

## 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	Фуршет
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.
- ✓ Световое и звуковое оборудование - 15 000 руб.
- ✓ 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 человека**

### **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 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 БАНКЕТ**

**2 950 рублей на человека**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

Форшмак из сельди с жареным луком и печеным картофелем  
приправленный семечковым маслом - 40  
Тортилья с лососем и домашним сыром - 40  
Скумбрия обжаренная и настоящая в пряном рассоле  
подается с яично-горчичным соусом с укропом - 30/10

#### **Мясной ассортимент**

Свиная грудинка копченая на ольхе в коптильне Летнего Дворца - 20  
Домашняя буженина запеченная с кореньями - 20  
Рулет из цыпленка с фисташками - 15  
Язык говяжий отварной - 15

#### **Соления и маринады**

Огурцы соленые бочковые - 20  
Томаты острые маринованные по-Кавказски - 20  
Капуста квашеная по-домашнему - 20

#### **Салаты**

Салат "Мимоза" с подкопченным лососем и домашним майонезом - 75  
Салат с отварной треской, морской капустой, грибами и икрой летучей рыбы - 50  
Салат "Цезарь" с цыпленком - 75  
Салат "Греческий" с домашней брынзой и оливковым маслом - 50

#### **Горячая закуска**

Жульен из шампиньонов и сметаны подается с пикантными гренками - 100/10

#### **Горячее 50/50**

Медальоны из дальневосточного лосося  
подаются с томатами "Конфи" и апельсиновым соусом - 130/50/50

**или**

Котлета "Пожарская" из цыпленка с овощами, жареными на оливковом масле  
подается со сливочным соусом с грибами - 160/100/75

#### **Напитки**

Морс малиновый домашний - 300  
Вода с мятой и лимоном - 300  
Чай или кофе - 150

**Хлеб, масло - 40/40/10**

## **МЕНЮ БАНКЕТ**

### **3 100 руб. на персону**

#### **Рыбные закуски**

- Блинные рулетики с кремом из сливочного сыра, икрой щуки и вяленого тунца - 40  
Лосось шеф-посола - 15  
Дальневосточный кальмар, приготовленный на гриле с соусом "Китъяп"  
и семенами кунжута – 20

#### **Мясной стол**

- Галантин из цыпленка курагой и пряным перцем - 20  
Свиная вырезка горячего копчения - 20  
Рулетики из языка с корнишоном – 30

#### **Соленья**

- Опята соленые с ароматным маслом и свежим укропом - 25  
Томаты красные маринованные - 20  
Капуста квашеная - 20  
Огурцы соленые - 20

#### **Ассортимент сыров с виноградом и кедровыми орешками**

- Чеддер, Грано Подано, Сыр с голубой плесенью – 5/5/5

#### **Салаты**

- Салат картофельный с лососем слабой соли, печеными овощами и зеленым горошком  
приправленный домашним майонезом - 75  
Салат "Греческий" - 75  
Салат коктейль с домашней бужениной, сладким перцем и сливочным сыром – 75

#### **Горячая закуска в стол**

- Аранчини с моцареллой и базиликовым песто - 50  
Креветки-темпура - 25  
Фирменный соус с ароматом копченой паприки – 25

#### **Основное блюдо 50/50**

- Филе трески на пару, подается со шпинатом и Голландским соусом - 130/100/40  
**или**  
Медальоны из говядины, подаются с печеным картофелем,  
травками и соусом "Кумберленд" -120/100/40

#### **Напитки**

- Вода с мятой и лимоном - 300  
Морс красная смородина - 250  
Чай или кофе – 150

#### **Хлебная корзина**

- Деревенский с луком - 30  
Ржаной со злаками - 30  
Томатный - 30  
Масло сливочное - 5  
Песто из рукколы и мяты – 10

# **МЕНЮ БАНКЕТ**

## **3 600 руб. на персону**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

Ломтики дальневосточного лосося в соусе Терияки – 30/15  
Филе рыбы клыкач, маринованное с мальтийским апельсином и черным перцем - 20  
Сельдь слабой соли с молодым картофелем и семечковым маслом – 10/10

#### **Мясной ассортимент**

Карпаччо из оленины с пряной рукколой и трюфельным маслом – 10/10  
Галантин из цыпленка с ветчиной прошутто, вялеными томатами  
и домашним песто из базилика - 20  
Паштет из печени цыпленка и говяжьей вырезки – 20

#### **Закуски Италия**

Сыр Качотта, сыр Монте Блю, ветчина Прошутто, томаты вяленые,  
оливки Тонде и Каламати – 10/10/10/10/10

#### **Соленья традиционные Русские**

**Грибы ассорти:** опята соленые, грузди соленые, грибы белые маринованные – 5/5/5  
Капуста квашеная с клюквой - 20  
Огурцы малосольные - 20  
Томаты маринованные красные – 20

#### **Салаты**

"Капрезе" с фермерской моцареллой, черным перцем и бальзамическим кремом - 75  
"Цезарь" с цыпленком - 75  
Салат с лососем горячего копчения и печеными овощами,  
приправленный домашним майонезом – 75

#### **Горячая закуска**

Фрикассе из цыпленка в воздушном валоване, с грибами и сладким перцем – 100/20

#### **Основное блюдо 50/50**

Треска запеченная на "Шаляпинском картофеле" под соусом "Бешамель" – 130/50/50

#### **или**

Свиная корейка-гриль с печеными овощами и гранатовым соусом - 200/110/50

#### **Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 30  
Ржаной со злаками - 30  
Томатный - 30  
Масло сливочное - 5  
Песто из рукколы и мяты – 10

#### **Напитки**

Морс красная смородина - 500  
Вода с мятой и лимоном - 300  
Чай или кофе – 150

**МЕНЮ БАНКЕТ**  
**4 300 руб. на персону**

**Холодные закуски**

**Рыбный ассортимент**

Тар-тар из лосося и авокадо приправленный оливковым маслом - 30  
Муксун-балык холодного копчения - 15  
Рулетики из кабачка с кремом из креветок с фисташками – 20

**Мясной ассортимент**

Тар-тар из говядины с луком шалот и перепелиным яйцом – 30/5  
Свиная грудинка горячего копчения – 20

**Ассортимент паштетов из оленины на хрустящих хлебцах Pic-Nic**

Трюфельный - 10  
"Байрон" - 10  
Сливочный – 10

**Сырная тарелка с виноградом и медом**

Пармеджано Реджано, Бри, сыр с голубой плесенью – 5/5/5/15  
"Террин" из томатов конфи, фермерской моцареллы и кабачков гриль  
приправленный песто из базилика – 50

**Салаты**

Теплый салат с осьминогом-гриль и молодым картофелем  
приправленный оливковым маслом с петрушкой - 75  
"Цезарь" с цыпленком - 75  
Греческий салат с фермерской брынзой и оливками Каламати - 75

**Сорбет – 40**

**Горячая закуска**

Классическая французская запеканка с молодыми кабачками и сыром Бри – 100/15

**Основное блюдо 50/50**

Медальоны из лосося атлантического, подаются с печеной сливой и манго соусом -  
140/90/40

**или**

Блэйд-стейк приготовленный на гриле, подается с картофелем Дофинуа  
и сливочным соусом с грибами – 170/110/50

**Напитки**

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

**Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 30  
Ржаной со злаками - 30  
Томатный - 30  
Масло сливочное - 5  
Песто из рукколы и мяты - 10

## **МЕНЮ БАНКЕТ**

### **4 900 руб. на персону**

#### **Холодные закуски**

##### **Рыбный ассортимент**

- Угорь горячего копчения - 20  
Рулетики из лосося холодного копчения со спаржей и Беарнским соусом – 15/10  
Тар-тар из тунца и авокадо приправленный трюфельным маслом – 20

##### **Мясной ассортимент**

- Запеченная мраморная говядина с горчицей и сельдереем - 15  
Рулетики из индейки горячего копчения с фермерской рикоттой и курагой - 40  
Окорок свиной сыровяленый - 5  
Салями Милано - 5  
Салями Падано сыровяленая – 5

##### **Ассортимент сыров с виноградом и медом**

- Пармеджано Реджано, Бри, Качота, Монте Блю – 10/10/10/10  
"Террин" из томатов конфи, фермерской моцареллы и кабачков гриль  
приправленный песто из базилика – 50

#### **Салаты**

- Микс салатов с жареными креветками, маринованным мандарином и горчичным маслом -  
75  
Микс салатов с обжаренной печенью кролика и гранатовым сиропом - 75  
Салат "Люсьен" обжаренным цыпленком и раковыми шейками – 75

#### **Горячая закуска**

- Баклажаны Пармеджано с песто из рукколы и мяты – 120/10

#### **Сорбет – 40**

##### **Основное блюдо 50/50**

- Филе сибаса с соте из черри томатов и кабачка, подается с соусом из манго и базилика -  
130/90/50  
или  
Утиная ножка конфи, подается с толченым картофелем и трюфельным соусом -  
120/100/50/15

##### **Хлебная корзина**

- Деревенский с луком - 30  
Ржаной со злаками - 30  
Томатный - 30  
Масло сливочное - 5  
Песто из рукколы и мяты – 10

##### **Напитки**

- Морс из брусники - 500  
Лимонад домашний из базилика - 300  
Вода с мятой и лимоном – 300

## **МЕНЮ БАНКЕТ**

### **5 900 руб. на персону**

#### **Холодные закуски**

##### **Рыбный ассортимент**

- Сибас маринованный с зеленым перцем - 20  
Дальневосточный кальмар приготовленный на гриле с соусом Китъяп - 20  
Щупальца осьминога-гриль с петрушкой и оливковым маслом - 30  
Рулетики из лосося холодного копчения со спаржей и Беарнским соусом – 15/10

##### **Мясной ассортимент**

- Ростбиф "Блэйд" - 20  
Прошутто Матонелла - 10  
Рулетики из буженины с сыром, ароматным розмарином и петрушкой - 35  
Запеченный окорок барашка с гранатовым сиропом – 20

##### **Ассортимент сыров с виноградом и медом**

- Пармеджано Реджано, Бри, Качота, Монте Блю – 10/10/10/10

- Авокадо крем с кедровыми орешками - 40  
Рулетики из кабачка с козьим сыром и печеным перцем – 40

#### **Салаты**

- Микс салатов с лососем холодного копчения, маринованной сливой и горчичным маслом - 75  
Фермерский буратта с бакинскими томатами и базиликовым песто – 65/45  
Салат с разварной телятиной, грецкими орехами и копченым черносливом, приправленный йогуртом – 100

#### **Горячая закуска**

- Утиная грудка sous-vide с пряной грушей и малиновым соусом - 75/30/10

#### **Сорбет – 40**

#### **Основное блюдо 50/50**

- Медальоны из королевского лосося "Чавыча", подается с теплыми пряными фруктами и соусом из манго и базилика - 130/90/50

**или**

- Теплый ростбиф, подается с кремом из сельдерея и соусом "Кумберлэнд" - 150/100/40

#### **Напитки**

- Морс из клюквы - 500  
Лимонад домашний мята-огурец - 300  
Вода с мятой и лимоном - 300  
Чай или кофе – 150

#### **Хлебная корзина**

- Деревенский с луком - 30  
Ржаной со злаками - 30  
Томатный - 30  
Масло сливочное - 5  
Песто из рукколы и мяты – 10



## **МЕНЮ НАЦИОНАЛЬНОЕ БАНКЕТ**

**6 500 руб. на персону**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбные закуски**

Лосось холодного копчения - 15

Палтус холодного копчения - 30

Икра лососевая – 15

#### **Мясной ассортимент**

Рулетики из буженины с сыром и розмарином - 40

Язык с хреном - 20

Бастурма (говядина /свинина) / суджук – 10/10

Сациви из цыпленка – 40/60

Огурцы, помидоры, перец острый, зелень  
(базилик синий и тархун, кинза, зеленый лук) - 100/30

Рулетики из баклажанов с орехами - 2\*35

### **Соления и маринады**

Капуста по-грузински, перец маринованный острый, огурцы малосольные,  
помидоры соленые зеленые, черемша соленая - 20\10\20\20\5

Бамия - 20

Шушан - 20

Оливки и маслины с косточкой: Гиганты (зеленые), синие Корфу и черные - 50

#### **Ассортимент сыров с медом и виноградом**

Сыр с голубой плесенью, чанах, чечил (копченый и обычный) – 10/30/15

### **Салаты**

Цезарь с цыпленком - 100

Салат «Петровский» - 100

Имам Баялды – 75

#### **Горячая закуска (в стол)**

Хачапури по-Мегрельски - 100

#### **Горячее (в стол)**

Овощи печеные (банки) – 75

#### **Шашлык**

Шашлык из свиной шеи - 100

Шашлык из свиной корейки - 80

Шашлык из свинины - 80

Картофель печеный с травами - 75

#### **Ассортимент соусов**

Ткемали (красный зеленый), Сацебели – 100

#### **Люля-кебаб**

Люля-кебаб из курицы с грецким орехом - 80

Люля-кебаб говядины – 80

#### **Кюфта**

Кюфта - 75

Аджар с шампиньонами - 100

**Лаваш:** тонкий армянский и грузинская лепешка - 150

Масло сливочное - 20

**Фрукты сезонные в стол – 200**

#### **Напитки**

Чай/кофе - 300

## ШОУ БЛЮДА

Стерлядь горячего копчения с салатом из молодого картофеля и черри томатов, дополненных барбарисом и ароматным укропом - 1000/300/150  
**7 500 руб.**

Форель "Ляванги" (форель приготовленная по азербайджанскому рецепту, запеченная с грецким орехом, пастилой из алычи и гранатовым соком) - 1500/110  
**8 500 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  
**7 500 руб.**

Поросенок "Гочи" - 4000/1000  
**23 000 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.**

### ***Икорный стол (рекомендовано на 1 персону)***

Икра черная осетровая, икра красная лососевая, икра щуки, подается с гренками из домашнего хлеба и пшеничными блинами - 5/10/10/35/20  
**950 руб.**

### **Фруктовая тарелка №1**

**Свежие ягоды** (клубника, черешня, виноград, голубика, малина, ежевика, смородина)  
1500гр. - 4 900 руб.

### **Фруктовая тарелка №2**

(ананас, виноград, клубника, слива, груша, черешня)  
1500гр. - 2 200 руб.

### **Фруктовая тарелка №3**

(банан, апельсин, яблоко, виноград, клубника)  
1500гр. - 1 100 руб.

**ВАРИАНТЫ WELCOME**  
**(встреча гостей)**

**590 рублей на человека**  
**(в ассортименте 4 шт. на персону)**

Фрукты и ягоды в шоколаде - 35  
Свежие ягоды в вафельном рожке в ассортименте - 35

**Ассортимент сыров:**

Грано Подано, сыр с голубой плесенью, Чеддер, Бри – 5/5/5/5

**490 рублей на человека**  
**(в ассортименте 4 шт. на персону)**

Тар-тар из лосося на томатном желе - 40  
Кабачок гриль с кремом из тепловодных креветок и фисташек - 20  
Рийет из утки в с облепиховым мармеладом - 15  
Брускетта с салями и артишоком - 40  
Адыгейский сыр с вяленым томатом и базиликом - 15  
Рулетики из молодого кабачка с козьим сыром – 40  
Профитроль с кофейным кремом и фундуком - 20  
Шоколадное полено с перцем и малиново-персиковым желе – 30

**470 рублей на человека**  
**(в ассортименте 4 шт. на персону)**

Сливочный крем с лососем слабой соли в вафельном рожке - 25  
Обжаренная тигровая креветка с тайским соусом - 20  
Рулетики из языка со спаржей и вустерским соусом - 25  
Брускетта с ростбифом и сливочным сыром - 40  
Авокадо-крем с кедровыми орешками - 45  
Мини моцарелла с черри томатом и базиликовым песто - 15  
Мини морковный торт с грильяжем - 35  
Шоколадное полено с перцем и малиново-персиковым желе – 30

**430 рублей на человека**  
**(в ассортименте 4 шт. на персону)**

Кабачок гриль с кремом из тепловодных креветок и фисташек - 20  
Мини эклер с рикоттой и лососевой икрой - 20  
Канапе с утиной грудкой холодного копчения и виноградом - 25  
Брускетта с прошутто и моцареллой - 40  
Пряный крекер с кумином, сырным кремом, медом и фундуком - 15  
Гаспаччо-мармелад с моцареллой мини и базиликовым песто - 15  
Шоколадное печенье с домашним зефиром - 18  
Молочная конфета с кокосом и кешью - 15

# Предложение по алкогольным напиткам от РК "Летний Дворец" на 2017 год

## Крепкий алкоголь на банкет

<b>Водка</b>	<b>Объем</b>	<b>Стоимость</b>
Царская Оригинальная	1 л	2 600 р.
Царская Золотая	1 л	3 000 р.
Царское Село	0,7л	5 400 р.
Грей Гуз	1 л	5 550 р.
<b>Виски</b>		
Bells Original	1 л	3 600 р.
Famous Grouse	1 л	5 200 р.
Jim Beam	1 л	5 350 р.
Macallan 12 у.о.	0,7 л	9 700 р.
<b>Коньяк</b>		
Favraud VS	0,7 л	4 800 р.
Favraud VSOP	0,7 л	7 800 р.
Courvoisier VS	0,7 л	5 700 р.
Courvoisier VSOP	0,7 л	8 800 р.
Courvoisier XO	0,7 л	17 000 р.
Baron Otard VSOP	0,7 л	11 550 р.
<b>Пиво</b> - Разливное от 6 500 руб. за 30 литров		

Наименование		Год	Стоимость
<b>Вина Франции</b>			
<b>Игристые</b>			
Laurent Perrier Brut Лоран Перье Брют	0,75		9900,00
Cremant d'Alsace AOC Креман д'Альзас Брют	0,75		3900,00
<b>Белые</b>			
Petit Chablis Regnard Пти Шабли Реньяр	0,75	2014	3500,00
Chateau du Cornet, Bordeaux AOC Шато дю Корне, Бордо AOC	0,75	2013	2000,00
Ladorier Chardonnay IGP Ладорье Шардонне	0,75	2013	1500,00

Cuvee La Villiere VDT Кюве ля Вильер столовое сухое или полусладкое	0,75		1150,00
Красные			
Chateau Haut Plantey, Medoc AOC Шато От Плантей, Медок	0,75	2012	2950,00
Chateau du Cornet, Bordeaux AOC Шато дю Корне, Бордо AOC	0,75	2014	2000,00
Ladorier Cabernet Sauvignon/ Merlot IGP Ладорье Каберне Совиньон или Мерло	0,75	2013	1400,00
Cuvee La Villiere VDT Кюве ля Вильер столовое сухое или полусладкое	0,75		1150,00
Вина Италии			
Игристые			
Lambrusco Bianco dell'Emilia IGT Ламбруско Бианко дель'Эмилия	0,75		1550,00
Prosecco Fonte Brut Просекко Фонте брют	0,75		2000,00
Desert Fonte Десерт Фонте полусладкое	0,75		1250,00
Белые			
Pinot Grigio Veneto IGT Villa Alberti Пино Гриджио Вилла Альберти	0,75	2014	2000,00
Soave DOC Соаве	0,75	2013	1650,00
Portobello VDT Портобелло столовое сухое или полусладкое	0,75	2013	1200,00
Красные			
Chianti DOCG. Castelsina Кьянти ДОКГ	0,75	2014	2300,00
Bardolino DOC Бардолино	0,75	2014	1800,00
Portobello VDT Портобелло столовое сухое или полусладкое	0,75	2013	1200,00
Вина Чили			
Белые			
Una Delicia Sauvignon Blanc DO Уна Делисия Совиньон Блан	0,75	2014	1350,00
Красные			
Una Delicia Merlot DO Уна Делисия Мерло	0,75	2013	1350,00

Вина Испании			
Игристые			
Cava Nuviana Brut/Dulce Кава Нувиана Брют/ Полусладкое	0,75		1500,00
Белые			
Videncia Viura Blanco IGP Виденсия Сухое или полусладкое	0,75	2014	1250,00
Festa la Vista VDM Феста ля Виста столовое сухое или полусладкое	0,75		1150,00
Красные			
Videncia Tempranillo Tinto IGP Виденсия Сухое или полусладкое	0,75	2014	1250,00
Festa la Vista VDM Феста ля Виста столовое сухое или полусладкое	0,75		1150,00

## Алкогольные пакеты

### Set 900 руб.

Игристое вино "Десерт Фонте" - 150  
 Вино белое сухое (уровень VDT, IGP) - 150  
 Вино красное сухое (уровень VDT, IGP) - 150  
 Водка (Ладога) - 100  
 Сок в ассортименте - 500

### Set 1 200 руб.

Игристое вино "Просекко Фонте" - 100  
 Вино белое сухое (уровень AOC, DOC) - 150  
 Вино красное сухое (уровень AOC, DOC) - 150  
 Водка Царская Оригинальная - 100  
 Пепси - 250