

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

Геван 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)