

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 3 600 руб./персона

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

- Филе масляной рыбы холодного копчения в сопровождении «Беарнского» соуса с пряным укропом и тархуном – 20/7
Форель слабой соли сервируется с соусом из печеной свеклы, сметаны и хрена - 20
Рийет из семги с каперсами и маринованным огурцом, сервируется гренками из домашнего хлеба – 30/8

Мясной ассортимент

- Рулет из цыпленка с сулугуни и паприкой, сервируется дробленым фундуком и медовым сиропом – 30/7

Ассортимент салями Италии

- «Наполи» и «Милано» в сопровождении маринованных каперсов и жемчужного лука – 10/10
Паштет из копченой утиной печени с гранатовым желе, маринованной грушей и фундуком – 20/8

Салаты

- Салат «Оливье» с лососем слабой соли, овощами печеными, молодым горошком, заправляется домашним майонезом - 50
Теплый салат с глазированной говяжьей вырезкой в соусе «Терияки», молодым картофелем и свежими овощами, приправленный кунжутным маслом и соевым соусом - 75
«Цезарь» с цыпленком, хрустящей чиабаттой и сыром «Грана Подано» - 75

Горячая закуска

- «Пастуший пирог» с говядиной и картофелем, базиликовым песто, запеченный в рамекине, сервируется солодовым песком – 125

Основное блюдо 50/50

- Филе масляной рыбы запеченной под «горчичной корочкой», подается с луком пореем, томленным в сливках с шампиньонами и сервируется соусом «Татцуми» - 120/100/15
или
Свиная вырезка, запеченная с розмарином, подается с подкопченным картофельным пюре и базовым мясным соусом с добавлением панчетты и сладкой кукурузы - 175/130/40

Хлебная корзина

- Деревенский с луком - 20
Ржаной со злаками - 20
Томатный - 20
Масло сливочное - 5

Напитки

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

МЕНЮ 4 500 руб./персона



Холодные закуски

Рыбный ассортимент

- Филе соленого палтуса с морской солью и водорослями комбу - 20
Рулетики из лосося холодного копчения со спаржей,
сервированный «Беарнским» соусом - 15/10
Сибас, фаршированный муссом из синекорого палтуса с ломтиками лосося, сервируется
соусом «Марискито» - 45/6

Мясной ассортимент

- Тар-тар из говядины с каперсами и перепелиным яйцом, сервируется сыром «Грано
Падано», палочками Гриссини и дижонской горчицей - 30
Прошутто крудо с сочной грушей и пряной рукколой - 25
Рулетики из цыпленка и кабачка с домашним майонезом и песто из пряной рукколы – 30

Антипасты

- Артишоки маринованные, томаты вяленые, оливки «Тонде» и «Каламати»,
«Жемчужный» лук – 10/10/10/10

Салаты

- Салат «Нисуаз» с тунцом, томленным в оливковом масле с травами - 75
Салат «Гуакамолле» с авокадо, красной фасолью и сладкой кукурузой, перцем халапеньо и
масляно-лаймовой заправкой - 75
Паста-салат с чипсами из бекона, сладким перцем, сыром «Грано Падано», заправляется
соусом на основе домашнего майонеза и базилика – 75

Горячая закуска

- Мясо голубых мидий в сливочно-апельсиновом соусе с иранским шафраном, сервируется
гренками из домашней чиабатты – 120/20

Сорбет – 40

Основное блюдо 50/50

- Филе судака, запеченного с «зеленым» маслом, подается с пюре из красной фасоли и
классическим соусом «Бер Блан» - 120/90/20
или
Рулет из говяжьей вырезки и грудки цыпленка, подается с молочным кабачком и сладким
перцем, сервируется кремом из топинамбура и соусом «Кумберленд»
из красной смородины и портвейна - 120/80/30

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 базилик/лайм - 300
Вода с мятой и лимоном – 300

МЕНЮ 4 600 руб./персона - курсовое

Стартовая закуска сервируется индивидуально

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

Мясная закуска сервируется индивидуально

Прошутто Крудо грушей маринованной в легком винном сиропе, сервируется пряной рукколой "маслом маракуйя" и орешками пекан – 100

Салат сервируется индивидуально

Шеф-салат с олениной холодного копчения, сибирскими орешками и заправкой на основе бальзамического уксуса и малинового сока – 120

Горячая закуска сервируется индивидуально

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

Основное блюдо 50/50

Филе синекорого палтуса, запеченного с чабрецом и оливковым маслом, сервируется кремом из белой фасоли и соусом «Татцуми» на основе бульона из копченого угря и апельсинового сока - 140/80/20/10

или

Филе миньон (говядина вырезка) обжаренное на топленом сливочном масле, в панировке из смеси перцев и пряного розмарина, подается с кремом из сельдерея, соусом на основе сливок и французской горчицы, сервированный хворостом из лука порея – 180/90/40

Хлебная корзина

Каштановый хлеб с облепихой - 30

Фокачча с оливками и морской солью - 20

Хлеб с луком и красным вином - 20

Сырные палочки - 10

Масло сливочное/масло сливочное с зеленью – 5/5

Мини десерты сервируются индивидуально

Шоколадное «Кремю» с вишневым компотэ - 48

Мини шоколадный банан на кедровом кексе - 20

Шот "Пина Колада" - 48

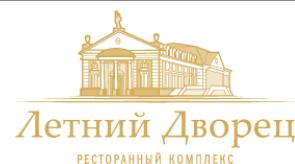
Напитки

Морс из черной смородины - 500

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе - 150

МЕНЮ 5 500 руб./персона



Стартовая закуска

Тар-тар из лосося с кремом из авокадо и сливочного сыра, сервируется красной икрой и «снегом» из Пармезана – 100

Рыбный ассортимент

Карпаччо из осьминога с лимонным маслом, петрушкой и черри томатами – 15/5
Крудо из филе сибаса с релишем из манго, маринованных каперсов, красного лука и масла из виноградных косточек - 30/5

Мясной ассортимент

Карпаччо из вырезки оленя с облепиховым мармеладом, сыром «Грано Падано» и кедровыми орехами – 10/10
Говяжий язык томленный 48 часов в пряном маринаде, сервируется свекольным хреном - 30
Рулетики из подкопченной индейки с мягким сыром и курагой в фисташковой панировке – 20

Салаты

Микс салатов с жареными креветками, маринованной грушей, миндалем и заправкой маракуйя - 75
Салат с говяжьей вырезкой, отварным киноа, свежими овощами и кунжутно-соевой заправкой - 75
Салат Бобовый
(микс из двух видов фасоли, нута и сладкой кукурузы, сладкого перца и красного лука, приправленный оливковым маслом, соком лайма и букетом пряных трав) - 50
Микс салатов с печеной свеклой, медовой грушей и козьим сыром, дополненный грецкими орехами и маслом виноградных косточек – 75

Горячая закуска

Равиолли со шпинатом и рикоттой, приготовленной на коровьем молоке, с томатами конфи и соусом песто из базилика – 75/10

Сорбет – 40

Основное блюдо 50/50

Филе лосося, запеченное с травами, подается подкопченным картофельным кремом, сливочным соусом с панчеттой и зеленым горошком – 120/80/60

или

Оленина, маринованная с портвейном, обжаренная с можжевельником, подается с тыквенным кремом, козьим сыром и соусом из спелой вишни - 150/80/50

Хлебная корзина

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

Напитки

Морс из клюквы - 500
Лимонад домашний мята/огурец - 300
Вода с мятой и лимоном – 300

МЕНЮ НАЦИОНАЛЬНОЕ - 6 500 руб./персона



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» с мясом цыпленка - 100

Имам Баялды – 75

Горячая закуска (в стол)

Хачапури по-Мегрельски - 100

Горячее (в стол)

Овощи печеные – 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 из 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 или кофе - 300

WELCOME

350р. /персона

Рулетики из лосося слабой соли, фермеркой 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

ПОДАЧА В СТОЛ

Икорный стол (рекомендовано на 1 персону) – 950 руб.

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

Фруктовая тарелка № 1

Сезонные фрукты (хурма, мандарины, бананы мини, яблоки, виноград, клубника)
1500гр. – **1 100 руб.**

Фруктовая тарелка №2

Сезонные фрукты (ананас, хурма, мандарины, виноград, клубника)
1500гр. - **2 200 руб.**

Фруктовая тарелка №3

Свежие ягоды (клубника, гранат, виноград, голубика, малина, ежевика, смородина)
1500гр. – **4 500 руб.**

Овощная тарелка №1

(Бакинские томаты, бакинские огурцы, перец острый свежий, зелень в ассортименте)
1000 гр. – **2 500 руб.**

Овощная тарелка №2

(Редис, перец сладкий, огурцы, помидоры, зелень)
1000 гр. – **1 350 руб.**

Овощная тарелка №3

Крюдите (огурец, сельдерей черешковый, перец сладкий, морковь, йогурт)
1000 гр. – **1 300 руб.**

Сырная тарелка (из расчета на 1 стол- 10 персон)

Ассортимент сыров, сервируется виноградом, орешками и цветочным медом

Благородные сыры Италии и Франции

«Грана Подано», «Горганзола», «Качотта», «Бри» - 100/100/100/100/250/100/80 - **2 450 руб.**

Классические Европейские полутвердые сыры

«Чеддер», «Гауда», «Монте Блу», «Маасдам» - 100/100/100/100/250/100/80 - **950 руб.**

Классические рассольные кавказские сыры, сервируются зернами граната и пряной зеленью

«Сулугуни», «Брынза», «Чечил» копченый, «Чечил» белый - 100/100/100/100/180 - **950 руб.**

Сыры фермерские, изготовленные из натурального козьего молока, сервируются инжиром, виноградом и орешками

Молодой козий сыр, «Альпийский» сыр, «Качотта» на козьем молоке, «Ольтермани» на козьем молоке – 100/100/100/100/250 - **2 350 руб.**

Ледяной бар из морепродуктов Дальнего Востока – 350 000 руб.

Устрица «Жилардо» (королевская) №3 - 100 шт.
Фаланга мурманского краба - 6 кг
Гребешок в раковине - 20 шт.
Морской Ёж - 20 шт.
Креветки тигровые (хвосты-шейки) - 3 кг
Осьминоги-мини, отваренные в пряном бульоне - 3 кг
Икра черная осетровая - 1 кг
Икра щучья – 1 кг
Икра красная -1 кг
Лимон, лайм – 1/1 кг
Сливочное масло/ржаной хлеб (тонко нарезанный слегка посушенный) – 200/400
Соус «Миньонет» - на основе белого винного уксуса и лука шалот - 500 гр.
Соус «Марискито» - 500 гр.
Заправка на основе соевого соуса, кинзы и острого перца - 500 гр.

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 Insolia/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 / 0,7 л - 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 Label / 1 л - 5 200 руб.
Macallan 12 у.о. / 0,7 л - 9 500 руб.

Коньяк

Геван 5у (Армения) / 0,75 л - 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)