

Radisson
РОЗА ХУТОР
ROSA KHUTOR

ВАШЕ МЕРОПРИЯТИЕ
В ГОСТИНИЦЕ RADISSON
РОЗА ХУТОР

индивидуальное
профессиональное
запоминающееся

2026

СОДЕРЖАНИЕ

КОНЦЕПЦИЯ	4
ПЛАН КОНФЕРЕНЦ-ПРОСТРАНСТВА	5
ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ	7
АРЕНДА ЗАЛОВ	8
АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ	9
КОФЕ-БРЕЙКИ	10
ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»	12
УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»	17
СЕТ-МЕНЮ	22
ЛАНЧ-БОКС	24
ФУРШЕТЫ	25
КОНСТРУКТОР ФУРШЕТОВ	28
БАНКЕТЫ	33
КОНСТРУКТОР БАНКЕТОВ	43
НАПИТКИ	50



РОЗА ХУТОР
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 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**

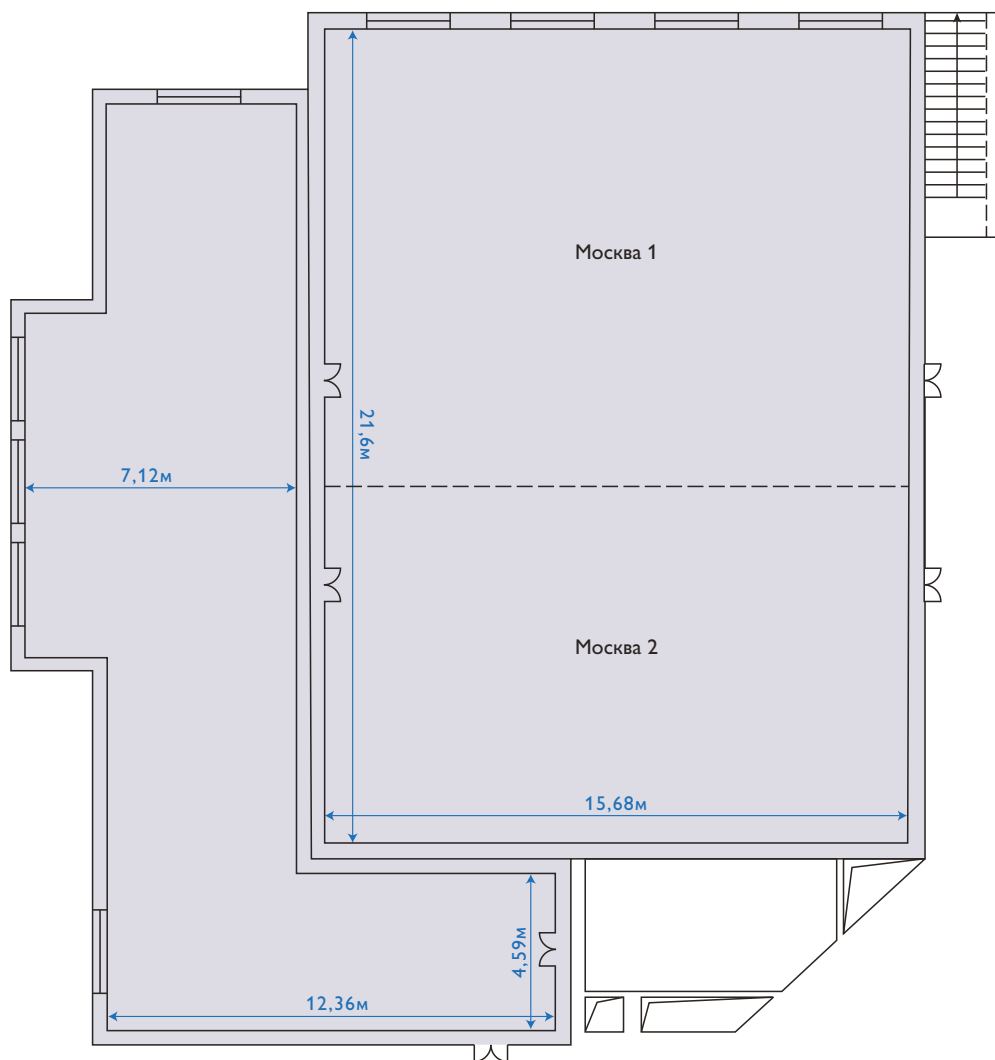
Мы хотим удивлять и приводить в восторг участников, создавая яркие воспоминания.

Radisson

РОЗА ХУТОР
ROSA KHUTOR

НАШИ КОНФЕРЕНЦ-ВОЗМОЖНОСТИ

1 ЭТАЖ



Конференц-зал	S, м ²
Москва	339
Москва 1	189
Москва 2	150

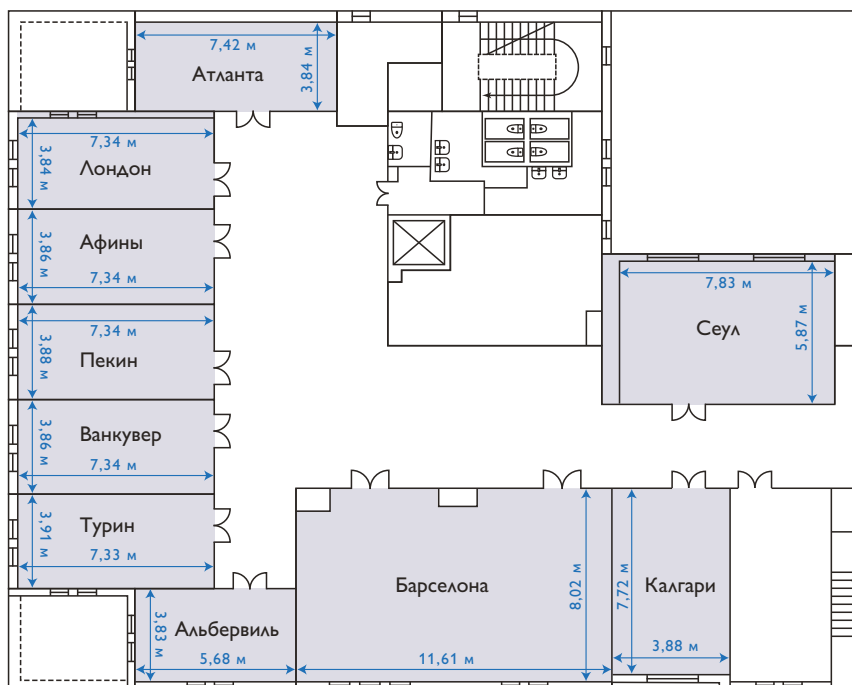


Radisson

РОЗА ХУТОР
ROSA KHUTOR

НАШИ КОНФЕРЕНЦ-ВОЗМОЖНОСТИ

3 ЭТАЖ



Конференц-зал	S, м ²
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
1 ЭТАЖ		
Конференц-зал «Москва»	105 000	160 000
Конференц-зал «Москва 1»	65 000	105 000
Конференц-зал «Москва 2»	60 000	95 000
3 ЭТАЖ		
Зал «Сеул»	35 000	40 000
Зал «Атланта»	23 000	28 000
Зал «Барселона»	55 000	65 000
Зал «Лондон»	23 000	28 000
Зал «Афины»	23 000	28 000
Зал «Пекин»	23 000	28 000
Зал «Ванкувер»	23 000	28 000
Зал «Турин»	23 000	28 000
Зал «Калгари»	23 000	28 000
Зал «Альбервиль»	23 000	28 000

СТОИМОСТЬ УКАЗАНА В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЕТ АРЕНДУ ЗАЛОВ,
 БЛОКНОТЫ И КАРАНДАШИ, WIFI, ВОДУ, НДС 22%

The Radisson logo is written in a white, elegant, cursive script. It is positioned in the upper center of the page, overlaid on a blue-tinted photograph of three business professionals sitting around a table in a meeting room. The background image shows a man on the left, a woman in the middle, and a man on the right, all engaged in conversation. The overall color scheme is a deep blue.

РОЗА ХУТОР
ROSA KHUTOR

АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ

Перечень оборудования

Плазменная панель 46'	15 000
Ноутбук	15 000
Дополнительный микрофон	3 000
Лазерная указка	3 000
Сборная сцена 18 блоков 1x1м	20 000
Трибуна	5 000
Флипчарт с маркерами и бумагой	3 000
Платформа для видеоконференций Zoom	3 000
Meetup камера Logitech	15 000



The Radisson logo is written in a white, elegant, cursive script font.

РОЗА ХУТОР
ROSA KHUTOR

КОФЕ-БРЕЙКИ

УТРЕННИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

ВАРИАНТ «1»

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

780 руб. на персону

ВАРИАНТ «2»

Венская выпечка с ягодной начинкой	30 г
Профитроли с ванильным кремом и лаймом	50 г
Американское печенье с шоколадом и грецким орехом	40 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Кофе зерновой	220 мл

780 руб. на персону

ВАРИАНТ «3»

Венская выпечка с ягодной начинкой	30 г
Макаруны с карамельно-сливочным ганашем	30 г
Лимонная тарталетка с меренгой	50 г
Фруктовые шпакки	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

950 руб. на персону

ВАРИАНТ «4»

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 шпакки	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

1 350 руб. на персону



КОФЕ-БРЕЙКИ

ДНЕВНЫЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

ВАРИАНТ «1»

780 руб. на персону

Сэндвич с сыром	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»

780 руб. на персону

Брускетта с ростбифом и сливочно-горчичной заправкой	35 г
Канapé с моцареллой, томатами и песто	40 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»

950 руб. на персону

Брускетта с лососем холодного копчения	35 г
Жульен с курицей и грибами в тарталетках	50 г
Кекс с шоколадом и миндалём	50 г
Панна-котта с ягодным конфи́тюром	50 г
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Кофе зерновой	220 мл

ВАРИАНТ «4»

1280 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 «5»

1580 руб. на персону

Блинчики, фаршированные паштетом из цыплёнка	80 г
Брускетта с ростбифом и сливочно-горчичной заправкой	35 г
Брускетта со сливочно-лимонным соусом и морской красной форелью	35 г
Домашние конфеты из орехов и молочного шоколада	20 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

ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ВАРИАНТ 1

Ассортимент свежее испечённого хлеба	г 60
Салат-бар: Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
Консервированные и маринованные овощи:	
Корнишоны/томаты/кукуруза/горошек/оливки/маслины/морковь по-корейски/черемша/капуста квашеная	15/15/10/10/10/10 15/15/15
Салаты:	
Оливье с куриной грудкой	120
Салат с отварной свёклой, майонезом, грецким орехом и укропом	100
Салат из хрустящих слайсов огурца, редиса и моркови	70
Ассорти соусов: Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный/кетчуп/сметана/майонез	5/5/5 5/5/5/5 10/10/10
Горячее:	
Борщ с говядиной и сметаной	250
Куриное филе с подушкой из грибов, луком и зеленью	140
Жаркое из говядины по-домашнему	140
Гречневая крупа с грибами и луком	100
Толчёный мини-картофель в мундире со сливочным маслом и зеленью	100
Паровые овощи	80
Десерты:	
Шоколадное пирожное с соленой карамелью и сливочно-сырным кремом	80
Морковный торт с грецким орехом и маком	80
Локальные сезонные фрукты	100
Напитки:	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3000 руб.
1545 г на человека*

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.
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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ВАРИАНТ 2

Ассортимент свежее испечённого хлеба	г
	60
Салат-бар: Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
Консервированные и маринованные овощи:	
Корнишоны/томаты/кукуруза/горошек/оливки/маслины/морковь по-корейски/черемша/капуста квашеная	15/15/10/10/10/10 15/15/15
Салаты:	
Салат со свежими кубанскими овощами и моцареллой	80
Салат с жареной куриной грудкой, листьями салата и свежими томатами	100
Салат из запечённых баклажанов с листом салата и свежими томатами	100
Ассорти соусов: Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный/кетчуп/сметана/майонез	5/5/5 5/5/5/5 10/10/10
Горячее:	
Суп куриный с лапшой и яйцом	250
Треска, запечённая под томатами и сыром	120
Цыплёнок, запечённый в медовой глазури с соусом песто	120
Овощное соте с травами и чесноком	100
Паста спагетти, соус Арабьята, тёртый сыр	120
Запечённый картофель, приправленный красной паприкой и свежей зеленью	80
Десерты:	
Классический Тирамису	
Итальянский сливочный десерт с ягодами	80
Локальные сезонные фрукты	80
	100
Напитки:	
Всемирно известные сорта чая	
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200
	200

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3000 руб.

1525 г на человека

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ВАРИАНТ 3

Ассортимент свежее испечённого хлеба	г
	60
Салат-бар: Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
Консервированные и маринованные овощи:	
Корнишоны/томаты/кукуруза/горошек/оливки/маслины/	15/15/10/10/10/10
морковь по-корейски/черемша/капуста квашеная	15/15/15
Салаты:	
Салат из говядины, печёного перца, баклажана и маринованного лука со свежими томатами	100
Домашний сулугуни со свежими томатами и соусом песто	100
Зелёный салат с огурцом, сельдереем и заправкой из киви	80
Ассорти соусов: Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/ бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный/ кетчуп/сметана/майонез	5/5/5 5/5/5/5 10/10/10
Горячее:	
Суп харчо со сметаной и свежей зеленью	250
Чахохбили из цыплёнка с овощами и томатным соусом	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
Десерты:	
Чурчела и пастила	80
Шоколадный пирог с миндалём и грецким орехом	80
Локальные сезонные фрукты	100
Напитки:	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3000 руб.
 1505 г на человека

ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ВАРИАНТ 4

Ассортимент свежее испечённого хлеба	г 60
Салат-бар: Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
Консервированные и маринованные овощи:	
Корнишоны/томаты/кукуруза/горошек/оливки/маслины/морковь по-корейски/черемша/капуста квашеная	15/15/10/10/10/10 15/15/15
Салаты:	
Клыкач копчёный с миксом салатных листьев и дрессингом из лайма	100
Микс салатных листьев с редисом, сельдереем и слайсами пармезана	80
Салат с курицей, зелёной фасолью, томатами и гранатовой заправкой	100
Ассорти соусов: Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный/кетчуп/сметана/майонез	5/5/5 5/5/5/5 10/10/10
Горячее:	
Грибной крем-суп со сливками	250
Запечённое филе цыплёнка 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
Десерты:	
Мини-эклеры с фисташковым кремом	80
Сливочный мусс с ягодным конфитюром	80
Локальные сезонные фрукты	100
Напитки:	
Всемирно известные сорта чая	
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200
	200

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3350 руб.

1545 г на человека

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

ОБЕД «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ВАРИАНТ 5

Ассортимент свежее испечённого хлеба	г 60
Салат-бар: Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
Консервированные и маринованные овощи: Корнишоны/томаты/кукуруза/горошек/оливки/маслины/ морковь по-корейски/черемша/капуста квашеная	15/15/10/10/10/10 15/15/15
Салаты: Салат с тигровыми креветками, грейпфрутом и апельсином Листовой салат с жареной куриной грудкой и соусом из анчоусов Киноа с томатами, авокадо и жареными семенами тыквы	100 100 80
Ассорти соусов: Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/ бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный/ кетчуп/сметана/майонез	5/5/5 5/5/5/5 10/10/10
Горячее: Сливочный суп с лососем, сыром и сливками Хрустящий цыплёнок на подушке из жареных овощей Жаркое из говядины по-домашнему Молодой картофель с шампиньонами и сливочным маслом Цветная капуста с орехами в сливочном соусе Пенне со сливочным соусом и тёртым сыром	250 120 120 100 120 120
Десерты: Конфеты ручной работы из молочного шоколада и солёного арахиса Фисташковый рулет с кремом из маскарпоне и сезонными ягодами Локальные сезонные фрукты	80 80 100
Напитки: Всемирно известные сорта чая Кофе свежемолотый Ароматизированная вода со свежими фруктами Морс из ягод	200 200 200 200

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3500 руб.

1545 г на человека

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ВАРИАНТ 1

	г
Ассортимент свежее испечённого хлеба	60
Салат-бар: Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
Консервированные и маринованные овощи: Корнишоны/томаты/кукуруза/горошек/оливки/маслины/ морковь по-корейски/черемша/капуста квашеная	15/15/10/10/10/10 15/15/15
Салаты: Сельдь под шубой Овощной салат с ароматным маслом и ялтинским луком с грецким орехом Салат из хрустящих слайсов огурца, редиса и моркови с медово-лимонной заправкой	120 80 80
Ассорти соусов: Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/ бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный/ кетчуп/сметана/майонез	5/5/5 5/5/5/5 10/10/10
Горячее: Филе судака с лимоном, тимьяном и томатами Котлеты рубленые из цыпленка с луком, чесноком и зеленью Свинина тушёная с овощами в томатном соусе Печёные овощи (кабачок, морковь, картофель, тыква) Отварной рис, приправленный куркумой Брокколи и цветная капуста на пару со сливочным маслом	100 100 100 150 100 100
Десерты: Медовик с вишневым соусом Овсяное печенье с вяленой вишней Локальные сезонные фрукты	80 30 100
Напитки: Всемирно известные сорта чая Кофе свежемолотый Ароматизированная вода со свежими фруктами Морс из ягод	200 200 200 200

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3000 руб.
 1335 г на человека

УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ВАРИАНТ 2

Ассортимент свежеиспечённого хлеба	г
	60
Салат-бар: Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
Консервированные и маринованные овощи:	
Корнишоны/томаты/кукуруза/горошек/оливки/маслины/	15/15/10/10/10/10
морковь по-корейски/черемша/капуста квашеная	15/15/15
Салаты:	
Салат с вялеными томатами, сельдереем и ростбифом	100
Салат с печёной свёклой, муссом из феты и маслом из свежей зелени	100
Салат из копчёного куриного филе с вялеными томатами и овощами	100
Ассорти соусов: Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/ бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный/ кетчуп/сметана/майонез	5/5/5 5/5/5/5 10/10/10
Горячее:	
Запечённое филе северной горбуши с овощами	100
Томлёная говядина со сладким перцем, терияки и кунжутом	100
Спагетти, соус Карбонара, тёртый сыр	100
Молодой картофель с розмарином и чесноком	120
Цветная капуста с ореховым соусом	120
Отварной рис с добавлением чёрного риса	120
Десерты:	
Панна-котта с ягодным конфиюрком	80
Макаруны с карамельно-сливочным ганашем	30
Локальные сезонные фрукты	100
Напитки:	
Всемирно известные сорта чая	200
Кофе свежемолотый	200
Ароматизированная вода со свежими фруктами	200
Морс из ягод	200

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3000 руб.

1345 г на человека

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.
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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ВАРИАНТ 3

Ассортимент свежеспечённого хлеба	60
Салат-бар: Томаты/огурцы/сладкий перец/ассорти листьев салата (айсберг, местный салат)	15/15/15/15
Консервированные и маринованные овощи: Корнишоны/томаты/кукуруза/горошек/оливки/маслины/ морковь по-корейски/черемша/капуста квашеная	15/15/10/10/10/10 15/15/15
Салаты: Салат Нисуаз с консервированным тунцом Салат из копчёного куриного филе с вялеными томатами и овощами Салат с розовыми томатами, горчичной заправкой и свежей зеленью	100 80 80
Ассорти соусов: Масло оливковое/масло растительное/соус табаско/ бальзамический соус/горчица зернистая/классическая/хрен сливочный/ кетчуп/сметана/майонез	5/5/5 5/5/5/5 10/10/10
Горячее: Хрустящий цыплёнок с соусом цахтон Строганов из говядины с грибами и маринованными корнишонами Филе горбуши с прованскими травами Запечённый картофель с мускатным орехом и мелкорубленной зеленью Булгур с овощами, сливками и сыром Стручковая фасоль с грибами и луком в томатном соусе	110 120 100 120 100 100
Десерты: Шоколадное печенье с миндалём Ванильный маффин со сливочным кремом и шоколадным крамблом Локальные сезонные фрукты	80 30 100
Напитки: Всемирно известные сорта чая Кофе свежемолотый Ароматизированная вода со свежими фруктами Морс из ягод	200 200 200 200

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3350 руб.

1335 г на человека

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ВАРИАНТ 4

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

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3350 руб.
 1325 г на человека

УЖИН «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

ВАРИАНТ 5

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

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3500 руб.

1395 г на человека

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

СЕТ-МЕНЮ

ОБЕДЫ

ОБЕД ВАРИАНТ 1	2200 руб. на персону
Салат Нисуаз с консервированным тунцом	150
Куриный суп-лапша с перепелиным яйцом	200
Паста карбонара	200
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	500
ОБЕД ВАРИАНТ 2	2200 руб. на персону
Салат со стрчателлой, розовыми томатами и трюфельным маслом	150
Крем-суп из тыквы с пшеничными гренками и тыквенными семечками	200
Медальоны из свинины с беконом и запечённым картофелем	200
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	500
ОБЕД ВАРИАНТ 3	2400 руб. на персону
Салат с говяжьим языком, томатами и свежей зеленью	150
Сливочный суп с лососем, сыром и сливками	200
Паста с курицей и соусом том ям	200
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	500
ОБЕД ВАРИАНТ 4	2650 руб. на персону
Салат с утиной грудкой, апельсинами и ягодным соусом	150
Борщ с говяжьими щёчками с пампушкой и сметаной	200
Бефстроганов из говядины с белыми грибами и картофельным пюре	200
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	500



СЕТ-МЕНЮ

УЖИНЫ

УЖИН ВАРИАНТ 1	2200 руб. на персону
Салат с обжаренным адыгейским сыром, свежими томатами и соусом песто	150
Свиной эскалоп с грибным соусом и запечённым картофелем	200
Шоколадный фондан с мороженым	150
Ароматизированная вода с лимоном + чай пакетированный/кофе зерновой	500
УЖИН ВАРИАНТ 2	2200 руб. на персону
Салат с ростбифом в перечном соусе, томатами и авокадо	150
Хрустящий цыплёнок 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
УЖИН ВАРИАНТ 3	2400 руб. на персону
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
УЖИН ВАРИАНТ 4	2650 руб. на персону
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



ЛАНЧ-БОКС

1050 руб.

Сэндвич 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

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.
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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



ФУРШЕТЫ

ВАРИАНТ 1

Брускетта с суджуком, вялеными томатами и рукколой	35
Брускетта с томатами, домашним сыром сулугуни и соусом песто	35
Круассаны с лососем и сливочным муссом	35
Мини-эклер с паштетом из куриной печени	35
Гриль-салат с говядиной, листьями салата и свежими томатами	50
Оливье с цыплёнком	70
Кебаб из говядины с шашлычным соусом	80
Киш с лососем и брокколи	60
Печёные овощи на шпажке	80
Картофельный хашбраун	80
Брауни с шоколадным соусом	50
Итальянский сливочный десерт с ягодами	50
Фруктовые шпажки	40
Кофе зерновой	220 мл
Всемирно известные сорта чая	220 мл
Лимонад из облепихи или малины	220 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	220 мл

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 3500 руб.
 845 г на человека*

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.
 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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



ФУРШЕТЫ

ВАРИАНТ 2

Ролл с кремлеттой и копчёным 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 вяленой говядиной	35
Чипсы из лаваша с хумусом и вялеными томатами	35
Салат с копчёным лососем, свежими листьями и апельсином	50
Салат с курицей, зелёной фасолью, томатами и гранатовой заправкой	50
Запечённая моцарелла в панировке с соусом из лесных ягод	50
Куриные стрипсы с азиатским майонезом	50
Лукковые кольца с соусом тартар	50
Томлёные свиные рёбра в соусе BBQ	100
Треска в хрустящей панировке с соусом тартар	80
Домашний наполеон с ягодами	50
Морковно-маковое пирожное с грецким орехом	50
Фруктовые шпажки	40
Кофе зерновой	220 мл
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Лимонад из облепихи или малины	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	200 мл
Картофельные драники с белыми грибами и луком-порей	80

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 4100 руб.
 795 г на человека*

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.
 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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



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 угрём, свежим огурцом и сырным муссом	35
Пармская ветчина с гриссини, рукколой и песто из базилика	30
Ростбиф из говядины с соусом Тоннато и салатом ромен	45
Тартар из говядины с зернистой горчицей и каперсами на гренках	40
Лосось под шубой с хрустящей рукколой	50
Салат из говядины, печёного перца, маринованного баклажана и жареного лука	50
Салат из хрустящих слайсов огурца, редиса и моркови	50
Салат с клубникой, сыром пармезан, миксом из свежей зелени и бальзамическим кремом	80
Бифштекс из мраморной говядины с грибным соусом	50
Запечённые томаты с прованскими травами и пармезаном	80
Кебаб из абхазского ягнёнка с томатным соусом и травами	80
Куриное филе, фаршированное вялеными томатами	100
Овощи с гриля: молодой картофель, цукини, перец сладкий, баклажан	60
Тарталетка с лососем и брокколи	90
Томлёные свиные рёбра в соусе BBQ с острым соусом шрирача	50
Нуга собственного производства	100
Ассорти локальных сезонных фруктов и средиземноморских (общая подача)	30
Конфеты ручной работы из молочного шоколада и солёного арахиса	30
Макаруны с карамельно-сливочным ганашем	50
Торт Три шоколада	50
Морковно-маковое пирожное с грецким орехом	220 мл
Кофе зерновой	200 мл
Всемирно известные сорта чая	200 мл
Лимонад из облепихи или малины	200 мл
Ароматизированная вода лимон и лайм	

*ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 5600 руб.
 1350 г на человека*



ФУРШЕТ-КОНСТРУКТОР

	г	руб
Холодные закуски		
Ролл с креветкой и копчёным лососем	45	190
Блинчики, фаршированные паштетом из куриной печени	80	200
Блинчики, фаршированные паштетом из морской форели	80	320
Блинчики с копчёным лососем и красной икрой	80	290
Брускетта с вялеными томатами, тапенадой из оливок и соусом песто	35	140
Брускетта с говяжьим языком, сливочным хреном и свежим редисом	35	210
Брускетта с куриной грудкой, листом салата и томатами черри	35	160
Брускетта с паштетом из копчёного лосося	35	200
Брускетта с ростбифом и сливочно-горчичной заправкой	35	240
Брускетта с салями и солёным огурцом	35	160
Брускетта с тартаром из тунца, маринованным огурцом и сливочным муссом	35	250
Брускетта с томатами, домашним сыром сулугуни и соусом песто	35	160
Брускетта с томлёным барашком в соусе унаги и сладкий чили	35	270
Брускетта со сливочно-лимонным соусом и морской красной форелью	35	240
Брускетта со сливочным сыром, вялеными томатами и свежей зеленью	35	180
Канапе с моцареллой, томатами и песто	35	150
Канапе с языком, сливочным хреном и корнишонами	35	190
Крудите	50	150
Киш с лососем и брокколи	60	240
Киш с паштетом из куриной печени и смородиновым конфи	60	210
Брускетта с копчёным угрём, свежим огурцом и сырным муссом	35	300
Канапе с креветкой и мятным муссом	40	350
Круассаны с лососем и сливочным муссом	90	250
Пармская ветчина с гриссини, рукколой и песто из базилика	30	270
Брускетта с паштетом из утки и ягодным джемом	35	250
Профитроли с патэ из сёмги холодного копчения	50	250
Ролл из огурца с копчёным лососем	25	190
Ростбиф из говядины с соусом тоннато и салатом ромен	45	310
Рулетки из баклажанов и фермерского солёного сыра	25	140
Рулетки из цукини с сыром рикотта и грецким орехом	25	140
Хумус со свежим гранатом, зелёным маслом и пшеничными чипсами	50	200
Сулугуни с ягодным конфи и сезонными фруктами	35	180
Сэндвич овощной	75	210
Сэндвич с вяленой говядиной	75	250
Сэндвич с куриным филе	75	230
Сэндвич с сыром	75	210
Тартар из говядины с зернистой горчицей и каперсами на гренках	40	330
Тартар из морской форели с лимоном и свежей зеленью на гренке из лукового хлеба	40	330
Тартар из тунца с цедрой лимона и апельсина и цитрусовой заправкой	40	320
Филе подкопчённой утки с гриссини и муссом из голубого сыра	30	250
Фрукты целиком	100	230

ФУРШЕТ-КОНСТРУКТОР

	г	руб
Горячие закуски		
Жульен с курицей и грибами в тарталетках	50	270
Баклажаны, запечённые с томатами, сыром моцарелла и кедровыми орехами	80	230
Бедро цыплёнка, жареное на гриле с соусом тартар	80	270
Бифштекс из мраморной говядины с грибным соусом	80	360
Блинчики, фаршированные мясным фаршем с овощами	50	290
Жареные креветки в панировке с соусом сладкий чили	40	310
Жареный сыр сулугуни с ягодным вареньем	50	230
Запечённая моцарелла в панировке с соусом из лесных ягод	50	230
Запечённые перцы с мясным фаршем	50	290
Запечённые томаты с прованскими травами и пармезаном	50	240
Каре ягнёнка со свежей зеленью и томатным соусом	50	550
Картофель в беконе с белыми грибами	80	300
Кебаб из абхазского ягнёнка с томатным соусом и травами	80	490
Кебаб из говядины с шашлычным соусом	80	420
Кебаб из трёх видов рыбы с соусом терияки и кунжутом	80	420
Крокеты картофельные с белыми грибами	50	200
Крокеты сырные с чесночным соусом	50	230
Кукуруза на гриле с копчёной паприкой и пармезаном	50	180
Куриное филе с вялеными томатами, луком и грибами	80	250
Куриные крылышки Баффало с острым соусом	60	230
Куриные стрипсы с азиатским майонезом	50	250
Куриный шашлычок с соусом песто из кинзы	80	270
Луковые кольца с соусом тартар	80	180
Мини-шашлыки из мраморной говядины на шпажке с соусом из печёного перца	80	450
Овощи с гриля: молодой картофель, цукини, перец сладкий, баклажан	100	270
Овощи стир-фрай в азиатском стиле	80	230
Печёные овощи на шпажке	80	240
Сальтимбокка из говяжьей вырезки с беконом и помидорами	80	390
Тарталетка с лососем и брокколи	50	270
Томлёные свиные рёбра в соусе BBQ	100	370
Треска в хрустящей панировке с соусом тартар	100	320
Хачапури по-имеретински с молочным сулугуни	60	200
Мини-хачапури по-аджарски	100	490
Цыплёнок в беконе с вялеными томатами	80	310
Шашлычок из лосося с луком-порей	80	440
Шашлычок из молодого картофеля с беконом и розмарином	80	290

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

ФУРШЕТ-КОНСТРУКТОР

Десерты

г руб

Нуга собственного производства	50	160
Американское печенье с шоколадом и грецким орехом	30	140
Ассорти локальных сезонных фруктов и средиземноморских (общая подача)	100	500
Безглютеновое печенье	25	120
Брауни с шоколадным соусом	50	140
Брауни шоколадный с фундуком	50	140
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
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	180
Итальянский сливочный десерт с ягодами	50	190
Йогуртовый мусс с лесными ягодами	50	160
Кекс с шоколадом и миндалём	50	130
Классический муссовый десерт из трёх видов бельгийского шоколада	50	250
Классический Тирамису	50	190
Клубника в молочном шоколаде	35	450
Круассан	35	110
Лимонная тарталетка с меренгой	50	140
Локальные сезонные фрукты	100	190
Макаруны с карамельно-сливочным ганашем	30	180
Макаруны с шоколадно-ореховым ганашем	30	180
Макаруны с ягодным ганашем	30	180
Медовик с вишнёвым соусом	50	140
Меренговый рулет с ягодами	50	190
Мильфей	70	190
Мини-эклеры с фисташковым кремом	60	200
Мини-эклер с солёной карамелью	60	140



ФУРШЕТ-КОНСТРУКТОР

Десерты

г руб

Морковно-маковое пирожное с грецким орехом	50	160
Орехи-микс (миндаль, кешью, фундук)	30	140
Павлова с локальными ягодами и фруктами	50	190
Пахлава	50	210
Профитроли с кремом манго-маракуйя	50	200
Профитроли с ванильным кремом и лаймом	50	180
Торт Красный бархат	50	190
Торт Три шоколада	50	240
Фисташковый рулет с сыром маскарпоне и ягодным соусом	50	270
Фруктовые шпажки	40	150
Чёрный лес	50	220
Чизкейк	50	190
Шоколадный брауни	50	190
Шоколадный маффин со сливочным кремом и шоколадной крошкой	50	130
Шоколадный медовик	50	190
Штрудель яблочный с миндалём и сливочным мороженым	50	190

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



ФУРШЕТ-КОНСТРУКТОР

	г	руб
Салаты		
Лосось под шубой с хрустящей рукколой	80	300
Веган-салат с киноа, помидорами и листьями салата	50	210
Греческий салат с сыром фета	70	190
Гриль-салат с говядиной, листьями салата и свежими томатами	50	270
Домашний сулугуни со свежими томатами и соусом песто	50	210
Микс листовых салатов с тунцом, стручковой фасолью и томатами	50	220
Овощной салат с ароматным маслом и ялтинским луком с грецким орехом	50	180
Оливье с говядиной и красной икрой	80	480
Оливье с говяжьим языком	80	330
Оливье с куриной грудкой	80	300
Оливье с отварной говядиной	80	340
Салат Винегрет с маринованными опятами	50	210
Салат Мимоза с лососем главракс	60	310
Салат из говядины, печёного перца, маринованного баклажана и жареного лука	60	340
Салат из овощей гриль с микрозеленью	60	280
Салат из хрустящих слайсов огурца, редиса и моркови	50	160
Салат Нисуаз со свежим тунцом	50	450
Салат с вялеными томатами, сельдереем и ростбифом	50	400
Салат с вяленой уткой, клубникой и сыром чечил	50	490
Салат с индейкой, авокадо и свежими томатами черри	50	480
Салат с клубникой, сыром пармезан, миксом из свежей зелени и бальзамическим кремом	50	410
Салат с копчёным лососем, свежими листьями и апельсином	50	320
Салат с креветками, авокадо, томатами и рукколой	50	490
Салат с курицей, зелёной фасолью, томатами и гранатовой заправкой	50	260
Салат с листом салата, томатами и слабосолёным лососем	50	320
Салат с морепродуктами и овощами	50	410
Салат с розовыми томатами, трюфельной заправкой и свежей зеленью	50	280
Салат с тигровыми креветками, грейпфрутом и апельсином	50	490
Салат с фермерской курицей, початками кукурузы и вялеными томатами	50	300
Салат тайский с цыплёнком	50	270
Салат цезарь с куриной грудкой и свежими томатами черри	50	280
Салат цезарь с морской красной форелью и свежими томатами черри	50	350
Салат цезарь с тигровыми креветками	50	390
Хрустящие овощи с сыром горгонзола	50	220

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

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 свежерубленной 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:

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

Ассорти местных сыров:

Сыр Адыгейский копчёный	15
Сыр Сулугуни	15
Сыр Чечил	15
Мёд, 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 тортильи	90

Основное горячее (подаётся в стол):

Стейк из свиной вырезки с перечным соусом	90
Филе горбуши с лимоном, тимьяном и томатами	70
Якитори из цыплёнка с соусом терияки	120

The Radisson logo is displayed in a white, stylized script font against a blue-tinted background of a modern office interior with people sitting at a table.

РОЗА ХУТОР
ROSA KHUTOR

БАНКЕТЫ

ВАРИАНТ 1

Гарниры (подаётся 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 вишнёвым 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 – 5000 руб.
1 475 г на человека*

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.
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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



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, зелёным 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 свежерубленной зеленью	40
Томаты черри маринованные	15
Черемша	15
Ассорти маринованных грибов со сметаной и свежерубленным зелёным луком	60

Мясное ассорти:

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

Рыбное ассорти:

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

Ассорти местных сыров:

Сыр Адыгейский копчёный	15
Сыр Сулугуни	15
Сыр Чечил	15
Мёд, виноград, орехи, сухофрукты, ягода	15

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 цыплёнком	90

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

БАНКЕТЫ

ВАРИАНТ 2

Основное горячее (подаётся в стол):

Стейк из свиной вырезки с перечным соусом	90
Адлерская форель с соусом тартар	70
Кебаб из куриного филе с соусом BBQ	90

Гарниры (подаётся в стол):

Жареная картошка с вешенками, белыми грибами и трюфельным маслом	90
Овощное соте 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 – 5700 руб.
 1475 г на человека

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.
 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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



БАНКЕТЫ

ВАРИАНТ 3

Холодные закуски (подаются в стол):

Овощное ассорти (томаты, огурец, перец, редис, зелень)	60
Блинчики с копчёным лососем и красной икрой	30
Брускетта с паштетом из курицы, сливочным муссом и свежим физалисом	45

Ассорти солений:

Капуста квашеная с зеленью и ароматным нерафинированным маслом	30
Ассорти маринованных грибов со сметаной и свежерубленным зелёным 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:

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

Ассорти европейских сыров:

Сыр Бри	15
Сыр Качотта	15
Сыр Монтазио	15
Сыр Пармезан	15
Мёд, виноград, орехи, сухофрукты, ягода	15

Салаты:

Салат с тигровыми креветками, грейпфрутом и апельсином	50
Салат с говяжьим языком, маринованными опятами и муссом из хрена	90
Клыкач копчёный с миксом салатных листьев и дрессингом из лайма	90
Салат из стеклянной лапши, жареных овощей и запечённого цыпленка	90

БАНКЕТЫ

ВАРИАНТ 3

Основное горячее (подаётся в стол):

Каре дагестанского ягнёнка с перечным соусом и пюре из печёных овощей	90
Стейки из говяжьей вырезки с перечным соусом	90
Филе пеленгаса с тимьяном и лимонным маслом	70
Филе лосося с апельсиновым чатни	90

Гарниры (подаётся 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 (вишнёвый, 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 – 6 400 руб.
1700 г на человека*

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.
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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



БАНКЕТЫ

ВАРИАНТ 4

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 зелёным лучком	60

Мясное ассорти:

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

Рыбное ассорти:

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

Ассорти европейских сыров:

Сыр Бри	15
Сыр Качотта	15
Сыр Монтазио	15
Сыр Пармезан	15
Мёд, виноград, орехи, сухофрукты, ягода	15

Салаты:

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

БАНКЕТЫ

ВАРИАНТ 4

Горячая закуска (подаётся порционно):

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

Основное горячее (подаётся 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:

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

Напитки:

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

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ – 6600 руб.

1690 г на человека

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.
 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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



БАНКЕТЫ

ВАРИАНТ 5

Холодные закуски (подаются в стол):

Овощное ассорти (томаты, огурец, перец, редис, зелень)	60
Страчателла с томатами и свежей рукколой	40
Тартар 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 свежерубленной зеленью	40
Томаты вяленые, артишоки, патиссоны	60
Томаты черри маринованные	15
Черемша	15
Ассорти маринованных грибов со сметаной и свежерубленным зелёным луком	60

Мясное ассорти:

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

Рыбное ассорти:

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

Ассорти европейских сыров:

Сыр Горгонзола	15
Сыр Качотта	15
Сыр Монтазио	15
Сыр Пармезан	15
Мёд, виноград, орехи, сухофрукты, ягода	15

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 подкопчённой утиной грудкой, печёной грушей и медовой заправкой	90

БАНКЕТЫ

ВАРИАНТ 5

Горячая закуска (подаётся порционно):

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

Основное горячее (подаётся порционно):

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

Десерты и выпечка (подаётся порционно):

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

Напитки:

Сок Добрый в ассортименте (вишнёвый, 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 – 7200 руб.

1 750 г на человека

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.
 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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

	г	руб
Холодные закуски		
Ассорти маринованных грибов со сметаной и свежерубленным зелёным лучком	60	200
Бастурма	15	100
Брезаола	15	120
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	60
Куриная пастроми	15	70
Куриный рулет	15	60
Малосолёный лосось в свекольном соке с добавлением порто	15	110
Малосольная масляная рыба	15	90
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
Подкопчённое филе кеты	15	100
Подкопчённый лосось	15	110
Ростбиф из говядины	15	120
Суджук	15	100
Сыр Адыгейский копчёный	15	70
Сыр Бри	15	100
Сыр Горгонзола	15	110
Сыр Качотта	15	130
Сыр Монтазио	15	130
Сыр Пармезан	15	120
Сыр Сулугуни	15	70
Сыр Чечил	15	70
Томаты вяленые, артишоки, патиссоны	60	200
Томаты черри маринованные	15	60
Угорь копчёный маринованный в соусе унаги	15	130
Черемша	15	60
Мини-оладьи с творожным сыром и красной икрой	30	160
Страчателла с томатами и свежей рукколой	40	140
Тартар из говядины с маринованными каперсами и заправкой из горчицы	30	210
Хлебная корзина	80	120
Мёд, виноград, орехи, сухофрукты, ягода	15	25
Лимон, лайм, мини-перец чили, томаты черри, хрен сливочный, микрозелень	15	25
Горчица, листья салата, мини-перец чили, микрозелень	15	25

БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

	г	руб
Горячие закуски		
Дальневосточный гребешок с кремом из цветной капусты, грибами и трюфельным маслом	100	690
Филе форели с эстрагоном	130	500
Жульен с курицей и грибами	130	350
Жульен с белыми грибами и сыром	130	300
Жареные гребешки на сливочном масле со свежим тимьяном, чесноком и сметанным соусом	100	690
Сальтимбокка с вялеными томатами, лесными грибами и обожжёнными овощами из печи	130	500
Каре дагестанского ягнёнка с перечным соусом и пюре из печёных овощей	80	600
Кальмар на гриле маринованный в соусе понзу с жареными цукини и сливочно-лимонным соусом	80	450

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

	г	руб
Салаты		
Лосось под шубой с хрустящей рукколой	100	350
Веган-салат с киноа, помидорами и листьями салата	70	230
Греческий салат с сыром фета	90	250
Гриль-салат с говядиной, листьями салата и свежими томатами	70	290
Сельдь под шубой	100	210
Домашний сулугуни со свежими томатами и соусом песто	70	230
Салат с вяленой уткой, клубникой и сыром чечил	70	500
Салат с морским гребешком, рукколой и оливковым маслом Extra Virgin	70	550
Зелёный салат с огурцом, сельдереем и заправкой из киви	70	210
Каспийский залом под шубой с перепелиным яйцом и свежей рукколой	100	240
Клыкач копчёный с миксом салатных листьев и дрессингом из лайма	70	240
Микс листовых салатов с тунцом, стручковой фасолью и томатами	70	210
Микс салатных листьев с редисом, сельдереем и 슬라이сами пармезана	70	200
Овощной салат с ароматным маслом и ялтинским луком с грецким орехом	90	180
Оливье с говяжьим языком	110	370
Оливье с отварной говядиной	110	380
Оливье с цыплёнком	110	330
Салат Мимоза с лососем главракс	100	330
Салат из запечённого сладкого перца и ростбифа из говядины	80	400
Салат Нисуаз со свежим тунцом	80	400
Салат с говяжьим языком, маринованными опятами и муссом из хрена	80	380
Салат с маринованным лососем, свежими томатами черри, горгонзолой и цитрусом	80	430
Салат с морепродуктами, листом салата и авокадо	80	450
Салат с тигровыми креветками, грейпфрутом и апельсином	80	670
Салат Табуле	110	220
Салат из стеклянной лапши, жареных овощей и запечённого цыплёнка	90	290
Салат оливье с говяжьим языком, курицей и красной икрой	110	500
Цезарь с куриным филе и гренками из лепёшки	90	300

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

ДЕСЕРТЫ (индивидуальная подача)

г руб

Десерт с пряной вишней в глазури из швейцарского шоколада

140 460

Матча-тирамису

140 450

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.
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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

	г	руб
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
Каре дагестанского ягнёнка с перечным соусом	90	510
Адлерская форель с соусом тартар	70	310
Запечённая свинина с грибным соусом	90	380
Запечённое филе северной горбуши с овощами	70	240
Кебаб из куриного филе с соусом BBQ	90	340
Кебаб из ягнёнка с соусом цахтон	90	450
Куриное филе с подушкой из грибов, луком и зеленью	120	360
Кебаб из мраморной говядины с шашлычным соусом	90	390
Стейк из лосося с песто из базилика	90	430
Стейк из свиной вырезки с перечным соусом	90	370
Стейк из судака с кули из петрушки	90	320
Стейк из трески с соусом бер блан	90	320
Стейки из говяжьей вырезки с перечным соусом	90	450
Томлёная утка с манговым соусом	90	490
Филе дорадо с тимьяном и лимонным маслом	50	430
Филе индейки в соусе BBQ, обжаренное на гриле	70	420
Филе лосося с апельсиновым чатни	90	530
Филе морского окуня с лимоном, тимьяном и томатами	70	330
Филе судака с лимоном, тимьяном и томатами	90	310
Якитори из цыпленка с соусом терияки	120	370

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.

БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

	г	руб
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (индивидуальная подача)		
Филе утки с пьяной грушей и чатни из манго	220	1800
Биштекс из мраморной говядины с молодым картофелем с розмарином	220	1500
Говяжья щека с соусом демиглас с картофельным пюре из батата	220	1850
Мраморная говядина с муссом из брокколи и соусом из красного вина	220	1650
Стейки из говяжьей вырезки с пряным картофелем и сливочным демигласом	220	1650
Стейки из морской форели с пюре из цветной капусты с лимонным дрессингом	220	1750

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

	г	руб
ГАРНИРЫ		
Брокколи и цветная капуста на пару со сливочным маслом и чесноком	90	290
Булгур с овощами, сливками и сыром	80	280
Жареная картошка с вешенками, белыми грибами и трюфельным маслом	90	280
Жареная на гриле кукуруза, томаты и шампиньоны	100	300
Жареный картофель по-домашнему с лесными грибами и беконом	90	280
Запечённый картофель с мускатным орехом и мелкорубленной зеленью	90	280
Картофельные драники с белыми грибами и луком порей	80	290
Картофельный хашбраун	80	250
Киноа с овощами	80	270
Молодой картофель с розмарином и свежим укропом	90	280
Овощи на гриле (кабачки, баклажан, сладкий перец)	100	360
Рататуй из овощей с трюфельно-сливочным соусом	90	270
Толчёный картофель	80	210
Цветная капуста с орехами кешью и соусом чимичурри	90	280

Цены включают НДС 22%. Сервисный сбор 5% будет начислен дополнительно.

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 счёт дополнительных издержек в связи с логистическими расходами.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

	мл	руб
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	персона	750
Пробковый сбор	500	100
Вода ПЭТ 0,5 б\г	500	400
Вода Аква Русса газ и негаз	1000	700
Вода Аква Русса газ и негаз	200	350
Сок Rich	330	350
Кола Rich	330	350
Тоник Rich	200	200
Сок Добрый в ассортименте (вишнёвый, яблочный, апельсиновый)	200	110
Всемирно известные сорта чая	200	240
Кофе зерновой (кофе-машина)	200	250
Лимонад из малины, манго или маракуйи	200	150
Ароматизированная вода лимон и апельсин	200	250
Морс из лесных ягод		
АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ		
Водка Русский Стандарт Ориджинал	1000	4500
Водка Белуга Нобл	500	7000
Водка ОНЕГИН	500	8000
Виски William Lawsons	1000	14000
Виски Jameson	500	12000
Виски Johnnie Walker Red Label	1000	17000
Виски Jack Daniel's Old№7	700	16800
Коньяк Martell VS	700	20000
Джин Bee Gin	700	6300
Ром Takamaka Blan	700	11200
Ром Takamaka Dark	700	11900
Ликёр Jagermeister	700	12600
Вино игристое Меланж Кубань Вино	750	3500
Вино игристое Bruni Prosecco	750	6200
Вино красное сухое Шато Тамань Каберне	750	3000
Вино красное сухое Par La Mer Zweigelt (Russia)	750	4000
Вино красное полусухое Hans Baer Pinot Noir (Germany)	750	7500
Вино красное сухое Baluarte Roble Bodegas Chivite (Spain)	750	5100
Вино белое сухое Шато Тамань Шардоне	750	3000
Вино белое полусухое Chateau Tamagne Delicate (Russia)	750	4000
Вино белое сухое Gato Negro Chardonnay (Chilie)	750	5000
Вино белое полусухое Hans Baer Riesling (Germany)	750	7500
Вино красное безалкогольное Винья Албали Каберне Темпранильо	750	6000
Вино белое безалкогольное Ханс Байер Рислинг	750	6000