



Radisson  
HOTEL, ROSA KHUTOR

# ВАШЕ МЕРОПРИЯТИЕ В RADISSON HOTEL ROSA KHUTOR

индивидуальное  
профессиональное  
запоминающееся

---

2025

# СОДЕРЖАНИЕ

КОНЦЕПЦИЯ	4
ПЛАН КОНФЕРЕНЦ-ПРОСТРАНСТВА	5
ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ	7
АРЕНДА ЗАЛОВ	8
АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ	9
КОФЕ-БРЕЙКИ	10
ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»	13
УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»	20
СЕТ-МЕНЮ	27
ЛАНЧ-БОКС	29
ФУРШЕТЫ	30
КОНСТРУКТОР ФУРШЕТОВ	33
БАНКЕТЫ	39
КОНСТРУКТОР БАНКЕТОВ	49



Radisson  
HOTEL, ROSA KHUTOR

# УСПЕХ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

Отель расположен в самом центре курорта «Роза Хутор»  
и имеет помещения для мероприятий площадью от 22 до 340 кв.м.  
- просторный трансформируемый зал и 10 залов для мероприятий разного размера.

Современные конференц-залы, высокоскоростной доступ в интернет  
и опытные профессиональные сотрудники обеспечат успех вашего мероприятия.  
Мы считаем своим долгом помочь вам добиться поставленной цели и реализовать все,  
что вы запланировали, а также поделиться последними рекомендациями,  
которые сделают вашу конференцию или встречу интересной и запоминающейся.

По всем возникшим вопросам и предложениям вы можете  
связаться с нами по телефону +7 862 2431 377



## НАША КОНЦЕПЦИЯ RADISSON MEETINGS ОСНОВАНА НА 3 КЛЮЧЕВЫХ ЭЛЕМЕНТАХ УСПЕШНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

- **ИНДИВИДУАЛЬНО**

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

- **ПРОФЕССИОНАЛЬНО**

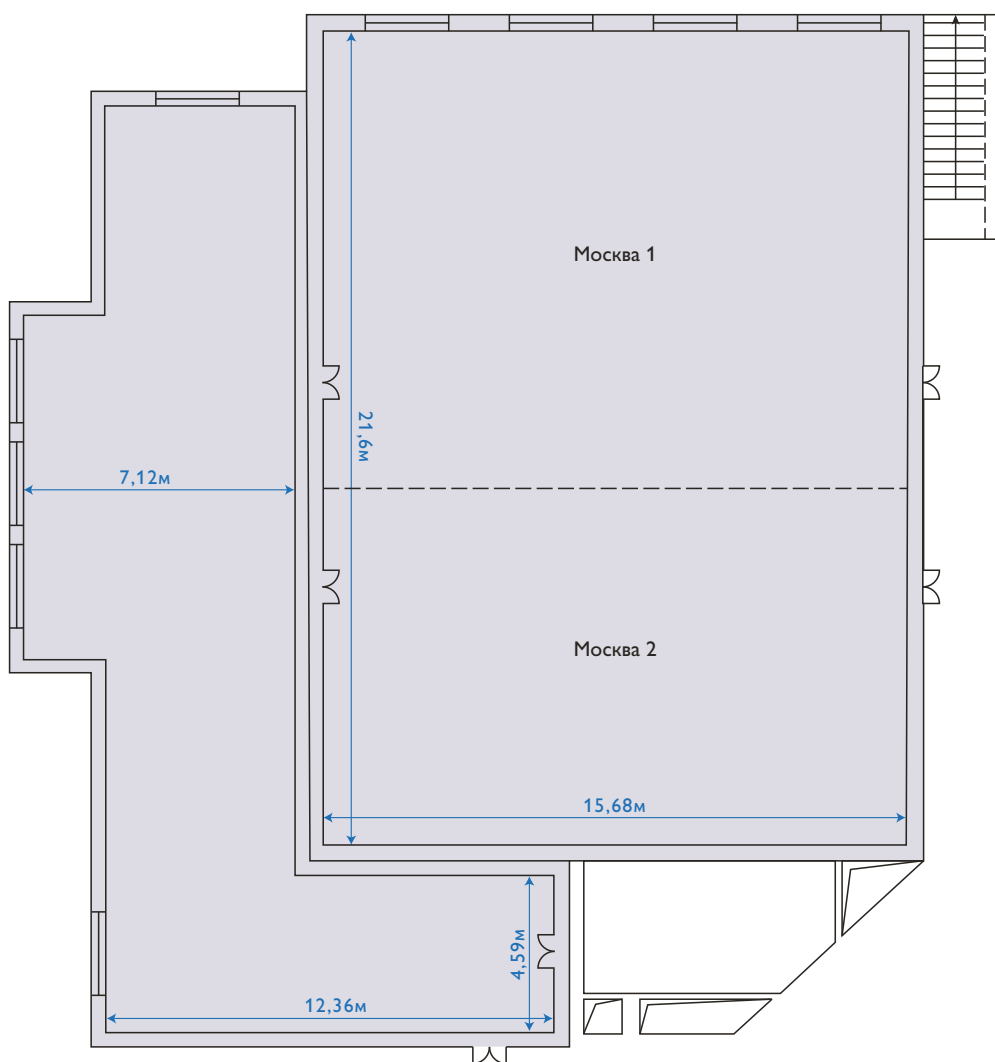
При работе с нами вы можете ни о чем не беспокоиться, зная, что мы предложим вам все необходимое для достижения поставленной цели.

- **НЕЗАБЫВАЕМО**

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

# НАШИ КОНФЕРЕНЦ-ВОЗМОЖНОСТИ

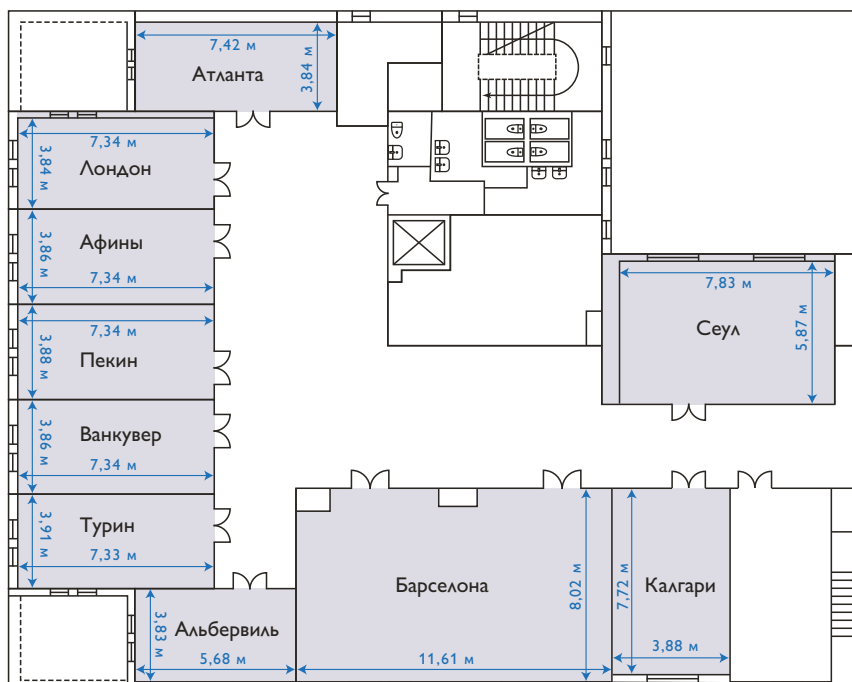
1 ЭТАЖ



Конференц-зал	S, м <sup>2</sup>
Москва	339
Москва 1	189
Москва 2	150

# НАШИ КОНФЕРЕНЦ-ВОЗМОЖНОСТИ

3 ЭТАЖ



Конференц-зал	S, м <sup>2</sup>
Сеул	48
Атланта	30
Барселона	91
Лондон	28
Афины	28
Пекин	28
Ванкувер	28
Турин	28
Калгари	29
Альбервиль	22

# ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ

## ВМЕСТИМОСТЬ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛОВ 1 ЭТАЖА

Конференц-зал	Банкет (круглые столы)	Театр	Амфитеатр	Класс	U-стиль	Круглый стол	Дневной свет
Москва	220	320	200	140	70	88	+
Москва 1	80	150	120	75	44	62	+
Москва 2	60	120	80	60	36	54	-

## ВМЕСТИМОСТЬ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛОВ 3 ЭТАЖА

Конференц-зал	Банкет (круглые столы)	Театр	Амфитеатр	Класс	U-стиль	Круглый стол	Дневной свет
Сеул	22	30	20	20	20	20	+
Атланта	x	12	x	x	x	8	+
Барселона	44	85	60	36	30	32	+
Лондон	x	x	x	x	x	12	+
Афины	x	20	17	12	12	14	+
Пекин	x	20	17	12	12	14	+
Ванкувер	x	20	17	12	12	14	+
Турин	x	20	17	12	12	14	+
Калгари	x	x	x	x	x	x	+
Альбервилль	x	x	x	x	x	10	+

# ЦЕНЫ НА АРЕНДУ ЗАЛОВ И ПЕРЕГОВОРНЫХ

Название зала	Стоимость за 4 часа	Стоимость за 12 часов
<b>1 ЭТАЖ</b>		
Конференц-зал «Москва»	100 000	155 000
Конференц-зал «Москва 1»	60 000	100 000
Конференц-зал «Москва 2»	55 000	90 000
<b>3 ЭТАЖ</b>		
Зал «Сеул»	30 000	35 000
Зал «Атланта»	21 000	26 000
Зал «Барселона»	50 000	60 000
Зал «Лондон»	21 000	26 000
Зал «Афины»	21 000	26 000
Зал «Пекин»	21 000	26 000
Зал «Ванкувер»	21 000	26 000
Зал «Турин»	21 000	26 000
Зал «Калгари»	21 000	26 000
Зал «Альбервиль»	21 000	26 000

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



# АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ

## Перечень оборудования

Плазменная панель 46'	15 000
Ноутбук	15 000
Дополнительный микрофон	3 000
Лазерная указка	3 000
Сборная сцена 18 блоков 1х1м	20 000
Трибуна	5 000
Флипчарт с маркерами и бумагой	3 000
Платформа для видеоконференций Zoom	3 000
Meetup камера Logitech	15 000

# КОФЕ-БРЕЙКИ

## УТРЕННИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

### ВАРИАНТ «1»

750 руб. на персону

Брауни шоколадный с фундуком	50 г
Гранола с натуральным йогуртом и сублимированными ягодами	50 г
Лимонная тарталетка с меренгой	50 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Кофе зерновой	220 мл

### ВАРИАНТ «2»

750 руб. на персону

Кекс с шоколадом и миндалём	50 г
Профитроли с ванильным кремом и лаймом	50 г
Фруктовые шпажки	40 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Кофе зерновой	220 мл

### ВАРИАНТ «3»

900 руб. на персону

Венская выпечка с ягодной начинкой	30 г
Домашние конфеты из орехов и молочного шоколада	30 г
Лимонная тарталетка с меренгой	50 г
Фруктовые шпажки	40 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Лимонад из облепихи или малины	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Кофе зерновой	220 мл

### ВАРИАНТ «4»

1 250 руб. на персону

Венская выпечка с ягодной начинкой	30 г
Домашние конфеты из орехов и молочного шоколада	30 г
Лимонная тарталетка с меренгой	50 г
Макаруны с карамельно-сливочным ганашем	30 г
Фруктовые шпажки	40 г
Шоколадный брауни	50 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Лимонад из облепихи или малины	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Кофе зерновой	220 мл



# КОФЕ-БРЕЙКИ

## ДНЕВНЫЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

### ВАРИАНТ «1»

750 руб. на персону

Брускетта с паштетом из копчёного лосося	35 г
Брускетта с куриной грудкой, листом салата и томатами черри	50 г
Ванильный маффин со сливочным кремом и шоколадным крамблом	40 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Кофе зерновой	220 мл

### ВАРИАНТ «2»

750 руб. на персону

Брускетта с цыплёнком, соусом песто и свежими томатами черри	35 г
Сэндвич с вяленой говядиной	75 г
Брауни с шоколадным соусом	50 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Кофе зерновой	220 мл

### ВАРИАНТ «3»

900 руб. на персону

Брускетта с паштетом из копчёного лосося	35 г
Жульен с курицей и грибами в тарталетках	50 г
Кекс с шоколадом и миндалём	50 г
Фруктовые шпажки	40 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Кофе зерновой	220 мл

### ВАРИАНТ «4»

900 руб. на персону

Брускетта с салями и соленым огурцом	35 г
Брускетта со сливочным сыром, вяленными томатами и свежей зеленью	35 г
Киш с лососем и брокколи	60 г
Конфеты ручной работы из молочного шоколада и солёного арахиса	30 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Кофе зерновой	220 мл

### ВАРИАНТ «5»

900 руб. на персону

Канapé с моцареллой с томатами и песто	35 г
Киш с паштетом из куриной печени и смородиновым конфи	60 г
Фрукты целиком	100 г
Лимонная тарталетка с меренгой	50 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Морс из лесных ягод	300 мл
Кофе зерновой	220 мл

# КОФЕ-БРЕЙКИ

## ДНЕВНЫЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

### ВАРИАНТ «6»

1 200 руб. на персону

Брускетта с томатной сальсой и сливочным муссом	35 г
Мини-эклер с паштетом из куриной печени	50 г
Пармская ветчина с гриссини, рукколой и песто из базилика	30 г
Фруктовые шпажки	40 г
Шоколадный брауни	50 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Морс из лесных ягод	300 мл
Кофе зерновой	220 мл

### ВАРИАНТ «7»

1 200 руб. на персону

Блинчики, фаршированные паштетом из цыпленка	80 г
Брускетта с ростбифом и сливочно-горчичной заправкой	35 г
Брускетта со сливочно-лимонным соусом и морской красной форелью	35 г
Классический муссовый десерт из трёх видов бельгийского шоколада	50 г
Мини эклеры с фисташковым кремом	60 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Морс из лесных ягод	300 мл
Кофе зерновой	220 мл

### ВАРИАНТ «8»

1 450 руб. на персону

Канapé с моцареллой с томатами и песто	35 г
Профитроли с патэ из сёмги холодного копчения	50 г
Брускетта с ростбифом из говядины и опятами на бородинском хлебе	35 г
Фрукты целиком	100 г
Лимонная тарталетка с меренгой	50 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Морс из лесных ягод	300 мл
Кофе зерновой	220 мл

Важно! Максимальная длительность кофе-брейка 45 мин.  
Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.



# ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 1

<b>Ассортимент свежеспеченного хлеба</b>	г
	60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Оливье с куриной грудкой	100
Салат с отварной свеклой, майонезом, грецким орехом и укропом	100
Салат Сибирский с яйцом, салями и редисом	100
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5 5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Борщ с говядиной и сметаной	250
Куриное филе фаршированное грибами, луком и зеленью	140
Жаркое из говядины по-домашнему	140
Гречневая крупа с грибами и луком	100
Толченый мини картофель в мундире со сливочным маслом и зеленью	100
Полба с грибами, луком и цуккини	80
<b>Десерты:</b>	
Шоколадное пирожное с соленой карамелью и сливочно-сырным кремом	80
Морковный торт с грецким орехом и маком	80
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 950 руб.  
1 545 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

# ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 2

<b>Ассортимент свежеиспеченного хлеба</b>	г
	60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Салат со свежими кубанскими овощами и моцареллой	100
Салат с жареной куриной грудкой, листьями салата и свежими томатами	100
Салат из запеченных баклажанов с листом салата и свежими томатами	100
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5 5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Минестроне с гриссини и соусом песто	250
Треска запеченная под томатами и сыром	140
Цыплёнок запеченный в медовой глазури с соусом песто	140
Рататуй из овощей со сливочно-грибным соусом	100
Паста спагетти, соус "Арабьята", тертый сыр	100
Запеченный картофель с приправленный красной паприкой и свежей зеленью	80
<b>Десерты:</b>	
Классический Тирамису	80
Итальянский сливочный десерт с ягодами	80
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

**ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 950 руб.**

1 525 г на человека

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

# ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 3

<b>Ассортимент свежеспеченного хлеба</b>	г 60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Салат из говядины, печеного перца, баклажана и маринованного лука со свежими томатами	100
Домашний сулугуни со свежими томатами и соусом песто	100
Зеленый салат с огурцом, сельдереем и заправкой из киви	80
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5/5/5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Суп харчо, со сметаной и свежей зеленью	250
Чахохбили из цыпленка с овощами в томатном соусе	120
Люля-кебаб свинина-говядина с соусом из томатов	120
Лобио из красной фасоли с кинзой и грецким орехом	100
Жареный картофель с шампиньонами, вешенками и трюфельным маслом	120
Припущенная капуста брокколи с ореховым соусом	80
<b>Десерты:</b>	
Чурчхелла и пастила	80
Шоколадный пирог с миндалем и грецким орехом	80
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

**ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 950 руб.**  
1 505 г на человека

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

# ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 4

<b>Ассортимент свежеиспеченного хлеба</b>	г
	60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Салат с тигровыми креветками, грейпфрутом и апельсином	100
Микс салатных листьев с редисом, сельдереем и слайсами пармезана	80
Салат с курицей, зеленой фасолью, томатами и гранатовой заправкой	100
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5 5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Грибной крем суп со сливками	250
Запеченное филе цыпленка с соусом песто	120
Филе судака с травами и лимоном	120
Картофельный хашбраун	100
Овощное соте с травами и чесноком	120
Жареные соцветия цветной капусты и соус «Бер-блан»	100
<b>Десерты:</b>	
Мини эклеры с фисташковым кремом	80
Сливочный мусс с ягодным конфиюрком	80
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3 200 руб.*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



# ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 5

<b>Ассортимент свежее испеченного хлеба</b>	г 60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Салат с куриными колбасками и маринованным огурцом	100
Салат с маринованными артишоками, розовыми томатами и оливками	100
Салат с вяленой говядиной, печеным перцем и сыром чечил	100
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5 5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Суп гуляш с говядиной и овощами	250
Шницель из свинины в хлебной панировке с соусом сладкий чили	120
Куриные котлеты с зеленью и чесноком	120
Брокколи и цветная капуста на пару со сливочным маслом и чесноком	100
Картофель по-деревенски с укропом, с чесноком и сливочным маслом	120
Тушеная капуста зауэркраут с беконом и луком	100
<b>Десерты:</b>	
Кекс с шоколадом и кешью	80
Штрудель яблочный с миндалём	80
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3 200 руб.  
1 545 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

# ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 6

<b>Ассортимент свежеспеченного хлеба</b>	г
	60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Греческий салат с сыром фета	100
Листовой салат с жареной куриной грудкой и соусом из анчоусов	100
Киноа с томатами, авокадо, жареными семенами тыквы	80
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5/5/5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Крем суп овощной с гренками	250
Хрустящий цыпленок на подушке из жареных овощей	120
Эскалоп из свинины с грибным соусом	120
Молодой картофель с шампиньонами и сливочным маслом	100
Цветная капуста с орехами в сливочном соусе	120
Пенне с соусом "Сливочный соус" и тертым сыром	120
<b>Десерты:</b>	
Конфеты ручной работы из молочного шоколада и солёного арахиса	80
Фисташковый рулет с кремом из маскарпоне и сезонными ягодами	80
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3 500 руб.  
1 545 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

# ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 7

<b>Ассортимент свежеспеченного хлеба</b>	г 60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Салат цезарь с куриной грудкой и свежими томатами черри	100
Салат с печеными овощами и сливочным сыром	100
Мини моцарелла с томатами, листьями салата и соусом песто	100
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5 5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Сливочный суп с лососем, сыром и сливками	250
Паэлья с морепродуктами	120
Мини-бифштексы из говядины с соусом "Ранч"	120
Жареные соцветия капусты брокколи и соус «Тар-тар»	100
Киноа с овощами	120
Печеный картофель с травами	100
<b>Десерты:</b>	
Карамельный мусс с банановой сгущенкой	80
Пирожное из песочного теста с джемом из черной смородины	80
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3 500 руб.  
1 545 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

# УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 1

	г
<b>Ассортимент свежеиспеченного хлеба</b>	60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Сельдь под шубой	100
Салат столичный куриной грудкой	100
Салат из хрустящих слайсов огурца, редиса и моркови с медово-лимонной заправкой	100
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5/5/5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Филе горбуши запеченное под сырным муссом	100
Котлеты рубленые из цыпленка с луком, чесноком и зеленью	100
Свинина тушеная с овощами в томатном соусе	100
Печеные овощи (кабачок, морковь, картофель, тыква)	150
Отварной рис приправленный куркумой	100
Брокколи и цветная капуста на пару со сливочным маслом	100
<b>Десерты:</b>	
Медовик с вишневым соусом	80
Овсяное печенье с вяленой вишней	80
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

**ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 950 руб.**

*1 335 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

# УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 2

<b>Ассортимент свежеиспеченного хлеба</b>	г
	60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Салат с вяленными томатами, сельдереем и ростбифом	100
Салат с печенной свеклой, муссом из феты и маслом из свежей зелени	100
Салат с морепродуктами и овощами	100
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/ бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5 5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Рубленые котлеты из сёмги и трески	100
Томленая говядина со сладким перцем, терияки и кунжутом	100
Спагетти, соус "Карбонара", тертый сыр	100
Молодой картофель с розмарином и чесноком	120
Цветная капуста с ореховым соусом	120
Отварной рис с добавлением черного риса	120
<b>Десерты:</b>	
Панна котта с ягодным конфитюром	80
Макаруны с карамельно-сливочным ганашем	30
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 950 руб.  
1 345 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

# УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 3

<b>Ассортимент свежеиспеченного хлеба</b>	г 60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Салат с фермерской курицей, початками кукурузы и вялеными томатами	100
Салат с сыром сулугуни, грецкими орехами и заправкой из фермерской сметаны	100
Шопский салат	100
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5 5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Куриная грудка, карамелизированная соусом BBQ	120
Митболы из телёнка в томатном соусе	100
Макрель с лимоном, жареными томатами	90
Картофель отварной с укропом и сливочным маслом	100
Гречневая крупа с луком порей и вешенками	90
Овощи на гриле (цукини, баклажан, сладкий перец)	140
<b>Десерты:</b>	
Датская выпечка с воздушным заварным кремом	80
Морковно-маковое пирожное с апельсиновым конфи и грецким орехом	30
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

**ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 2 950 руб.**

1 325 г на человека

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

# УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 4

<b>Ассортимент свежеиспеченного хлеба</b>	г
	60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Салат Нисуаз с консервированным тунцом	100
Салат с куриной пастромаи и горчичной заправкой	100
Салат с розовыми томатами, горчичной заправкой и свежей зеленью	100
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5/5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Филе индейки в соусе BBQ обжаренная на гриле	110
Строганов из говядины с грибами с маринованными корнишонами	120
Филе горбуши с прованскими травами	100
Запеченный картофель с мускатным орехом и мелкорубленной зеленью	120
Булгур с овощами, сливками и сыром	100
Стручковая фасоль с грибами и луком в томатном соусе	100
<b>Десерты:</b>	
Шоколадное печенье с миндалём	80
Ванильный маффин со сливочным кремом и шоколадные крамблом	30
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3 200 руб.  
1 335 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

# УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 5

	г
<b>Ассортимент свежее испеченного хлеба</b>	60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Салат с говяжьим языком, маринованными опятами и муссом из хрена	100
Салат со спаржевой фасолью, перепелиным яйцом и початками кукурузы	100
Салат из копченого куриного филе с вяленым томатами и овощами	80
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5/5/5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Хрустящий цыпленок с соусом цахтон	100
Филе горной форели с лимонным маслом	120
Тушеная говядина с морковью, луком и сладким перцем	100
Жаренная на гриле кукуруза, цуккини и шампиньоны	120
Картофельное пюре со сливочным маслом	120
Запаренный кускус с морковью и луком	120
<b>Десерты:</b>	
Пахлава с грецким орехом	80
Шоколадное пирожное с солёной карамелью	30
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3 200 руб.  
1 345 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



# УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 6

<b>Ассортимент свежее испеченного хлеба</b>	г 60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Хрустящие овощи с соусом из сыра Горгонзола	100
Гриль салат с говядиной, листьями салата и свежими томатами	100
Салат с копченым лососем, листьями айсберга и апельсином	100
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5 5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Филе горбуши с сыром и томатами	120
Цыпленок под прованским соусом	100
Люля кебаб из мраморной говядины с овощами	110
Микс паровых овощей заправленных зеленым маслом	130
Ризотто из булгура с сыром и сливками	90
Запеченная мускатная тыква с травами	110
<b>Десерты:</b>	
Домашнее печенье с грецким орехом	80
Классический муссовый десерт из трёх видов шоколада	30
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3 500 руб.  
1 345 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

# УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

## ВАРИАНТ 7

	г
<b>Ассортимент свежеиспеченного хлеба</b>	60
<b>Салат-бар:</b> Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
<b>Консервированные и маринованные овощи:</b>	
Кукуруза/горошек/оливки/маслины	10/10/10/10
Корнишоны/томаты/морковь по-корейски/черемша/капуста квашенная	15/15/15/15/15
<b>Салаты:</b>	
Салат с миксом ореха, свеклой, руколой и сыром рикотта	100
Клыкчак копчёный с миксом салатных листьев и дрессингом из лайма	100
Салат с говядиной и овощами стир-фрай и соусом унаги	100
<b>Ассорти соусов:</b> Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный	5/5/5/5/5/5/5/5
Кетчуп/сметана/майонез	10/10/10
<b>Горячее:</b>	
Бифштекс из мраморной говядины с перечным соусом	120
Запеченная куриная ножка в медовой глазури	100
Запеченное филе северной горбуши с овощами	120
Картофельное пюре	120
Отварной рис с кабачком и сладким перцем	100
Печеные овощи (кабачок, морковь, картофель, тыква)	150
<b>Десерты:</b>	
Лимонная тарталетка с меренговым кремом	80
Морковный торт с апельсиновой цедрой	30
Локальные сезонные фрукты	100
<b>Напитки:</b>	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3 500 руб.  
1 395 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций. Согласованное меню должно быть сформировано не менее чем за 10 дней до начала мероприятия, в противном случае исполнитель оставляет за собой право включения в счет дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

# СЕТ-МЕНЮ

## ОБЕДЫ

<b>ОБЕД ВАРИАНТ 1</b>	<b>2 000 руб. на персону</b>
Салат Нисуаз с консервированным тунцом	150
Крем-суп из тыквы с пшеничными гренками и тыквенными семечками	200
Паста карбонара	200
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	500
<b>ОБЕД ВАРИАНТ 2</b>	<b>2 000 руб. на персону</b>
Салат со страчателлой, розовыми томатами и трюфельным маслом	150
Суп гуляш	200
Медальоны из свинины с беконом и запечённым картофелем	200
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	500
<b>ОБЕД ВАРИАНТ 3</b>	<b>2 300 руб. на персону</b>
Салат с говяжьим языком, томатами и свежей зеленью	150
Сливочный суп с лососем, сыром и сливками	200
Бефстроганов из говядины с белыми грибами и картофельным пюре	200
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	500
<b>ОБЕД ВАРИАНТ 4</b>	<b>2 550 руб. на персону</b>
Салат с утиной грудкой, апельсинами и ягодным соусом	150
Крем суп из цветной капусты на кокосовом молоке с подкопченной морской форелью	200
Каре ягненка с теплым салатом из баклажанов	500
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 5 порций.



# СЕТ-МЕНЮ

## УЖИНЫ

<b>УЖИН ВАРИАНТ 1</b>	<b>2 000 руб. на персону</b>
Салат с обжаренным адыгейским сыром, свежими томатами и соусом песто	150
Свиной эскалоп с грибным соусом и запеченным картофелем	200
Шоколадный фондан с мороженым	150
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	500
<b>УЖИН ВАРИАНТ 2</b>	<b>2 000 руб. на персону</b>
Салат с ростбифом в перечном соусе, томатами и авокадо	150
Хрустящий цыпленок с овощами стир-фрай и соусом унаги	200
Мильфей с сезонными ягодами и сливочным кремом	150
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	500
<b>УЖИН ВАРИАНТ 3</b>	<b>2 300 руб. на персону</b>
Салат с маринованными артишоками, розовыми томатами и оливками Каламата	150
Медальоны из говядины с картофельным пюре и винным соусом	200
Тирамису классический	150
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	500
<b>УЖИН ВАРИАНТ 4</b>	<b>2 550 руб. на персону</b>
Салат Цезарь с тигровыми креветками	150
Утиное филе на гриле с муссом из цукини	200
Крем-карамель	150
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	500

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 5 порций.



## ЛАНЧ-БОКС

1050 руб.

Сендвич с куриным филе, сыром и листьями салата	200
Выпечка в ассортименте 2 шт	80
Маффин	70
Сезонный фрукт 2 шт	300
Вода	500
Сок в ассортименте	250

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 5 порций.  
Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.



# ФУРШЕТЫ

## ВАРИАНТ 1

Ролл с креветкой и копченым лососем	45
Брускетта с паштетом из курицы, сливочным муссом и свежим физалисом	35
Брускетта со сливочно-лимонным соусом и морской красной форелью	35
Сэндвич с чоризо и вялеными томатами	75
Чипсы из лаваша с хумусом и вяленными томатами	35
Запеченная моцарелла в панировке с соусом из лесных ягод	50
Куриные стрипсы с азиатским "майонезом"	50
Луковые кольца с соусом тар-тар	50
Томленые свиные ребра в соусе BBQ	100
Треска в хрустящей панировке с соусом тар-тар	80
Домашний наполеон с ягодами	50
Морковно-маковое пирожное с грецким орехом	50
Фруктовые шпажки	40
Салат с копченым лососем, свежими листьями и апельсином	50
Салат с курицей, зеленой фасолью, томатами и гранатовой заправкой	50
Кофе зерновой	220 мл
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Лимонад из облепихи или малины	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3 300 руб.  
795 г на человека*



# ФУРШЕТЫ

## ВАРИАНТ 2

Брускетта с суджуком, вялеными томатами и рукколой	35
Брускетта с томатами, домашним сыром сулугуни и соусом песто	35
Брускетта со сливочным сыром, вяленными томатами и свежей зеленью	35
Круассаны с лососем и сливочным муссом	90
Мини-эклер с паштетом из куриной печени	50
Аранчини с сыром "Рикотта" и базиликом	50
Кебаб из говядины с шашлычным соусом	80
Киш с лососем и брокколи	60
Печеные овощи на шпажке	80
Рулет из фермерского цыпленка с томатами и сыром "Моцарелла"	80
Брауни с шоколадным соусом	50
Итальянский сливочный десерт с ягодами	50
Фруктовые шпажки	40
Гриль салат с говядиной, листьями салата и свежими томатами	50
Салат "Мимоза" с лососем главракс	60
Кофе зерновой	220 мл
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Лимонад из облепихи или малины	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3 500 руб.  
845 г на человека*



# ФУРШЕТЫ

## ВАРИАНТ 3

Брускетта с паштетом из копчёного лосося	35
Брускетта с паштетом из курицы, сливочным муссом и свежим физалисом	35
Брускетта с ростбифом и сливочно-горчичной заправкой	35
Брускетта с копчёным угрем со свежим огурцом и сырным муссом	35
Мини-рататуй на злаковом хлебе с подкопчёнными куриные филе	35
Пармская ветчина с гриссини, рукколой и песто из базилика	30
Ростбиф из говядины с соусом "Тоннато" и салатом-ромен	45
Тар-тар из говядины с зернистой горчицей, каперсами на греках	40
Бифштекс из мраморной говядины с грибным соусом	80
Запеченные томаты с прованскими травами и пармезаном	50
Кебаб из абхазского ягнёнка с томатным соусом и травами	80
Куриное филе, фаршированное вялеными томатами	80
Овощи с гриля; молодой картофель, цукини, перец сладкий, баклажан	100
Тарталетка с лососем и брокколи	60
Томленые свиные ребра в соусе BBQ и острым соусом шрирача	100
Нуга собственного производства	50
Ассорти локальных сезонных фруктов и средиземноморских (общая подача)	100
Конфеты ручной работы из молочного шоколада и солёного арахиса	30
Макаруны с карамельно-сливочным ганашем	30
Торт три шоколада	50
Чиа-торт на кокосовом йогурте с карамелью из фиников	50
"Лосось под шубой" с хрустящей рукколой	50
Салат из говядины, печеного перца, маринованного баклажана и жареного лука	50
Салат из хрустящих слайсов огурца, редиса и моркови	50
Салат с клубникой, сыром пармезан, микс из свежей зелени и бальзамическим кремом	50
Кофе зерновой	220 мл
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Лимонад из облепихи или малины	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 5 600 руб.

1350 г на человека





## ФУРШЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

### Холодные закуски

Ролл с креветкой и копченым лососем	45	170
Блинчики, фаршированные паштетом из куриной печени	80	170
Блинчики, фаршированные паштетом из морской форели	80	200
Блинчики, фаршированные паштетом из цыпленка	80	170
Блинчики с копченым лососем и красной икрой	80	260
Брускетта с вялеными томатами, тапенадой из оливок и соусом песто	35	140
Брускетта с говяжьим языком, сливочным хреном и свежим редисом	35	200
Брускетта с жареным адыгейским сыром и карамелизированной грушей	35	160
Брускетта с запеченным сладким перцем, оливками, песто из вяленых томатов	35	140
Брускетта с компрессированной грушей и горгонзолой	35	170
Брускетта с куриной грудкой, листом салата и томатами черри	35	160
Брускетта с куриным паштетом и карамелизированным луком	35	160
Брускетта с лососем холодного копчения	35	220
Брускетта с паштетом из копченого лосося	35	170
Брускетта с паштетом из курицы, сливочным муссом и свежим физалисом	35	190
Брускетта с ростбифом и сливочно-горчичной заправкой	35	230
Брускетта с салями и соленым огурцом	35	160
Брускетта с суджуком, вялеными томатами и рукколой	35	170
Брускетта с тар-таром из тунца, маринованным огурцом и сливочным муссом	35	230
Брускетта с томатами, домашним сыром сулугуни и соусом песто	35	160
Брускетта с томатной сальсой и сливочным муссом	35	140
Брускетта с томленным барашком в соусе унаги и сладкий чили	35	240
Брускетта с цыпленком, соусом песто и свежими томатами черри	35	170
Брускетта со сливочно-лимонным соусом и морской красной форелью	35	220
Брускетта со сливочным сыром, вялеными томатами и свежей зеленью	35	170
Бутерброд с камчатским крабом и щуцьею икрой	60	560
Валованы с паштетом из копченой семги	30	200
Валованы с паштетом из куриной печени и смородиновым конфи	30	170
Валованы с красной икрой и сливочным сыром	30	240
Канapé с балтийской килькой на домашнем хлебе и сливочным сыром	45	140
Канapé с моцареллой с томатами и песто	35	130
Канapé с ростбифом, чипсами из пармезана на ржаном хлебе	35	200
Канapé с языком, сливочным хреном и корнишонами	35	170
Крудите	50	220
Киш с лососем и брокколи	60	230
Киш с паштетом из куриной печени и смородиновым конфи	60	200
Брускетта с копченым угрем со свежим огурцом и сырным муссом	35	280
Канapé креветка с мятным муссом	40	410
Круассаны с лососем и сливочным муссом	90	240

## ФУРШЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

### Холодные закуски

Мини-рататуй на злаковом хлебе с подкопчённым куриные филе	35	170
Мини-эклер с паштетом из куриной печени	50	200
Пармская ветчина с гриссини, рукколой и песто из базилика	30	240
Пармская ветчина с дыней	35	280
Брускетта с паштетом из утки с ягодным джемом	35	220
Профитроли с патэ из сёмги холодного копчения	50	240
Ролл из огурца с копченым лососем	25	160
Ролл из ростбифа с вялеными томатами и битыми огурцами	35	220
Брускетта с ростбифом из говядины и опятами на бородинском хлебе	35	230
Ростбиф из говядины с соусом "Тоннато" и салатом-ромен	45	300
Брускетта с ростбифом, горчицей и каперсами на чаабате	35	230
Рулетки из баклажанов и фермерского соленого сыра	25	140
Рулетки из цукини с сыром рикотта и грецким орехом	25	140
Хумус со свежим гранатом, зеленым маслом и пшеничными чипсами	50	190
Севиче из лосося с понзу и тертым лимоном	35	340
Сулугуни с ягодными конфи и сезонными фруктами	35	170
Сэндвич овощной	75	200
Сэндвич с вяленой говядиной	75	240
Сэндвич с куриным филе	75	220
Сэндвич с сыром	75	200
Сэндвич с чоризо и вялеными томатами	75	240
Тар-тар из говядины с зернистой горчицей, каперсами на греках	40	290
Тар-тар из морской форели с лимоном и свежей зеленью на гренке из лукового хлеба	40	290
Тар-тар из тунца с цедрой лимона и апельсина и цитрусовой заправкой	40	310
Филе подкопчённой утки с гриссини и муссом из голубого сыра	30	240
Фрукты целиком	100	220
Чипсы из лаваша с хумусом и вяленными томатами	35	170

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека. Указанная стоимость питания является ориентировочной. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.



## ФУРШЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

### Горячие закуски

Аранчини с сыром "Рикотта" и базиликом	50	230
Жульен с курицей и грибами в тарталетках	80	220
Баклажаны, запеченные с томатами, сыром "Моцарелла" и кедровыми орехами	80	260
Бедро цыплёнка, жаренное на гриле с соусом тар-тар	80	350
Бифштекс из мраморной говядины с грибным соусом	50	280
Блинчики, фаршированные мясным фаршем с овощами	40	300
Жареные креветки в панировке с соусом сладкий чили	50	220
Жареный сыр "Сулугуни" с ягодным вареньем	50	220
Запеченная моцарелла в панировке с соусом из лесных ягод	80	280
Запечённые мини перцы с мясным фаршем	50	230
Запеченные томаты с прованскими травами и пармезаном	50	440
Каре ягненка в ореховой панировке	80	290
Картофель в беконе с белыми грибами	80	480
Кебаб из абхазского ягнёнка с томатным соусом и травами	80	410
Кебаб из говядины с шашлычным соусом	80	350
Кебаб из трёх видов рыбы с соусом "Терияки" и кунжутом	60	260
Киш с лососем и брокколи	50	190
Крокеты картофельные с белыми грибами	50	220
Крокеты сырные с чесночным соусом	50	170
Кукуруза на гриле с копчёной паприкой и пармезаном	80	240
Куриное филе, фаршированное вялеными томатами	60	220
Куриные крылышки "Баффало" с острым соусом	50	240
Куриные стрипсы с азиатским "майонезом"	80	260
Куриный шашлычок с соусом "Песто" из кинзы	50	200
Луковые кольца с соусом тар-тар	80	440
Мини шашлыки из мраморной говядины на шпажке соусом из печеного перца	100	260
Овощи с гриля; молодой картофель, цукини, перец сладкий, баклажан	80	230
Овощи стир-фрай в азиатском стиле	80	220
Печеные овощи на шпажке	80	300
Рулет из фермерского цыпленка с томатами и сыром "Моцарелла"	80	380
Сальтимбокка из говяжьей вырезки с беконом и помидорами	60	260
Тарталетка с лососем и брокколи	100	360
Томленые свиные ребра в соусе BBQ	100	360
Томленые свиные ребра в соусе BBQ и острым соусом шрирача	80	300
Треска в хрустящей панировке с соусом тар-тар	60	190
Хачапури по-имеретински с молочным сулугуни	120	520
Мини-хачапури по-аджарски	80	300
Цыпленок в беконе с вялеными томатами	80	430
Шашлычок из лосося с луком порей	80	280
Шашлычок из молодого картофеля с беконом и розмарином		

ФУРШЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

**Десерты**

Нуга собственного производства	50	160
Американское печенье с шоколадом и грецким орехом	30	140
Ассорти локальных сезонных фруктов и средиземноморских(общая подача)	100	400
Безглютеновое печенье	30	110
Брауни с шоколадным соусом	50	130
Брауни шоколадный с фундуком	50	130
Ванильный маффин со сливочным кремом и шоколадным крамблом	40	120
Венская выпечка с ягодной начинкой	30	110
Гранола с натуральным йогуртом и сублимированными ягодами	70	140
Гречневый медовик	50	230
Датская выпечка с воздушным заварным кремом	30	110
Домашнее печенье с грецким орехом	30	130
Домашние конфеты из орехов и молочного шоколада	30	130
Домашний наполеон с ягодами	50	170
Итальянский сливочный десерт с ягодами	50	180
Йогуртовый мусс с лесными ягодами	50	160
Кекс с шоколадом и миндалём	50	130
Классический муссовый десерт из трёх видов бельгийского шоколада	50	240
Классический Тирамису	50	180
Клубника в молочном шоколаде	35	320
Конфеты ручной работы из молочного шоколада и солёного арахиса	30	140
Круассан	35	110
Лимонная тарталетка с меренгой	50	140
Локальные сезонные фрукты	100	180
Макаруны с карамельно-сливочным ганашем	30	170
Макаруны с шоколадно-ореховым ганашем	30	170
Макаруны с ягодным ганашем	30	170
Медовик с вишневым соусом	50	140
Меренговый рулет с ягодами	50	180
Мильфей	70	180



## ФУРШЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

### Десерты

Мини эклеры с фисташковым кремом	60	170
Мини-эклер с солёной карамелью	50	160
Морковно-маковое пирожное с грецким орехом	30	140
Орехи микс(миндаль, кешью, фундук)	50	180
Павлова с локальными ягодами и фруктами	50	130
Панна-котта с ягодным конфитюром	50	200
Пахлава	50	180
Профитроли с кремом из манго-маракуйя	50	170
Профитроли с ванильным кремом и лаймом	50	180
Торт красный бархат	50	230
Торт три шоколада	50	260
Фисташковый рулет с сыром маскарпоне и ягодным соусом	40	140
Фруктовые шпажки	50	170
Чёрный лес	50	280
Чиа-торт на кокосовом йогурте с карамелью из фиников	50	180
Чизкейк	50	130
Шоколадный брауни	50	120
Шоколадный маффин со сливочным кремом и шоколадной крошкой	50	170
Шоколадный медовик	50	180
Штрудель яблочный с миндалём и сливочны м мороженым	50	240
Щербет собственного приготовления с солёным арахисом		

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека.

Указанная стоимость питания является ориентировочной. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.



## ФУРШЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

### Салаты

"Лосось под шубой" с хрустящей рукколой	50	290
Веган-салат с киноа, помидорами и листьями салата	50	200
Горгонзола с клубникой и цветочным мёдом	50	300
Греческий салат с сыром фета	50	180
Гриль салат с говядиной, листьями салата и свежими томатами	50	260
Домашний сулугуни со свежими томатами и соусом песто	50	200
Листовой салат с жареной куриной грудкой и соусом из анчоусов	50	260
Микс листовых салатов с тунцом, стручковой фасолью и томатами	50	210
Овощной салат с ароматным маслом и ялтинским луком с грецким орехом	50	170
Оливье с говядиной и красной икрой	60	360
Оливье с говяжьим языком	60	340
Оливье с камчатским крабом	60	550
Оливье с креветкой	60	470
Оливье с креветкой	60	290
Оливье с куриной грудкой	60	290
Оливье с отварной говядиной	60	330
Салат "Винегрет" с маринованными опятами	50	200
Салат "Мимоза" с лососем гавракс	60	300
Салат из говядины, печеного перца, маринованного баклажана и жареного лука	50	330
Салат из овощей гриль и микрозеленью	50	270
Салат из хрустящих слайсов огурца, редиса и моркови	50	160
Салат Нисуаз со свежим тунцом	50	440
Салат с вяленными томатами, сельдереем и ростбифом	50	390
Салат с вяленой уткой, клубникой и сыром чечил	50	480
Салат с индейкой, авокадо и свежими томатами черри	50	470
Салат с клубникой, сыром пармезан, микс из свежей зелени и бальзамическим кремом	50	400
Салат с копченым лососем, свежими листьями и апельсином	50	300
Салат с креветками, авокадо, томатами и рукколой	50	510
Салат с курицей, зеленой фасолью, томатами и гранатовой заправкой	50	250
Салат с листом салата, томатами и слабосоленым лососем	50	290
Салат с морепродуктами и овощами	50	400
Салат с морским гребешком, рукколой и оливковым маслом Extra Virgin	50	470
Салат с розовыми томатами, трюфельной заправкой и свежей зеленью	50	270
Салат с северной креветкой и черноморскими мидиями	50	570
Салат с тигровыми креветками, грейпфрутом и апельсином	50	510
Салат с фермерской курицей, початками кукурузы и вялеными томатами	50	310
Салат Тайский с цыплёнком	50	260
Салат цезарь с куриной грудкой и свежими томатами черри	50	270
Салат цезарь с морской красной форелью и свежими томатами черри	50	340
Хрустящие овощи с сыром горганзола	50	210
	50	360

# БАНКЕТЫ

## ВАРИАНТ 1

### Холодные закуски (подаются в стол):

Овощное ассорти (томаты, огурец, перец, редис, зелень)	60
Мини-эклер с паштетом из куриной печени	50

### Ассорти солений:

Капуста квашеная с зеленью и ароматным нерафинированным маслом	30
Корнишоны маринованные	15
Маслины и оливки заправленные соком лимона и свежерубленой зеленью	40
Томаты черри маринованные	15
Черемша	15
Ассорти маринованных грибов со сметаной и сежерубленным зеленым луком	60

### Мясное ассорти:

Буженина свиная	15
Ростбиф из говядины	15
Горчица, листья салата, мини перец чили, микрозелень	10
Куриная пастроми	15

### Рыбное ассорти:

Подкопченный лосось	15
Слабосоленая масляная рыба	15
Лимон, лайм, мини перец чили, томаты черри, хрен сливочный, микрозелень	10

### Ассорти местных сыров:

Сыр Адыгейский копченый	15
Сыр Сулугуни	15
Сыр Чечил	15
Мед, виноград, орехи, сухофрукты, ягода	10

### Салаты:

Овощной салат с ароматным маслом и ялтинским луком с грецким орехом	50
Микс салатных листьев с редисом, сельдереем и слайсами пармезана	70
Салат из запечённого сладкого перца и ростбифа из говядины	90
Цезарь с куриным филе и гренками из багета	90

### Основное горячее (подаётся в стол):

Стейк из свиной вырезки с перечным соусом	90
Филе морского окуня с лимоном, тимьяном и томатами	70
Якитори из цыпленка с соусом терияки	120

# БАНКЕТЫ

## ВАРИАНТ 1

### Гарниры (подаются в стол):

Молодой картофель с розмарином и свежим укропом	90
Цветная капуста с орехами кешью и соусом чимичурри	90

### Десерты и выпечка:

Брауни с шоколадным соусом	50
Локальные сезонные фрукты	100
Медовик с вишневым соусом	50
Хлебная корзина	80

### Напитки:

Вода ПЭТ 0,5 б\г	500 мл
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Морс из лесных ягод	300 мл

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 4 950 руб.  
1 475 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.  
Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.





# БАНКЕТЫ

## ВАРИАНТ 2

### Холодные закуски (подаются в стол):

Овощное ассорти (томаты, огурец, перец, редис, зелень)	60
Брускетта с лососем холодного копчения	35
Хумус со свежим гранатом, зеленым маслом и пшеничными чипсами	50

### Ассорти солений:

Капуста квашеная с зеленью и ароматным нерафинированным маслом	30
Корнишоны маринованные	15
Маслины и оливки заправленные соком лимона и свежерубленой зеленью	40
Томаты черри маринованные	15
Черемша	15
Ассорти маринованных грибов со сметаной и свежерубленным зеленым луком	60

### Мясное ассорти:

Буженина свиная	15
Ростбиф из говядины	15
Бастурма	15
Горчица, листья салата, мини перец чили, микрозелень	10

### Рыбное ассорти:

Подкопченный лосось	15
Слабосоленая масляная рыба	15
Лимон, лайм, мини перец чили, томаты черри, хрен сливочный, микрозелень	10
Маринованное филе сельди с крымским луком, картофелем черри и бородинским хлебом	50

### Ассорти местных сыров:

Сыр Адыгейский копченый	15
Сыр Сулугуни	15
Сыр Чечил	15
Мед, виноград, орехи, сухофрукты, ягода	10

### Салаты

Микс листовых салатов с тунцом, стручковой фасолью и томатами	70
Веган-салат с киноа, помидорами и листьями салата	70
Салат из запечённого сладкого перца и ростбифа из говядины	90
Оливье с цыпленком	90

# БАНКЕТЫ

## ВАРИАНТ 2

### Основное горячее (подается в стол):

Стейк из свиной вырезки с перечным соусом	90
Адлерская форель соус тар-тар	70
Кебаб из куриного филе с соусом BBQ	90

### Гарниры (подается в стол):

Жареная картошка с вешенками, белыми грибами и трюфельным маслом	90
Рататуй из овощей с трюфельно-сливочным соусом	90

### Десерты и выпечка:

Гречневый медовик	50
Локальные сезонные фрукты	100
Профитроли с ванильным кремом и лаймом	50
Хлебная корзина	80

### Напитки:

Вода ПЭТ 0,5 б\г	500 мл
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Морс из лесных ягод	300 мл

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 5500 руб.  
1475 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.  
Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.



# БАНКЕТЫ

## ВАРИАНТ 3

### Холодные закуски (подаются в стол):

Овощное ассорти (томаты, огурец, перец, редис, зелень)	60
Мини-оладьи с творожным сыром и красной икрой	30
Ростбиф из говядины с соусом "Тоннато" и салатом-ромен	45

### Ассорти солений:

Томаты вяленые, артишоки, патиссоны	60
Томаты черри маринованные	15
Черемша	15
Маслины и оливки заправленные соком лимона и свежерубленной зеленью	40
Капуста квашеная с зеленью и ароматным нерафинированным маслом	30
Корнишоны маринованные	15
Ассорти маринованных грибов со сметаной и свежерубленным зеленым луком	60

### Мясное ассорти:

Бастурма	15
Суджук	15
Говяжий язык	15
Горчица, листья салата, мини перец чили, микрозелень	10

### Рыбное ассорти:

Малосоленый лосось в свекольном соке с добавлением порто	15
Малосольная масляная рыба	15
Подкопченное филе кеты	15
Лимон, лайм, мини перец чили, томаты черри, хрен сливочный, микрозелень	10

### Ассорти европейских сыров:

Сыр Бри	15
Сыр Каччота	15
Сыр Монтазио	15
Сыр Пармезан	15
Мед, виноград, орехи, сухофрукты, ягода	10

### Салаты:

Зеленый салат с огурцом, сельдереем и заправкой из киви	70
Салат Нисуаз со свежим тунцом	90
Салат с морепродуктами, печеной грушей и горгонзоллой	90
Салат оливье с говяжьим языком, курицей и красной икрой	90

# БАНКЕТЫ

## ВАРИАНТ 3

### Горячая закуска *на выбор* (подается порционно):

Каре дагестанского ягненка с перечным соусом и пюре из печеных овощей	110
Кальмар на гриле маринованный в соусе понзу с жареными цукини и сливочно-лимонным соусом	110

### Основное горячее *на выбор* (подается порционно):

Стейки из говяжьей вырезки с пряным картофелем и сливочным демигласом	220
Стейки из морской форели с пюре из цветной капусты с лимонным дрессингом	220

### Десерты и выпечка (подается порционно):

Десерт с пряной вишней в глазури из швейцарского шоколада	140
Локальные сезонные фрукты	100
Хлебная корзина	80

### Напитки:

Сок "Добрый" в ассортименте (вишневый, яблочный, апельсиновый)	200 мл
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Вода негазированная Аква Русса стекло	1 000 мл
Морс из лесных ягод	300 мл

**ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 6 400 руб.**  
1 690 г на человека

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.  
Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.



# БАНКЕТЫ

## ВАРИАНТ 4

### Холодные закуски (подаются в стол):

Овощное ассорти (томаты, огурец, перец, редис, зелень)	60
Блинчики с копченым лососем и красной икрой	80
Брускетта с паштетом из курицы, сливочным муссом и свежим физалисом	35

### Ассорти солений:

Капуста квашеная с зеленью и ароматным нерафинированным маслом	30
Ассорти маринованных грибов со сметаной и сежерубленным зеленым лучком	60
Маслины и оливки заправленные соком лимона и свежерубленной зеленью	40
Томаты вяленые, артишоки, патиссоны	60
Томаты черри маринованные	15
Черемша	15
Корнишоны маринованные	15

### Мясное ассорти:

Бастурма	15
Суджук	15
Говяжий язык	15
Горчица, листья салата, мини перец чили, микрозелень	10

### Рыбное ассорти:

Малосоленый лосось в свекольном соке с добавлением порто	15
Малосольная масляная рыба	15
Подкопченное филе кеты	15
Лимон, лайм, мини перец чили, томаты черри, хрен сливочный, микрозелень	10

### Ассорти европейских сыров:

Сыр Бри	15
Сыр Каччота	15
Сыр Монтазио	15
Сыр Пармезан	15
Мед, виноград, орехи, сухофрукты, ягода	10

### Салаты:

Салат с тигровыми креветками, грейпфрутом и апельсином	50
Салат с говяжьим языком, маринованными опятами и муссом из хрена	90
Клыкчак копченый с миксом салатных листьев и дрессингом из лайма	90
Салат из стеклянной лапши, жаренных овощей и запеченного цыпленка	90

# БАНКЕТЫ

## ВАРИАНТ 4

### Основное горячее (подается в стол):

Каре дагестанского ягненка с перечным соусом и пюре из печеных овощей	110
Стейки из говяжьей вырезки с перечным соусом	90
Филе дорадо с тимьяном и лимонным маслом	70
Филе лосося с апельсиновым чатни	90

### Гарниры (подается в стол):

Жареный картофель по домашнему с лесными грибами и беконом	90
Овощи на гриле (кабачки, баклажан, сладкий перец)	100

### Десерты и выпечка:

Гречневый медовик	50
Мини-эклер с солёной карамелью	60
Торт три шоколада	50
Хлебная корзина	80

### Напитки:

Сок "Добрый" в ассортименте (вишневый, яблочный, апельсиновый)	200 мл
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Морс из лесных ягод	300 мл
Вода негазированная Аква Русса стекло	1 000 мл

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 6 600 руб.*

*1 700 г на человека*

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.  
Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.



# БАНКЕТЫ

## ВАРИАНТ 5

### Холодные закуски (подаются в стол):

Овощное ассорти (томаты, огурец, перец, редис, зелень)	60
Страчателла с томатами и свежей рукколой	40
Тар-тар из говядины с маринованными каперсами и заправкой из горчицы	30

### Ассорти солений:

Капуста квашеная с зеленью и ароматным нерафинированным маслом	30
Корнишоны маринованные	15
Маслины и оливки заправленные соком лимона и свежерубленой зеленью	40
Томаты вяленые, артишоки, патиссоны	60
Томаты черри маринованные	15
Черемша	15
Ассорти маринованных грибов со сметаной и сежерубленным зеленым луком	60

### Мясное ассорти:

Пармская ветчина	15
Брезаола	15
Ростбиф из говядины	15
Горчица, листья салата, мини перец чили, микрозелень	10

### Рыбное ассорти:

Малосоленный лосось в свекольном соке с добавлением порто	15
Малосольная масляная рыба	15
Угорь копченый маринованный в соусе унаги	15
Лимон, лайм, мини перец чили, томаты черри, хрен сливочный, микрозелень	10

### Ассорти европейских сыров:

Сыр Горгонзолла	15
Сыр Каччота	15
Сыр Монтазио	15
Сыр Пармезан	15
Мед, виноград, орехи, сухофрукты, ягода	10

### Салаты:

Салат с говяжьим ростбифом, маринованными патиссонами и свежей зеленью	90
Салат с маринованным лососем, свежими томатами черри, горгонзоллой и цитрусом	90
Салат с морепродуктами, листом салата и авокадо	90
Салат с подкопченной утиной грудкой, печеной грушей и медовой заправкой	90



# БАНКЕТЫ

## ВАРИАНТ 5

### Горячая закуска *на выбор* (подается порционно):

Гребешок обжаренный с травами с муссом из овощей и томатной сальсой	110
Сальтимбокка с вяленными томатами, лесными грибами и обожженными овощами из печи	130

### Основное горячее *на выбор* (подается порционно):

Филе утки с пьяной грушей и чатни из манго	220
Мраморная говядина с муссом из брокколи соусом из красного вина	220

### Десерты и выпечка (подается порционно):

Матча-тирамису	140
Ассорти локальных сезонных фруктов и средиземноморских(общая подача)	100
Хлебная корзина	80

### Напитки:

Сок "Добрый" в ассортименте (вишневый, яблочный, апельсиновый)	200 мл
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Морс из лесных ягод	300 мл
Вода негазированная Аква Русса стекло	1000 мл

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 7 400 руб.

1 750 г на человека

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.





## БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

### Холодные закуски

Ассорти маринованных грибов со сметаной и сежерубленным зеленым лучком	60	190
Бастурма	15	70
Брезаола	15	100
Буженина свиная	15	60
Говяжий язык	15	100
Капуста квашеная с зеленью и ароматным нерафинированным маслом	30	50
Кета горячего копчения	15	100
Корнишоны маринованные	15	50
Куриная пастрома	15	70
Куриный рулет	15	60
Малосоленный лосось в свекольном соке с добавлением порто	15	110
Малосольная масляная рыба	15	100
Маринованное филе сельди с крымским лучком, картофелем черри и бородинским хлебом	50	100
Маслины и оливки заправленные соком лимона и свежерубленной зеленью	40	80
Овощное ассорти (томаты, огурец, перец, редис, зелень)	60	110
Пармская ветчина	15	130
Подкопченное филе кеты	15	100
Подкопченный лосось	15	11
Ростбиф из говядины	15	120
Слабосоленая масляная рыба	15	90
Суджук	15	90
Сыр Адыгейский копченый	15	70
Сыр Бри	15	100
Сыр Горгонзола	15	110
Сыр Каччота	15	130
Сыр Монтазио	15	130
Сыр Пармезан	15	120
Сыр Сулугуни	15	70
Сыр Чечил	15	60
Томаты вяленые, артишоки, патиссоны	60	180
Томаты черри маринованные	15	50
Угорь копченый маринованный в соусе унаги	15	130
Черемша	15	60
Мини-оладьи с творожным сыром и красной икрой	30	120
Страчателла с томатами и свежей рукколой	40	140
Тар-тар из говядины с маринованными каперсами и заправкой из горчицы	30	170
Хлебная корзина	80	120
Мед, виноград, орехи, сухофрукты, ягода	10	20
Лимон, лайм, мини перец чили, томаты черри, хрен сливочный, микрозелень	10	20
Горчица, листья салата, мини перец чили, микрозелень		

## БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

### Горячие закуски

Гребешок обжаренный с травами с муссом из овощей и томатной сальсой	110	510
Дальневосточный гребешок с кремом из цветной капусты с грибами и трюфельным маслом	110	510
Филе форели с эстрагоном	130	360
Жульен с курицей и грибами	130	340
Жульен из грибов под белым сыром	130	290
Жареные гребешки на сливочном масле, со свежим тимьяном, чесноком и сметанным соусом	110	510
Жареные гребешки на сливочном масле, со свежим тимьяном, чесноком и сметанным соусом	130	490
Салтинбокка с вяленными томатами, лесными грибами и обожженными овощами из печи	110	480
Каре дагестанского ягненка с перечным соусом и пюре из печеных овощей	110	420
Кальмар на гриле маринованный в соусе понзу с жареными цукини и сливочно-лимонным соусом		

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека. Указанная стоимость питания является ориентировочной. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.



## БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

### Салаты

"Лосось под шубой" с хрустящей рукколой	90	250
Веган-салат с киноа, помидорами и листьями салата	70	220
Греческий салат с сыром фета	90	180
Гриль салат с говядиной, листьями салата и свежими томатами	70	240
Сельдь под шубой	90	180
Домашний сулугуни со свежими томатами и соусом песто	70	200
Салат с вяленой уткой, клубникой и сыром чечил	70	500
Салат с морским гребешком, рукколой и оливковым маслом Extra Virgin	70	530
Зеленый салат с огурцом, сельдереем и заправкой из киви	70	170
Каспийский залом под шубой с перепелиным яйцом и свежей рукколой	90	200
Клыкач копченый с миксом салатных листьев и дрессингом из лайма	90	200
Салат с говяжьим языком, маринованными опятами и муссом из хрена	90	230
Микс листовых салатов с тунцом, стручковой фасолью и томатами	70	190
Микс салатных листьев с редисом, сельдереем и слайсами пармезана	70	200
Овощной салат с ароматным маслом и ялтинским луком с грецким орехом	90	170
Оливье с говяжьим языком	90	310
Оливье с камчатским крабом	90	520
Оливье с креветкой	90	450
Оливье с отварной говядиной	90	300
Оливье с цыпленком	90	260
Салат "Мимоза" с лососем главракс	90	270
Салат из запеченного сладкого перца и ростбифа из говядины	90	430
Салат Нисуаз со свежим тунцом	90	410
Салат с говяжьим ростбифом, маринованными патиссонами и свежей зеленью	90	450
Салат с говяжьим языком, маринованными опятами и муссом из хрена	90	430
Салат с маринованным лососем, свежими томатами черри, горгонзоллой и цитрусом	90	420
Салат с морепродуктами, листом салата и авокадо	90	440
Салат с морепродуктами, печеной грушей и горгонзоллой	90	440
Салат с подкопченной утиной грудкой, печеной грушей и медовой заправкой	90	410
Салат с тигровыми креветками, грейпфрутом и апельсином	90	650
Салат Табуле	90	190
Салата из стеклянной лапши, жаренных овощей и запеченного цыпленка	90	260
Салата оливье с говяжьим языком, курицей и красной икрой	90	360
Цезарь с куриным филе и гренками из багета	90	240

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека.

Указанная стоимость питания является ориентировочной. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.

БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

**ДЕСЕРТЫ (индивидуальная подача)**

Десерт с пряной вишней в глазури из швейцарского шоколада  
Матча-тирамису

140 380

140 410

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.  
Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека.  
Указанная стоимость питания является ориентировочной. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.



## БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Каре дагестанского ягненка с перечным соусом	90	440
Адлерская форель соус тар-тар	70	290
Запеченная свинина с грибным соусом	90	350
Запеченное филе северной горбуши с овощами	70	220
Кебаб из куриного филе с соусом BBQ	90	320
Кебаб из ягненка с соусом цахтон	90	410
Куриная грудка, карамелизированная соусом BBQ	120	330
Куриное филе фаршированное грибами, луком и зеленью	120	350
Курица в миндальных лепестках с апельсиновым соусом	90	330
Кебаб из мраморной говядины с шашлычным соусом	90	370
Мини-стейк из морской форели с соусом тартар	70	370
Стейк из лосося с песто из базилика	90	410
Стейк из свиной вырезки с перечным соусом	90	360
Стейк из судака с кули из петрушки	90	300
Стейк из трески с соусом берблан	90	320
Стейки из говяжьей вырезки с перечным соусом	90	430
Томленая утка с манговым соусом	90	480
Филе дорадо с тимьяном и лимонным маслом	70	380
Филе индейки в соусе BBQ обжаренная на гриле	70	410
Филе лосося с апельсиновым чатни	90	510
Филе морского окуня с лимоном, тимьяном и томатами	70	320
Филе судака с лимоном, тимьяном и томатами	90	300
Филе цыпленка су-вид	120	330
Цыплёнок запеченный в медовой глазури с соусом песто	120	330
	120	360

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека.

Указанная стоимость питания является ориентировочной. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.



## БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА(индивидуальная подача)

Филе утки с пьяной грушей и чатни из манго	220 1 700
Бифштекс из мраморной говядины с молодым картофелем с розмарином	220 1 380
Говяжья щека с соусом демигласс с картофельным пюре из батата	220 1 790
Мраморная говядина с муссом из брокколи соусом из красного вина	220 1 610
Стейки из говяжьей вырезки с пряным картофелем и сливочным демиглассом	220 1 510
Стейки из морской форели с пюре из цветной капусты с лимонным дрессингом	220 1 420

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека.

Указанная стоимость питания является ориентировочной. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.



## БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

г руб

### ГАРНИРЫ

Брокколи и цветная капуста на пару со сливочным маслом и чесноком	90	280
Булгур с овощами, сливками и сыром	80	270
Жареная картошка с вешенками, белыми грибами и трюфельным маслом	90	270
Жаренная на гриле кукуруза, томаты и шампиньоны	100	290
Жареный картофель по домашнему с лесными грибами и беконом	90	270
Запеченный картофель с мускатным орехом и мелкорубленной зеленью	80	280
Картофельные драники с белыми грибами и луком порей	80	240
Картофельный хашбраун	80	260
Киноа с овощами	90	270
Молодой картофель с розмарином и свежим укропом	100	350
Овощи жаренные на гриле (баклажан, кабачок, перец сладкий)	100	350
Овощи на гриле (кабачки, баклажан, сладкий перец)	90	260
Рататуй из овощей с трюфельно-сливочным соусом	80	200
Толченый картофель	80	240
Тушеная капуста зауэркраут	90	270
Цветная капуста с орехами кешью и соусом чимичурри		

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека.

Указанная стоимость питания является ориентировочной. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.



## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	г	руб
Вода ПЭТ 0,5 б/г	500 мл	90
Вода Аква Русса 1 литр(стекло)	1 000 мл	350
Сок "Добрый" в ассортименте (вишневый, яблочный, апельсиновый)	200 мл	110
Всемирно известные сорта чая	200 мл	110
Кофе зерновой (кофе-машина)	200 мл	240
Лимонад из облепихи или малины	200 мл	200
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл	60
Морс из лесных ягод	300 мл	250
Глинтвейн б\а	200 мл	250

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Указанные цены включают НДС 20%, но не включают сервисный сбор в размере 5% с меню на человека.

Указанная стоимость питания является ориентировочной. Отель имеет право пересмотреть стоимость меню в зависимости от роста закупочных цен на продукты питания.

