | Вода

\*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65





## 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



## 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 винагrette - 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 - 45 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

\* суп можно выбрать дополнительно на стр. 65



# ВЕЧЕРНИЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2750 РУБ / сервируется от 30 человек

## 01 | МЕНЮ ВЕЧЕРНЕЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

### САЛАТЫ:

Аджасандал - 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



# 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



# 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 табака - 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



## 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 карамелизированная в бальзамике, авокадо

Антипасты - 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 прошото, 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 горганзоллой - 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



A close-up photograph of a wooden tray filled with several bruschetta. Each bruschetta is made of a slice of toasted bread topped with a mixture of diced red tomatoes, green herbs, and a light dressing. In the background, a white bowl contains a variety of fresh fruits, including red apples, purple cherries, and white cheese cubes. The scene is set on a dark, textured surface, possibly a tablecloth.

# 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 риемом 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



## 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 риемом 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



## 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

## 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 пtifуры 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



A close-up photograph of a wooden platter featuring a seared scallop as the centerpiece. The scallop is cooked to a golden-brown, slightly charred finish and sits atop a vibrant salad of diced cucumbers, tomatoes, and other vegetables. A silver fork is placed horizontally behind the scallop. To the right, the base of a tall, elegant glass is visible. The background is softly blurred, showing another dish and a glass, creating a warm, restaurant-like atmosphere.

# 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: Смореброд 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:

- Антипаста - 60 гр  
артишоки, томаты вяленые, каперсы, оливки и маслины, лук в бальзамике
- Гравлак 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 Брезолла 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, Горганзола, Грюйер, Эменталь) - 80 гр
- Аджасандал - 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
- Прощутто 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 (Шоколадно-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:

- Туец 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, Горганзола, Грюйер, Эменталь) - 80 гр
- Овощной террин с сыром Пармезан - 50 гр
- Ролл из баклажана с риемом из копчёной скумбрии - 30 гр
- Гравлак 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:

- Скампи 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

<b>Водка:</b>	3000 РУБ
Царская оригинальная - 0.5 л	2400 РУБ
Водка Русский Стандарт оригинальная - 0.5 л	
<b>Виски:</b>	
Чивас 12 лет - 0,7 л	13860 РУБ
Джим Бим - 0,7 л	5460 РУБ
Джемесон - 0,7 л	7000 РУБ
<b>Коньяк:</b>	
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**