

park inn
by Radisson

ROSA KHUTOR

ВСТРЕЧИ И МЕРОПРИЯТИЯ

в Park Inn by Radisson Rosa Khutor



СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОТЕЛЕ	3
РАСПОЛОЖЕНИЕ	4
КОНФЕРЕНЦ-ВОЗМОЖНОСТИ	5
СТОИМОСТЬ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛОВ	7
КОФЕ-БРЕЙКИ	9
СЕТ-МЕНЮ	11
ШВЕДСКИЙ СТОЛ	14
ФУРШЕТЫ	24
КОНСТРУКТОР	27
БАНКЕТЫ	28
ЛАНЧ-БОКС	37



ROSA KHUTOR

A large, multi-story hotel building with a blue roof and white facade, situated on a hillside. The building has many windows and balconies. The 'park inn' logo is visible on the upper part of the building. The background shows a forested hillside with some trees in autumn colors.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

Отель «Park Inn by Radisson Rosa Khutor» 4* в центре уникального горнолыжного курорта «Роза Хутор».

В отеле имеется 211 уютных номеров от 28 до 79 м² с видом на Кавказские горы и реку Мзымта. Единственный на курорте баварский ресторан «Bierkeller» с разнообразием немецких блюд и традиционной атмосферой. Конференц-зал «Сочи» площадью 150 кв.м. для ваших конференций и мероприятий.

Удобное расположение — 40 минут от аэропорта, высокий уровень сервиса с международными стандартами и живописные окрестности делают наш отель идеальным местом для деловых встреч, корпоративных тимбилдингов и других важных мероприятий.

По всем возникшим вопросам и предложениям
Вы можете связаться с нами по телефону +7 862 243 11 11,
либо направить письмо на электронный адрес: info.aerpk@parkinn.com

С наилучшими пожеланиями,
Команда отеля

park inn
by Radisson

ROSA KHUTOR



РАСПОЛОЖЕНИЕ

Отель Park Inn by Radisson Роза Хутор расположен в 45 км от международного аэропорта Сочи и в 70 км от центра города, в самом сердце развивающегося горнолыжного курорта Роза Хутор, в непосредственной близости от горнолыжных трасс, лыжной школы, ресторанов, магазинов, детского центра, пункта проката снаряжения и станции первой помощи.





КОНФЕРЕНЦ- ВОЗМОЖНОСТИ



Размеры и вместимость залов

Название зала	Площадь кв.м.	Банкет (круглые столы)	Театр	Амфи театр	Класс	Буква «П»	Круглый стол	Дневной свет
Smart Meeting Room	48	-	30	-	18	16	18	+
Сочи	150	120	150	100	70	80	86	-

park inn
by Radisson

ROSA KHUTOR



СТОИМОСТЬ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛОВ



Название зала	Стоимость в руб. за полдня	Стоимость в руб. за весь день
	4 часа	12 часов
Smart Meeting Room	20 000	25 000
Сочи	40 000	60 000

Техническое оборудование

Название оборудования	Стоимость в руб.
Плазменная панель 46'	10 000
Ноутбук	10 000
Дополнительный микрофон	3 000
Лазерная указка (кликер)	3 000
Трибуна	5 000
Сборная сцена (18 блоков 1 метр*1 метр)	15 000
Флипчарт с маркерами и бумагой	3 000
Аудиосистема (колонки, микшерный пульт, 2 микрофона)	20 000

В стоимость аренды залов включено:

Вода для каждого гостя
Блокноты и ручки
Wi Fi
НДС 20%

Цены указаны в рублях с учётом НДС (20%)

Отель оставляет за собой право в одностороннем порядке путем направления письменного уведомления заказчику изменять стоимость услуг питания и их ассортимент, указанных в ценовом приложении



КОФЕ-БРЕЙКИ



ВАРИАНТ 1

Датская выпечка 25 гр.
Ассорти сезонных фруктов 50 гр.
Печенье с клюквой 25 гр.
Канале на бородинском хлебе с чоризо 25 гр.

Напитки

Ягодный морс, фруктовая вода 200 мл.
Ассортимент всемирно известных
сортов чая 200 мл.
Кофе в ассортименте 200 мл.

700 руб. 125 гр.

ВАРИАНТ 2

Ассорти сезонных фруктов 50 гр.
Круассан с ветчиной и сыром 50 гр.
Мини брускетта с жареными грибами
и свежими томатами 25 гр.
Профитроли с заварным кремом 30 гр.

Напитки

Ягодный морс, фруктовая вода 200 мл.
Ассортимент всемирно известных
сортов чая 200 мл.

Кофе в ассортименте 200 мл.

750 руб. 155 гр.

ВАРИАНТ 3

Сэндвичи с ветчиной и сыром 100 гр.
Печенье в ассортименте 25 гр.
Ассорти свежих фруктов 100 гр.
Мини брускетта с творожным сыром
и вялеными томатами 25 гр.
Домашний медовик 30 гр.

Напитки

Ягодный морс, фруктовая вода 200 мл.
Ассортимент всемирно известных
сортов чая 200 мл.
Кофе в ассортименте 200 мл.

800 руб. 280 гр.

ВАРИАНТ 4

Мини брускетта с салями
и солёным огурцом 25 гр.
Печенье в ассортименте 30 гр.
Мини брускетта с тунцом 25 гр.
Сезонные фрукты 100 гр.
Чизкейк творожный 50 гр.

Напитки

Ягодный морс, фруктовая вода 200 мл.
Ассортимент всемирно известных
сортов чая 200 мл.

Кофе в ассортименте 200 мл.

850 руб. 230 гр.

ВАРИАНТ 5

Брускетта с куриной грудкой,
листом салата и томатами черри 25 гр.
Брускетта со сливочным сыром
и печёным перцем 25 гр.
Свежеиспечённая выпечка 25 гр.
Шоколадный брауни с орехами 25 гр.
Морковный торт 25 гр.

Напитки

Ягодный морс, фруктовая вода 200 мл.
Ассортимент всемирно известных
сортов чая 200 мл.
Кофе в ассортименте 200 мл.

950 руб. 175 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.

Максимальная длительность кофе-брейка - 45 минут





СЕТ-МЕНЮ



ОБЕДЫ

ВАРИАНТ 1

Салат с печёной свеклой, муссом из феты и маслом из свежей зелени 150 гр.
Крем-суп овощной с гренками 200 гр.
Паста «Болоньезе» с оливковым маслом и свежим базиликом 250 гр.
1400 руб. 600 гр.

ВАРИАНТ 2

Салат с копчёной утиной грудкой, листом салата и свежими апельсинами 150 гр.
Минестроне с гриссини и соусом песто 200 гр.
Люля из говядины с маринованным красным луком, томатным соусом и картофельными дольками 290 гр.
1400 руб. 640 гр.

ВАРИАНТ 3

Салат с листом салата, томатами и слабосолёным лососем 150 гр.
Грибной крем-суп со сливками и гренками 200 гр.
Фаршированное грибами и сыром куриное филе, с запечённым картофелем 300 гр.
1400 руб. 650 гр.

ВАРИАНТ 4

Салат «Тайский» с цыплёнком 150 гр.
Куриная лапша с яйцом и зеленью 200 гр.
Тушёная говядина с картофельным пюре, томатами черри и сметаной 200 гр.
1500 руб. 550 гр.

ВАРИАНТ 5

Салат с кубанскими розовыми томатами, трюфельной заправкой и свежей зеленью 150 гр.
Борщ с говядиной и сметаной 230 гр.
Рыбные тефтели с рисом басмати и сливочным соусом 280 гр.
1750 руб. 660 гр.

ВАРИАНТ 6

Крем суп из кукурузы с чоризо 200 гр.
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 150 гр.
Стейк из говяжьей вырезки с жареной на гриле кукурузой, шампиньонами и томатами черри 270 гр.
1850 руб. 620 гр.

ВАРИАНТ 7

Сливочный суп с лососем 200 гр.
Салат с креветками, рукколой и томатами 150 гр.
Стейк из морской форели с картофельным пюре со сливочным соусом 280 гр.
2400 руб. 630 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.

Максимальная длительность кофе-брейка - 45 минут



УЖИНЫ

ВАРИАНТ 1

«Оливье» с ветчиной 150 гр.
Томлёная свинина и гречневая крупа
с грибами и луком 250 гр.
Лимонный тарт 120 гр.
1350 руб. 520 гр.

ВАРИАНТ 2

Салат с жареной куриной грудкой,
листьями салата и свежими томатами 150 гр.
Филе горбуши с цветной капустой
и сливочным соусом 280 гр.
Классический чизкейк 120 гр.
1400 руб. 550 гр.

ВАРИАНТ 3

Салат с цукини, слабосолёным лососем
и сыром фета 150 гр.
Шницель из свинины с толчёным картофелем
и карамелизированным луком 220 гр.
Морковный торт
со сливочным муссом 150 гр.
1450 руб. 520 гр.

ВАРИАНТ 4

Салат с ростбифом и каперсами 150 гр.
Отбивная из цыплёнка с листом салата
и ягодным соусом 250 гр.
Домашний медовик 150 гр.
1750 руб. 550 гр.

ВАРИАНТ 5

Салат «Зеленая бавария» с обжаренными
тыквенными семечками 150 гр.
Паста «Карбонара» с яйцом
и тёртым сыром 250 гр.
Классический баварский штрудель с яблоками
и ванильным мороженым 200 гр.
1750 руб. 600 гр.

ВАРИАНТ 6

Салат с говяжьим языком, томатами
и свежей зеленью 150 гр.
Томлёная говяжья грудинка с брокколи
и яблочным пюре 250 гр.
Торт «Эстерхази» 120 гр.
1950 руб. 520 гр.

ВАРИАНТ 7

Салат с бужениной из свинины, печёными овощами
и медовой заправкой 150 гр.
Форель на гриле с лимоном и соусом тартар 380 гр.
«Наполеон» 150 гр.
2400 руб. 680 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 5 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.



ШВЕДСКИЙ СТОЛ



ОБЕДЫ ВАРИАНТ 5 Баварский стол

Ассортимент свежее испечённого хлеба (белый, бородинский) 60 гр.

Холодные закуски и салаты

Листья салата, томаты, огурцы, сладкий перец, морковь слайсами, отварная свёкла, капуста белокочанная, оливковое масло 60 гр.

Маринованные грибы, квашеная капуста 60 гр.

Скумбрия копчёная 60 гр.

Сырное ассорти 30 гр.

Мясное ассорти 30 гр.

Салат с куриными колбасками и маринованным огурцом 80 гр.

Основное горячее

Суп-гуляш 200 гр.

Шницель из свинины в хлебной панировке 80 гр.

Куриная грудка на гриле 80 гр.

Филе трески с овощами 50 гр.

Тушёная капуста зауэркраут 50 гр.

Толчёный картофель со сливочным маслом и свежей зеленью 80 гр.

Отварной рис с кукурузой 50 гр.

Десерты

Яблочный штрудель 100 гр.

Свежие фрукты 100 гр.

Напитки

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 гр.

Кофе в ассортименте 200 гр.

Фруктовая вода, ягодный морс 200 гр.

2100 руб. 1170 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.



ОБЕДЫ ВАРИАНТ 5 Русский стол

Ассортимент свежеспечённого хлеба (белый, бородинский) 60 гр.

Холодные закуски и салаты

Листья салата, томаты, огурцы, сладкий перец, морковь слайсами, отварное яйцо, кукуруза консервированная 100 гр.

Маринованные огурцы, маринованный чеснок 40 гр.

Маринованное филе сельди 40 гр.

Сыр «Российский» 30 гр.

Сервелат 30 гр.

Сельдь под шубой 100 гр.

Основное горячее

Борщ с говядиной и сметаной 220 гр.

Томлёная говядина с овощами 100 гр.

Ленивые голубцы, запечённые в сливочном соусе 110 гр.

Запечённый волжский судак 50 гр.

Картофель отварной с укропом и сливочным маслом 80 гр.

Гречневая крупа с луком порей и грибами 50 гр.

Тушёная капуста с морковью, луком и томатной пастой 50 гр.

Десерты

Грушевая творожная шарлотка 100 гр.

Свежие фрукты 100 гр.

Напитки

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 гр.

Кофе в ассортименте 200 гр.

Фруктовая вода, ягодный морс 200 гр.

2400 руб. 1260 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.



ОБЕДЫ ВАРИАНТ 5 Итальянский стол

Ассортимент свежеспечённого хлеба (белый, бородинский), фокачча 60 гр.

Холодные закуски и салаты

Листья салата, томаты, огурцы, сладкий перец, морковь слайсами, оливки, маслины, оливковое масло 100 гр.

Вяленые томаты, маринованные корнишоны 40 гр.

Сырное ассорти 30 гр.

Мясное ассорти 30 гр.

Мини моцарелла с томатами, листьями салата и соусом песто 80 гр.

Основное горячее

Овощной крем-суп с гренками 200 гр.

Лазанья с мясным фаршем и соусом бешамель 100 гр.

Куриные фрикадельки с томатным соусом 100 гр.

Филе трески с лимоном и тимьяном 50 гр.

Пенне с соусом «Неаполитано» и тёртым сыром 90 гр.

Булгур с овощами, сливками и сыром 50 гр.

Десерты

Тирамису 100 гр.

Свежие фрукты 100 гр.

Напитки

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 гр.

Кофе в ассортименте 200 гр.

Фруктовая вода, ягодный морс 200 гр.

2400 руб. 1130 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.



ОБЕДЫ ВАРИАНТ 5 Кавказский стол

Ассортимент свежее испечённого хлеба (белый, бородинский), армянский лаваш, хлеб 60 гр.

Холодные закуски и салаты

Листья салата, томаты, огурцы, сладкий перец, морковь слайсами, свежий редис, икра кабачковая, оливковое масло, сацебели 100 гр.

Маринованные томаты черри, маринованная черемша 40 гр.

Сыр копчёный адыгейский, сыр сулугуни 60 гр.

Ветчина из свинины, домашний куриный рулет 60 гр.

Салат с курицей, зелёной фасолью, томатами и гранатовой заправкой 80 гр.

Основное горячее

Суп харчо со сметаной и свежей зеленью 200 гр.

Чахохбили из курицы со сладкими перцами и свежей зеленью 80 гр.

Люля-кебаб из говядины с томатным соусом 130 гр.

Филе судака с лимоном, тимьяном и томатами 80 гр.

Лобио из красной фасоли с кинзой и грецким орехом 50 гр.

Печёные овощи в печи: морковь, корень сельдерея, свёкла, тыква 120 гр.

Перловая крупа с луком и грибами 50 гр.

Десерты

Пахлава 100 гр.

Свежие фрукты 100 гр.

Напитки

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 гр.

Кофе в ассортименте 200 гр.

Фруктовая вода, ягодный морс 200 гр.

2600 руб. 1310 гр.

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.



ОБЕДЫ

ВАРИАНТ 5

Французский стол

Ассортимент свежее испечённого хлеба (белый, бородинский) 60 гр.

Холодные закуски и салаты

Листья салата, томаты, огурцы, сладкий перец, морковь слайсами, отварная свёкла, капуста белокочанная, оливковое масло 100 гр.

Маринованные томаты черри, маринованная черемша 40 гр.

Скумбрия копчёная 40 гр.

Сырное ассорти 30 гр.

Мясное ассорти 30 гр.

Салат «Нисуаз» с консервированным тунцом 80 гр.

Основное горячее

Суп чаудер с лососем и треской 200 гр.

Бефстроганов из говядины 100 гр.

Запечённое куриное бедро 80 гр.

Запечённое филе горбуши с овощами 100 гр.

Овощное соте 80 гр.

Картофельный гратен с беконом и сливками 100 гр.

Отварной рис с бурым рисом и зеленью 50 гр.

Десерты

Торт «Три шоколада» 100 гр.

Свежие фрукты 100 гр.

Напитки

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 гр.

Кофе в ассортименте 200 гр.

Фруктовая вода, ягодный морс 200 гр.

2600 руб. 1290 гр.

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.



УЖИНЫ

ВАРИАНТ 1

Баварский стол

Ассортимент свежее испечённого хлеба (белый, бородинский) 60 гр.

Холодные закуски и салаты

Листья салата, томаты, огурцы, сладкий перец, морковь слайсами, отварная свёкла, капуста белокочанная, оливковое масло 100 гр.

Маринованные огурцы, морская капуста 40 гр.

Маринованное филе сельди 40 гр.

Сырное ассорти 30 гр.

Мясное ассорти 30 гр.

Картофельный салат с говядиной и свежими томатами 80 гр.

Основное горячее

Томлёная свиная шея в горчичном маринаде 100 гр.

Запечённая курица в медовой глазури 80 гр.

Запечённое филе горбуши с лимоном и тимьяном 100 гр.

Томлёная гречка с грибами 50 гр.

Запечённый картофель с мускатным орехом и мелко рубленной зеленью 100 гр.

Брокколи и цветная капуста на пару со сливочным маслом и чесноком 100 гр.

Десерты

Профитроли с заварным кремом 80 гр.

Шоколадный рулет с орехами 80 гр.

Напитки

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 гр.

Кофе в ассортименте 200 гр.

Фруктовая вода, ягодный морс 200 гр.

2100 руб. 1070 гр.

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.



УЖИНЫ

ВАРИАНТ 3

Итальянский стол

Ассортимент свежее испечённого хлеба (белый, бородинский), фокачча 90 гр.

Холодные закуски и салаты

Листья салата, томаты, огурцы, сладкий перец, морковь слайсами, оливки, маслины, оливковое масло 100 гр.

Маринованные грибы, квашеная красная капуста 40 гр.

Сырное ассорти 30 гр.

Мясное ассорти 30 гр.

«Цезарь» с курицей 80 гр.

Основное горячее

Запечённые митболы из говядины с томатным соусом 100 гр.

Запечённая курица в BBQ соусе 100 гр.

Минтай в сухарях 80 гр.

Спагетти со сливочным соусом и тёртым сыром 90 гр.

Отварные цветная и брокколи капуста 100 гр.

Десерты

Маффин с сырным кремом 80 гр.

Шоколадный брауни с орехами 80 гр.

Напитки

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 гр.

Кофе в ассортименте 200 гр.

Фруктовая вода, ягодный морс 200 гр.

2100 руб. 1000 гр.

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.



УЖИНЫ

ВАРИАНТ 4

Кавказский стол

Ассортимент свежеспечённого хлеба (белый, бородинский), армянский лаваш, хлеб 120 гр.

Холодные закуски и салаты

Листья салата, томаты, огурцы, сладкий перец, морковь слайсами, свежий редис, икра кабачковая, оливковое масло, сацебели 100 гр.

Оливки, квашеная капуста с зелёным луком 40 гр.

Сыр адыгейский, сыр чечил 60 гр.

Ветчина из свинины, домашний куриный рулет 60 гр.

Салат с отварной свёклой, майонезом, грецким орехом и кинзой 80 гр.

Основное горячее

Куриные котлеты с зеленью и чесноком 100 гр.

Томлёная свинина с овощами и томатным соусом 130 гр.

Филе пангасиуса со сладким перцем и репчатым луком 50 гр.

Запечённый картофель черри со специями 100 гр.

Запаренный кускус с морковью и кабачком 50 гр.

Паровая капуста брокколи с сыром и сливками 50 гр.

Десерты

Нуга с орехами 100 гр.

Морковный торт 100 гр.

Напитки

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 гр.

Кофе в ассортименте 200 гр.

Фруктовая вода, ягодный морс 200 гр.

2300 руб. 1140 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.



УЖИНЫ

ВАРИАНТ 5

Французский стол

Ассортимент свежеиспечённого хлеба (белый, бородинский) 60 гр.

Холодные закуски и салаты

Листья салата, томаты, огурцы, сладкий перец, морковь слайсами, отварная свёкла, капуста белокочанная, оливковое масло 100 гр.

Морская капуста, морковь по-корейски 40 гр.

Маринованное филе сельди 40 гр.

Сырное ассорти 30 гр.

Мясное ассорти 30 гр.

«Оливье» с ветчиной и зеленью 100 гр.

Основное горячее

Котлеты из говядины 100 гр.

Обжаренное на гриле куриное филе со сливочным соусом 100 гр.

Запечённое филе пангасиуса с овощами 50 гр.

Запечённые корнеплоды: морковь, свёкла, картофель 90 гр.

Крупа кускус со сливочным маслом 50 гр.

Овощи гриль 80 гр.

Десерты

«Наполеон» с заварным кремом 80 гр.

«Красный бархат» 80 гр.

Напитки

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 гр.

Кофе в ассортименте 200 гр.

Фруктовая вода, ягодный морс 200 гр.

2300 руб. 1030 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 25 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.





ФУРШЕТЫ



ВАРИАНТ 1

Холодные закуски

- Мини брускетта с ростбифом и сливочно-горчичной заправкой 30 гр.
- Мини брускетта со слабосоленой форелью и сливочным муссом с лимоном 30 гр.
- Тарталетки с паштетом из копченого лосося и свежего огурца 25 гр.
- Крекер с муссом дор блю и виноградом 25 гр.
- Домашний сулугуни со свежими абхазскими томатами и соусом песто 25 гр.
- Салат с индейкой, авокадо и свежими томатами черри 25 гр.

Горячие закуски

- Мини шашлык из морской форели с овощами и соусом айоли 80 гр.
- Куриные шашлычки на шпажке с маринованным крымским луком, томатно-чесочным соусом и местной сочинской лепёшкой 90 гр.
- Стейки из мраморной говядины с розмарином и соусом из говяжьих костей и красного вина 80 гр.
- Мини картофель с луком порей и беконом на шпажке 50 гр.
- Кабачок, баклажан, сладкий перец на гриле со свежим тимьяном и чесноком 50 гр.

Десерты

- Фруктовые шпажки с цитрусовым сиропом 35 гр.
- Тирамису со свежими ягодами 25 гр.
- Профитроли с кремом и свежими ягодами 25 гр.

Напитки

- Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 мл
- Кофе 200 мл
- Фруктовая вода, молоко, морс 200 мл
- Яблочный/апельсиновый сок 200 мл

3200 руб. 595 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.



ВАРИАНТ 1

Холодные закуски

Мини брускетта с говяжьим языком, сливочным хреном и свежим редисом 25 гр.

Мини брускетта с тартаром из лосося и гуакамоле с томатами 25 гр.

Мини брускетта с тартаром из тунца, маринованным огурцом и сливочным муссом 25 гр.

Мини тарталетка с паштетом из куриной печени и смородиновым конфи 25 гр.

Мини тарталетка с крем сыром, слабосолённым лососем и огурцом 25 гр.

Крекер со сливочным кремом авокадо и креветкой 25 гр.

Салат с морским гребешком, рукколой и оливковым маслом Extra Virgin 25 гр.

Горячие закуски

Мини стейки из лосося с тимьяном и лимоном 50 гр.

Томлёные свиные ребра в соусе BBQ и острым соусом шрирача 80 гр.

Мини шашлыки из мраморной говядины

на шпажке с соусом из печёного перца 80 гр.

Жареные гребешки на сливочном масле, со свежим тимьяном,
чесноком и сметанным соусом 50 гр.

Овощные мини шашлычки 50 гр.

Картофельный хашбраун 90 гр.

Десерты

Торт «Эстерхази» 30 гр.

Шоколадный торт с маршмеллоу 30 гр.

Торт «Красный бархат» 30 гр.

Нарезка из сезонных свежих фруктов 100 гр.

Напитки

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 мл

Кофе 200 мл

Фруктовая вода, молоко, морс 200 мл

Яблочный/апельсиновый сок 200 мл

4300 руб. 845 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.





КОНСТРУКТОР



КОНСТРУКТОР ДЛЯ КОФЕ-БРЕЙКОВ И ФУРШЕТОВ НА ВАШ ВЫБОР (позиции на 1 человека)

Холодные закуски и салаты

- Мини моцарелла с томатами и соусом песто 25 гр. 110 руб.
Мини тарталетка с куриным паштетом и ягодным соусом 30 гр. 160 руб.
Мини тарталетка с крем сыром,
свежим огурцом и слабосолённым лососем 30 гр. 185 руб.
Мини тарталетка с тартаром из говядины
с зернистой горчицей и каперсами 25 гр. 200 руб.
Мини тарталетка с тартаром из морской форели
с лимоном и свежей зеленью 25 гр. 200 руб.
Канapé на бородинском хлебе с чоризо 30 гр. 150 руб.
Мини брускетта с жареными грибами и свежими томатами 30 гр. 120 руб.
Салат «Цезарь» с куриной грудкой и свежими томатами черри 50 гр. 150 руб.
Салат «Цезарь» с морской красной форелью
и свежими томатами черри 50 гр. 200 руб.
Салат с ростбифом и каперсами 30 гр. 300 руб.
Салат со свежими кубанскими овощами и сыром фета 50 гр. 200 руб.
Салат «Зелёная Бавария» 50 гр. 170 руб.
Салат с цукини, слабосолённым лососем и сыром фета 30 гр. 300 руб.
Лосось «Гравлак» на белом багете со свежим огурцом и редисом 25 гр. 150 руб.
Филе подкопчённой утки с гриссини и муссом из голубого сыра 25 гр. 170 руб.
Мини брускетта со сливочно-лимонным соусом
и морской красной форелью 30 гр. 150 руб.
Мини брускетта с тунцом 30 гр. 165 руб.
Мини брускетта с саями, маринованным огурцом
и горчичной заправкой 30 гр. 165 руб.
Мини брускетта со сливочным сыром и печёным перцем 30 гр. 150 руб.
Мини брускетта с куриной грудкой,
листом салата и томатом черри 30 гр. 150 руб.
Мини брускетта со сливочным сыром,
вялеными томатами и свежей зеленью 30 гр. 150 руб.
Мини брускетта с сыром дор блю
и карамелизированной грушей 30 гр. 180 руб.
Сэндвич с сыром и огурцом 50 гр. 200 руб.
Сэндвич с ветчиной и томатом 50 гр. 230 руб.
Круассан с огурцом и лососем 50 гр. 430 руб.
Круассан с ветчиной и сыром 50 гр. 250 руб.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ КОФЕ-БРЕЙКОВ И ФУРШЕТОВ НА ВАШ ВЫБОР (позиции на 1 человека)

Десерты и выпечка

- Круассан без начинки 1 шт. 25 гр. 150 руб.
- Датская выпечка 1 шт. 25 гр. 150 руб.
- Печенье овсяное 1 шт. 20 гр. 90 руб.
- Печенье курабье 1 шт. 25 гр. 90 руб.
- Печенье с клюквой 1 шт. 25 гр. 110 руб.
- Фруктовые шпажки 25 гр. 2шт. 50 гр. 180 руб.
- Тарелка из свежих, сезонных фруктов (нарезка) 50 гр. 230 руб.
- Свежий фрукт целиком 200 гр. 300 руб.
- Домашний медовик 30 гр. 120 руб.
- Чизкейк творожный 50 гр. 200 руб.
- Шоколадный брауни с орехами 50 гр. 150 руб.
- Торт «Пина Колада» 50 гр. 150 руб.
- Лимонный тарт 50 гр. 250 руб.
- Морковный торт 50 гр. 200 руб.
- Профитроли с заварным кремом 100 гр. 180 руб.
- Классический яблочный/вишнёвый штрудель 280 гр.

Горячие закуски

- Тигровая креветка в тесте «Катаифи» с ягодным конфи 25 гр. 200 руб.
- Жареный сыр сулугуни в панировке с местным вареньем 25 гр. 200 руб.
- Томлёная говяжья грудинка в соусе BBQ 50 гр. 280 руб.
- Блинчики, фаршированные мясным фаршем с овощами 30 гр. 230 руб.

Горячие закуски

- Пробковый сбор (бутылка) 400 руб.
- Вода ПЭТ 6л 500 мл. 150 руб.
- Сок «Добрый» в ассортименте
(вишнёвый, яблочный, апельсиновый) 200 мл. 150 руб.
- Всемирно известные сорта чая 200 мл. 150 руб.
- Кофе зерновой (кофе-машина) 200 мл. 250 руб.
- Лимонад классический или ягодный 200 мл. 250 руб.
- Ароматизированная вода (лимон и лайм, апельсин) 200 мл. 100 руб.
- Морс из лесных ягод 500 мл. 250 руб.
- Глинтвейн 6л 25 гр. 250 руб.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.



БАНКЕТЫ



ВАРИАНТ 1 (подаётся в стол)

Холодные закуски и салаты

Ассорти из свежих овощей и зелени: розовые томаты, короткоплодные огурцы, сладкий перец, редис, томат черри, укроп, петрушка, зелёный лук, оливковое масло 120 гр.

Ассорти сыров: сыр чеддер, сыр адыгейский, сыр сулугуни с томатами черри и соусом песто 80 гр.

Ассорти мясное: говядина копчёная, куриный рулет, ветчина, хрен сливочный 65 гр.

Филе сельди слабой соли с запечённым картофелем и маринованным луком 70 гр.

Мини тарталетки с куриным паштетом и ягодным соусом 25 гр.

Салат «Оливье» с ветчиной 80 гр.

Салат с жареными баклажанами и свежими томатами 80 гр.

Ассорти солений: квашеная капуста, кукуруза мини, корнишоны маринованные, томаты черри маринованные 80 гр.

Горячие закуски

Люля-кебаб из говядины с томатным соусом 80 гр.

Свинные рёбра с соусом BBQ 80 гр.

Филе трески с лимоном и томатами черри 60 гр.

Филе горбуши 60 гр.

Капуста брюссельская на пару 70 гр.

Картофель запечённый со специями 70 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.



ВАРИАНТ 2 (подаётся в стол)

Холодные закуски и салаты

Ассорти из свежих овощей и зелени: розовые томаты, короткоплодные огурцы, сладкий перец, редис, томат черри, укроп, петрушка, зелёный лук, оливковое масло 120 гр.

Ассорти из местных сыров: копчёный адыгейский сыр, сыр сулугуни, чечил, брынза с вялеными томатами, виноградом, мёдом и свежей рукколой 100 гр.

Ассорти из мясных деликатесов: ростбиф из мраморной говядины, суджук, бастурма с домашней горчицей, маринованными корнишонами и каперсами 100 гр.

Рыбное ассорти: лосось копчёный, масляная рыба с лимоном и свекольным хреном 50 гр.

Салат с куриной пастроми и горчицей 80 гр.

Салат с цукини, слабосолёным лососем и сыром фета 80 гр.

Ассорти солений: битые огурцы, маринованные томаты черри, квашеная капуста с ароматным маслом, маринованные грибы со сметаной и зелёным луком 100 гр.

Антипаста: вяленые томаты, оливки, маслины, аджапсанда

Горячие закуски

Томлёная грудинка 80 гр.

Томлёная свинина с горчицей и мёдом 60 гр.

Куриное филе на гриле с розмарином и мятой 60 гр.

Волжский судак с прованскими травами 60 гр.

Радужная форель с лимонным соусом тартар 80 гр.

Молодой картофель с розмарином 70 гр.

Овощи на гриле 60 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 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.



ВАРИАНТ 3 (подаётся в стол)

Холодные закуски и салаты

Ассорти из кубанских овощей и зелени: розовые томаты, короткоплодные огурцы, сладкий перец, редис, томат черри, листья салата, укроп, петрушка, кинза 100гр.

Ассорти сыров: сыр чеддер, бри, пармезан, дор блю с мёдом, виноградом и грушей 100гр.

Мясное ассорти: говяжий язык, чоризо, вяленая куриная грудка, вяленая свинина с зернистой горчицей, маринованными томатами и зеленью 100гр.

Рыбное ассорти: гравлакс, копчёная форель, масляная рыба с лимоном и крем фрешем 100гр.

Ассорти грибов: маринованные опята, грузди с ароматным маслом, сметаной и зелёным луком 100гр.

Ассорти домашних солений: малосольные огурцы, маринованные томаты черри, черемша, маринованная красная капуста 100гр.

Мини брускетты с томлёным барашком в соусе унаги и сладкий чили 100гр.

Мини брускетты с крем сыром и копченым лососем 100гр.

Салат со страчателлой, розовыми томатами и трюфельным маслом 100гр.

Салат с креветками, авокадо, томатами и рукколой 100гр.

Горячие закуски

Стейки из мраморной говядины с перечным соусом 100гр.

Филе лосося на гриле с соусом тартар 100гр.

Подкопчёная индейка с манговым соусом 100гр.

Томлёная свинина с зернистой горчицей и мёдом 80гр.

Баклажан, кабачок, сладкий перец, кукуруза на гриле 80гр.

Картофель с беконом и розмарином 80гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.



ВАРИАНТ 3 (подаётся в стол)

Десерты

Лимонный чизкейк 50 гр.

Десерт «Три шоколада» 50 гр.

Десерт «Павлова» 80 гр.

Фруктовая нарезка 90 гр.

Напитки

Ягодный морс, фруктовая вода 200 мл.

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 мл.

Кофе в ассортименте 200 мл.

1650 руб. 5000 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.



ВАРИАНТ 2 (подаётся в стол)

Десерты

Ассорти десертов 90 гр.

Фруктовая нарезка 80 гр.

Ассорти из свежееиспечённого хлеба,
лаваш, грузинская лепёшка 90 гр.

Напитки

Ягодный морс, фруктовая вода 200 мл.

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 мл.

Кофе в ассортименте 200 мл.

1360 руб. 4300 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.



ВАРИАНТ 1 (подаётся в стол)

Десерты

Ассорти десертов 60 гр.

Фруктовая нарезка 80 гр.

Ассорти из свежее испечённого хлеба 50 гр.

Напитки

Ягодный морс, фруктовая вода 200 мл.

Ассортимент всемирно известных сортов чая 200 мл.

Кофе в ассортименте 200 мл.

1210 руб. 3800 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 15 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.



ЛАНЧ-БОКС

Сэндвич с ветчиной, сыром и листьями салата 200 гр.

Выпечка в ассортименте 2 шт. 80 гр.

Сухофрукты - 2 вида, орехи - 2 вида 120 гр.

Йогурт фруктовый 120 гр.

Маффин 70 гр.

Сезонный фрукт 2 шт 300 гр.

Вода бут. б/г 500 мл.

Сок в ассортименте 250 мл.

1050 руб. 890 гр.

Важно! Минимальный заказ любой из позиций - 5 порций.

Согласованное меню должно быть сформированно 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.

