

## Аренда малых залов Ресторанного Комплекса "Летний Дворец" для проведения мероприятий



### Аренда малых банкетных залов РК "Летний Дворец" (отдельный вход)

Зал	м.2	Вне зависимости от дня недели	Максимальная вместимость	
			Банкет	Фушет
Китайский Дворец	22	4 500 руб.	10 чел.	15 чел.
Большой Дворец	39	6 000 руб.	20 чел.	25 чел.
Александрия	66	10 000 руб.	40 чел.	50 чел.

\*Аренда рассчитана на мероприятия до 23:00 часов

- ✓ Дополнительный час аренды – 5 000 руб.

#### **В стоимость аренды входит:**

- ✓ Накрытие и обслуживание
- ✓ Музыкальное сопровождение мероприятия фоновой музыкой

#### **В стоимость аренды не входит:**

- ✓ Дополнительный персонал (свыше 1 официанта на стол и сотрудники охраны).
- ✓ Аренда мебели и оборудования, не предусмотренных основным оснащением площадки.  
По предварительному согласованию возможна установка дополнительной музыкальной аппаратуры
- ✓ Сервисный сбор за обслуживание напитков заказчика – 500 руб. на человека

**Курение в малых залах СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО! В случае нарушения запрета взимается оплата в размере 5 000 руб. за дополнительную уборку и химчистку!**

**ГАРАНТИРОВАННОЕ БРОНИРОВАНИЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ ВНЕСЕНИИ ПРЕДОПЛАТЫ В РАЗМЕРЕ СТОИМОСТИ АРЕНДЫ ЗАЛА.**

**МЕНЮ БАНКЕТ**  
**2 400 рублей на персону**

**Холодные закуски**

**Рыбный ассортимент**

Сельдь с картофелем и маринованным луком - 25/25

Кета шеф-посола - 20

Блинные рулетики с икрой щуки, отварным яйцом и ароматным укропом - 40

**Мясной ассортимент**

Буженина запеченная с горчицей и ароматными кореньями - 15

Рулет из цыпленка с фисташками - 15

Галантин из цыпленка с курагой - 15

**Ассортимент паштетов из оленины**

Трюфельный, с маслом "Байрон", сливочный - 10/10/10

**Соления и маринады**

Огурцы соленые бочковые - 20

Томаты острые маринованные по-Кавказски - 20

Капуста квашеная по-домашнему - 20

**Салаты**

"Чука" салат с отварным кальмаром, ореховой заправкой и икрой летучей рыбы - 75

Салат коктейль с розовыми креветками и авокадо подается под соусом "Мари Роуз" - 50

Салат с разварным цыпленком, жареными грибами и домашним майонезом - 75

**Горячее 50/50**

Филе трески припущенной с травами, обжаренным шпинатом

и сливочным соусом с лососевой икрой - 130/100/40

**или**

Запеченная свиная корейка с толченым картофелем и копченой свиной грудинкой

подается с "Русским соусом" - 140/120/50

**Напитки**

Домашний морс малиновый - 300

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе - 150

Хлеб из пекарни Летнего Дворца

масло сливочное по-Провансальски - 40/40/10



## **МЕНЮ 3 600 руб./персона**

### **Рыбный ассортимент**

- Блинные рулетики с лососем холодного копчения, сливочным сыром и красной икрой - 25  
Филе маринованного лосося с сахаром "Мусковадо" и морской солью - 30  
Свежепросоленная сельдь с молодым картофелем и маринованным крымским луком – 25/25

### **Мясной ассортимент**

- Говяжья вырезка "Sous-vide", маринованная в медово-устричном соусе, сервируется маринованным луком и черри томатами – 20/10  
Трио паштетов из оленины на мини хлебцах пик-ник со сливочным маслом и черри томатами  
5/5/5  
Рулетики из отварной куриной грудки и молодого кабачка с легким домашним майонезом и песто из пряной рукколы – 25

### **Салаты**

- Поке салат со свежим тунцом, подается на подушке из закрученного риса в сочетании с водорослями чука, сегментами апельсина и лепестками мякоти кокоса - 75  
Салат с отварной телятиной, свежим огурцом, маринованным патиссоном, белой фасолью и пикантным соусом - 75  
Салат «Греческий» с фермерской брынзой, маринованной в оливковом масле с пряными травами – 75

### **Горячая закуска**

- Сулугуни в хрустящей панировке, сервируется на пряной рукколе, подается с бальзамическим кремом и свежей клубникой  
60/20/5

### **Основное блюдо 50/50**

- Стейк из тунца приготовленный на гриле, сервируется на креме из белой фасоли и лука шалот, подается с соусом "Татцуми" на основе копченого угря - 150/80/20/10  
**или**  
Утиная ножка «конфи», подается с толченым картофелем и базовым мясным соусом, добавлением сливок и трюфельной пасты  
120/100/50/15

### **Хлебная корзина - 80**

- Масло сливочное с зеленью, чесноком и горчицей - 5  
Масло сливочное с домашней аджикой – 5

### **Напитки**

- Морс из брусники собственного приготовления - 500  
Вода с мятой и лимоном – 300  
Чай/кофе

## **МЕНЮ 4 500 руб./персона**



### **Стартовая закуска в стол**

Лосось атлантический свежепросольный в панировке из пряного укропа, сервируется на нежном пюре из козлотородника и сельдерея, подается с крем-соусом из сладкой горчицы и сливочного сыра – 50/30/20

### **Рыбный ассортимент**

Тар-тар из тунца и семги с соусом «Тоса За» - 50/15  
Рулетки из молочного кабачка с лангустином и орехами кешью – 20

### **Мясной ассортимент**

«Вителло Тонато» ломтики томленной телятины с овощами в пряном бульоне, сервированные классическим соусом из тунца, анчоусов и пряных каперсов – 20/20  
Маринованная с розмарином утиная грудка горячего копчения - 20  
Прошутто крудо с сочной грушей и пряной рукколой – 25

### **Мезе из овощей**

Бабагануш с кедровыми орешками, пряной кинзой и оливковым маслом - 40  
Легкий тыквенный хумус с кедровыми орешками и пресными лепешками – 40

### **Салаты**

Салат с тигровыми креветками, маринованными мандаринами и горчишно-медовой заправкой - 75  
Теплый салат с молодым картофелем, свежими овощами и обжаренным цыпленком, приправленный кунжутным маслом и соевым соусом - 75  
Салат «Греческий» с фермерской брынзой маринованной в оливковом масле с травами – 75

### **Горячая закуска сервируется индивидуально**

Утиная грудка копченая на ольхе, подается в сопровождении с грушей, маринованной в белом вине с медом, розмарином и малиновым сиропом – 70/30/10

### **Основное блюдо 50/50**

Филе рыбы сибас с фенхелем томленным в апельсиновом соке с шафраном, подается с киноа и сливочным соусом манго – 120/90/50

#### **или**

Филе миньон (говядина вырезка) с кремом из сельдерея, подается с соусом на основе сливок и французской горчицы, сервированный хворостом из лука порея – 110/90/40

### **Хлебная корзина**

Чиабатта белая - 20  
Свекольный с тыквенными семечками - 20  
С каштаном и облепихой - 20  
Масло сливочное/масло сливочное с зеленью – 5/5

### **Напитки**

Морс из черной смородины - 500  
Вода с мятой и лимоном - 300  
Чай или кофе – 150

## **МЕНЮ 5 200 руб./персона**



### **Стартовая закуска в стол**

Копченая на ольхе маринованная с можжевельником утиная грудка, сервируется пюре из зеленого яблока, ревеня, подается с ганашем из горького шоколада и малиновым сиропом  
45/15/10

### **Рыбный ассортимент**

Татаки из тунца, в панировке из фундука и семян кунжута, в сопровождении соуса «Тоса За»  
30/10

### **Рыбная тарелка**

Лосось «Шеф-посола», угорь горячего копчения, палтус холодного копчения - 10/10/10

### **Мясной ассортимент**

Ростбиф из говяжьей вырезки, запеченный в пряных перцах,  
сервируется трюфельным "майонезом" – 20/7

Язык говяжий, отваренный в овощном бульоне,  
сервируется соусом на основе печеной свеклы, сметаны и хрена – 20/7

Рулетики из цыпленка и молодого кабачка с домашним майонезом и песто из рукколы – 20

### **Закуски из овощей**

Легкий крем из спелого авокадо и сыра тофу,  
приправленный соком лайма и пряной кинзой - 40

Террин из томатов конфи, молодого кабачка обжаренного на гриле и фермерской  
моцареллы, подается с базиликовым песто и пряной рукколой – 50

### **Салаты**

Классический теплый салат с осьминогом, молодым картофелем и сладкими томатами,  
приправленный оливковым маслом и петрушкой - 75

Легкий салат с утиной грудкой холодного копчения, сладким виноградом, кедровыми  
орешками и заправкой на основе малинового сока и бальзамического уксуса - 75

Микс салатов с печеной свеклой, медовой грушей и козьим сыром, с добавлением грецких  
орехов и маслом виноградных косточек – 75

### **Горячая закуска сервируется индивидуально**

Кокиль из камчатского краба запеченный в сливочном соусе с сыром Грана Подано,  
сервируется в морской раковине на солодовом "песке" – 100

### **Сорбэ – 40**

### **Основное блюдо 50/50**

Филе синекорого палтуса, запеченное с топленым сливочным маслом и розмарином,  
сервируется с кремом из белой фасоли и соусом "Татцуми" на основе крепкого бульона из  
копченого угря, апельсина и соевого соуса - 140/80/20/10

### **или**

Оленина обжаренная на гриле, подается с нежным кремом из тыквы и рикотты,  
приготовленной из козьего молока, классическим соусом "Кумберлэнд" из красной  
смородины и крепленого красного вина - 150/80/50

### **Хлебная корзина**

Чиабатта белая - 20

Свекольный с тыквенными семечками - 20

С каштаном и облепихой - 20

Масло сливочное/масло сливочное с зеленью – 5/5

### **Напитки**

Морс клюквенный - 500

Вода с мятой и лимоном – 300

Чай или кофе - 150

## WELCOME

### **350р. /персона**

Рулетики из лосося слабой соли, фермерской рикоттой и свежим огурцом - 15  
Тигровая креветка томленая с мальтийским апельсином, огурцом и соусом «Хойсин» - 20  
Ветчина Прощутто Крудо с маринованной грушей и сыром Горганзола пиканте - 15

### **450р./персона**

Лепестки дайкона с кремом из копченого лосося, красной икрой и  
"порошком" из морской капусты - 20  
Тар-тар из камчатского гребешка и сладкого манго с соусом "Маракуйя" - 20  
Утиная грудка холодного копчения на мармеладе из облепихи с дробленным фундуком - 16  
Кростини с маринованной грушей, пряным базиликом и сыром Бри – 20

### **550 руб./персона**

Сашими из тунца с огурцом, индийским кунжутом и "почвой" из ржаного хлеба - 20  
"Рафаэлло" из раковых шеек с нежным сливочным сыром, кокосовой стружкой и  
пряным тархуном - 20  
Гриссини с пармезаном, прощутто крудо и песто из рукколы - 25  
Рулетики из подкопченной индейки с фермерской рикоттой,  
сладкой курагой в фисташковой панировке - 20  
Мини булочка Шу "Яблоко в карамели" - 30  
Мини лимонно-базиликовый тарт - 25

## ШОУ БЛЮДА

Стерлядь горячего копчения с салатом из молодого картофеля и черри томатов, дополненных барбарисом и ароматным укропом - 1000/300/150 - **4 500 руб.**

Форель "Ляванги" (форель приготовленная по азербайджанскому рецепту, запеченная с грецким орехом, пастилой из алычи и гранатовым соком) - 1500/110 - **4 000 руб.**

Стерлядка запеченная с чечевицей, шпинатом и копченым черносливом, подается с соусом «Биск» - 1000/300/200 – **5 500 руб.**

Утка печеная, фаршированная курагой и черносливом подается с яблоками и молодым картофелем - 1500/600/140 - **3 500 руб.**

Окорок молодого барашка томленный с травами, подается с запеченными овощами и кавказскими соусами -1500/1200/300 - **5 500 руб.**

Поросенок "Гочи" - 4000/1000 - **25 000 руб.**

Свиной окорок томленный с травами (16 часов) подается с разварной зеленой гречкой, белыми грибами и овощами, приготовленными на гриле, свежими бакинскими овощами и молодым печеным картофелем - 7000/6000/200 - **25 000 руб.**

Ягненок томленный в печи с розмарином и чабрецом, подается с печеными овощами и соусами – 6000/4000/750/750/750 – **30 000 руб.**

## Вина Франции

### *Игристые*

**J. de Villaret Cremant de Loire brut AOC/ 0,75 л. – 2 900 руб.**

**Ж. де Вилларе Креман де Луар Брют**

**Veuve Devienne Brut / 0,75 л. – 2 000 руб.**

**Вев Дивьен Брют**

**Cremant d'Alsace AOC/ 0,75 л. – 2 900 руб.**

**Креман д'Альзас Брют**

### *Белые*

**Chablis Roland Lavantureux AOC/ 0,75 л. (2014 г.) – 3 200 руб.**

**Шабли Ролан Лавантюро**

**Chateau du Cornet AOC/ 0,75 л. (2014 г.) – 1 850 руб.**

**Шато дю Корне**

**Ladorier Chardonnay IGP/ 0,75 л. (2013 г.) – 1 300 руб.**

**Ладорье Шардонне**

**Cuvee La Villiere VDT / 0,75 л. – 900 руб.**

**Кюве ля Вильер столовое сухое или полусладкое**

### *Красные*

**Шато Ламот-Сиссак Крю Буржуа О-Медок/ 0,75 л. (2012 г.) – 3 650 руб.**

**Château Lamothe-Cissac Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois**

**Chateau du Cornet AOC/ 0,75 л. (2014 г.) – 1 850 руб.**

**Шато дю Корне**

**Ladorier Cabernet Sauvignon/ Merlot IGP/0,75 л. (2013 г.) – 1 300 руб.**

**Ладорье Каберне Совиньон или Мерло**

**Cuvee La Villiere VDT/0,75 л. – 900 руб.**

**Кюве ля Вильер столовое сухое или полусладкое**

## Вина Италии

### *Игристые*

**Prosecco Fonte Brut /0,75 л. – 1 900 руб.**

**Просекко Фонте брют**

**Desert Fonte/0,75 л. – 1 250 руб.**

**Десерт Фонте полусладкое**

### *Белые*

**Nadaria Insolita/0,75 л. (2016 г.) – 1 750 руб.**

**Надария Инзолия Сицилия**

**Pinot Grigio Villa Cornara IGT /0,75 л. (2015 г.) – 1 650 руб.**

**Пино Гриджио Вилла Корнара**

**Soave Villa CornaraDOC/0,75 л. (2013 г.) – 1 550 руб.**

**Соаве**

**Portobello VDT/0,75 л. (2013 г.) – 1 000 руб.**

**Портобелло столовое сухое или полусладкое**



### **Красные**

**Nadaria Insolia /о, 75 л. (2016 г.) – 1 750 руб.**  
Надария Инзолия Сицилия

**Montepulciano D'Abruzzo Villa Cornara DOC /о, 75 л. (2014 г.) – 1 500 руб.**  
Монтепульчано Д'Абруццо ДОК

**Bardolino Villa Cornara DOC /о, 75 л. (2014 г.) – 1 650 руб.**  
Бардолино

**Portobello VDT /о, 75 л. (2013 г.) – 1 000 руб.**  
Портобелло столовое сухое или полусладкое

### **Вина Чили**

#### **Белые**

**Indomita Sauvignon Blanc DO/о, 75 л. (2015 г.) – 1 250 руб.**  
Индомита Совиньон Блан

#### **Красные**

**Indomita Carmenere DO/о, 75 л. (2015 г.) – 1 250 руб.**  
Индомита Карменер

### **Вина Испании и Португалии**

#### **Игристые**

**Cava Pink Pink Fizz Brut /о, 75 л. – 1 500 руб.**  
Кава Пинк Пинк Физз Брют

**Cava Mona Barcelona Brut /о, 75 л. – 1 500 руб.**  
Кава Мона Барселона Брют

#### **Белые**

**Conde de Monterroso Verdejo/о, 75 л. (2014 г.) – 1 100 руб.**  
Монтеросо Вердехо

**Porta do Tejo/о, 75 л. (2013 г.) – 1 450 руб.**  
Порташ ду Тежу

#### **Красные**

**Conde de Monterroso Tempranillo /о, 75 л. (2014 г.) – 1 100 руб.**  
Монтеросо Темпранильо

**Porta do Tejo /о, 75 л. (2015 г.) – 1 450 руб.**  
Порташ ду Тежу

### **Вина России**

#### **Белые**

**Бухта Омега Мускат п/сл /о, 75 л. (2015 г.) – 1 350 руб.**  
Бухта Омега Совиньон сухое

#### **Красные**

**Бухта Омега Пино Нуар п/сл/о, 75 л. (2015 г.) – 1 350 руб.**  
Бухта Омега Каберне п/сл

### **Водка**

Царская Оригинальная / 1 л - 2 200 руб.  
Царская Золотая / 1 л - 2 500 руб.  
Царское Село /0,7л - 4 300 руб.  
Белуга Трансатлантик /0,5 л - 2 800 руб.  
Грей Гуз/1 л - 4 500 руб.

### **Виски**

Famous Grouse/0,7 л - 3 000 руб.  
Johnnie Walker Red Lable / 1 л - 5 200 руб.  
Macallan 12 у.о. / 0,7 л - 9 500 руб.

### **Коньяк**

Ijevan 5у (Армения)/0,75л - 2 800 руб.  
Roulet VS /0,7 л - 4 350 руб.  
Roulet VSOP /0,7 л - 6 100 руб.  
Courvoisier VS /0,7 л - 5 450 руб.  
Courvoisier VSOP/0,7 л - 7 150 руб.

## **Алкогольные пакеты**

### **Set 900 руб.**

Игристое вино Desert Fonte - 100  
Вино белое сухое Cuvee la Villier - 150  
Вино красное сухое Cuvee la Villier - 150  
Водка Царская Оригинальная - 50  
Пепси стекло (0,25) или Acqua Panna (0,25)  
или San Pelegrino(0,25) или Сок в ассортименте (0,5)

### **Set 1 100 руб.**

Prosecco Fonte или Cava Mona Barcelona - 100  
Вино белое сухое Porta do Tejo или Ladorier Chardonnay - 150  
Вино красное сухое Porta do Tejo или Ladorier Merlot - 150  
Водка Царская Оригинальная - 100  
Пепси стекло (0,25) или Acqua Panna (0,25)  
или San Pelegrino(0,25) или Сок в ассортименте (0,5)

### **Set 1 250 руб.**

Игристое вино Cava Mona Barcelona или Cava Pink Fizz - 150  
Вино белое сухое Conde de Monterroso Verdejo - 250  
Вино красное сухое Conde de Monterroso Tempranillo - 250  
Водка Царская Оригинальная - 100  
Пепси стекло (0,25) или Acqua Panna (0,25)  
или San Pelegrino(0,25) или Сок в ассортименте (0,5)

### **Set 1 500 руб.**

Игристое вино Просекко Fonte - 150  
Вино белое сухое Pinot Grigio - 250  
Вино красное сухое Montepulciano D'Abruzzo - 250  
Виски Famous Grouse или Jim Beam - 50  
Водка Царская Золотая - 50  
Пепси стекло (0,25) или Acqua Panna (0,25)  
или San Pelegrino(0,25) или Сок в ассортименте (0,5)