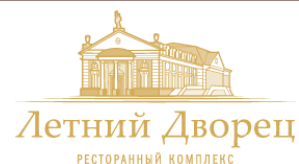


## Аренда малых залов Ресторанного Комплекса "Летний Дворец" для проведения мероприятий



### 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.  
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**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

Сельдь слабой соли с отварным картофелем и семечковым маслом - 25/25

Лосось Шеф-посола - 20

Палтус холодного копчения – 20

#### **Мясной ассортимент**

Ростбиф из отруба "Eye Round" - 20

Галантин из цыпленка с вялеными томатами, базиликовым песто и ветчиной Прощутто - 20

Корейка свиная, запеченная с горчицей и чесноком - 20

Ассортимент паштетов из оленины на хлебцах Pic-Nic  
(сливочный, байрон, трюфельный) – 10/10/10

#### **Закуски из овощей**

Томаты малосольные - 30

Огурцы малосольные - 30

Оливки в ассортименте – 30

#### **Салаты**

Салат оливье с печеными овощами и рыбой кижуч слабой соли,  
приправленный домашним майонезом - 75

"Цезарь" с цыпленком, хрустящей чиабаттой и твердым сыром - 75

Салат греческий с фермерской брынзой пряными травами и оливковым маслом – 75

#### **Сорбет – 40**

#### **Горячая закуска**

Запеченный картофель с беконом и сыром Чеддер - 125/20

#### **Основное блюдо 50/50**

Филе рыбы кижуч, запеченное с чабрецом,  
подается с кремом из зеленого горошка и сливочным соусом – 130/70/40

**или**

Утиная ножка "Конфи" с картофелем Дофинуа и трюфельным соусом - 120/100/50/15

#### **Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 20

Ржаной со злаками - 20

Томатный - 20

Масло сливочное - 5

Песто из рукколы и мяты – 10

#### **Напитки**

Морс из черной смородины - 500

Лимонад домашний мята/лимон - 300

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе – 150

## **МЕНЮ 4 500 руб./персона**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

- Угорь горячего копчения в соусе «Унаги» - 20
- Лосось "Гравлакс" свекольный - 15
- Татаки из тунца с соусом «Тоса Зу» - 20

#### **Мясной ассортимент**

- Ростбиф из отруба "Пиканья" - 15
- Рулетики из цыпленка и кабачка с песто из рукколы и домашним майонезом - 30
- Запеченный окорок ягненка с розмарином, дополненный гранатовым сиропом – 20

**Ассортимент паштетов** из оленины на хлебцах Pic-Nic  
(сливочный, байрон, трюфельный) – 10/10/10

#### **Закуски Италия**

- Сыр Качотта, сыр МонтеБлу, ветчина Прошутто крудо, томаты вяленые, оливки Тонде и Каламати – 10/10/10/10/10
- "Террин" из томатов конфи, фермерской моцареллы и кабачков гриль, приправленный песто из базилика – 50

#### **Салаты**

- Салат Оливье с молодым горошком и лососем слабосоленным, приправленный домашним майонезом и лососевой икрой - 75
- Салат "Люсьен" обжаренным цыпленком и раковыми шейками - 75
- Коктейль с розовыми креветками, авокадо и перепелиным яйцом, под соусом "Мари Роуз" – 75

#### **Горячая закуска**

- Жульен из копченой утиной грудки и шампиньонов, запеченный в сливочном соусе в ржаном кокоте – 100

**Сорбет – 40**

#### **Основное блюдо 50/50**

- Сибас запеченный целиком с соте из томатов и кабачка, подается с соусом манго с ароматом базилика – 240/120/40
- или**
- Филе - миньон с кремом из тыквы и козьим сыром, подается с подкопченным соусом «Демиглясс» - 150/90/40

#### **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 из домашнего базилика - 300
- Вода с мятой и лимоном – 300

## **МЕНЮ 5 200 руб./персона**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

- Лосось «Гравлак» (свекла/укроп) - 15/15  
Малосольная сельдь, дополненная медовой горчицей - 20/5  
Тар-тар тунец с авокадо, приправленный трюфелем,  
сервируется на чипсе - 20

#### **Мясной ассортимент**

- Ветчина свиная, маринованная с лаймом и орегано (томленая 6 часов) - 30  
Запеченный окорок ягненка с розмарином, дополненный гранатовым сиропом - 20  
Татаки из говяжьей вырезки с кинзой и соусом «Тоса Зу» - 20

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

- Пармеджано Реджано, Бри, Качотта, Монте Блю - 10/10/10/10/20

#### **Маринады**

- Маринованные корнишоны, вяленые томаты, оливки, артишоки в масле - 20/20/20/20

#### **Салаты**

- Коктейль с розовыми креветками, перепелиным яйцом и авокадо  
под соусом «Мари Роуз» - 75  
Салат "Цезарь" с лососем слабой соли - 75  
Кобб-салат с цыпленком - 75

#### **Горячая закуска**

- Кокиль из дальневосточного краба, запеченный в сливочном соусе  
с сыром Грана Подана - 80

#### **Основное горячее блюдо 50/50**

- Теплый ростбиф из говяжьей вырезки,  
подается с кремом из корневого сельдерея и соусом «Кумберленд» - 150/90/40

**или**

- Тунец стейк с пряным пюре из белой фасоли  
подается с кедровыми орешками и каперсами с соусом «Татцуми» - 150/70/10/30

#### **Хлебная корзина**

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

#### **Напитки**

- Морс из клюквы - 500  
Вода с мятой и лимоном - 300  
Чай, кофе – 150

WELCOME

**450 руб./персона**

- Мини эклер с рикоттой и красной икрой - 20
- Сыр Чеддер с оливкой - 15
- Жареная креветка с соусом «Хойсин» - 20
- Профитроль с кофейным кремом и фундуком - 20
- Шоколадное полено с перцем и малиново-персиковым желе – 30

**600 руб./персона**

- Канapé (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



## 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.**

**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**

**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.**

### **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.**

## **ВИННАЯ КАРТА**

### **Вина Франции**



#### ***Игристые***

J. de Villaret Cremant de Loire brut AOC (Ж. де Вилларе Креман де Луар Брют) 0,75 – **2 900 руб.**

Veuve Devienne Brut (Вев Дивьен Брют) 0,75 – **2 000 руб.**

Cremant d'Alsace AOC (Креман д'Альзас Брют) 0,75 – **3 900 руб.**

#### **Белые**

Шабли Ролан Лавантюро 2014 (Chablis Roland Lavantureux AOC) 0,75 – **3 500 руб.**

Chateau du Cornet AOC 2014 (Шато дю Корне) 0,75 – **1 850 руб.**

Ladorier Chardonnay IGP 2013 (Ладорье Шардонне) 0,75 – **1 500 руб.**

Cuvee La Villiere VDT (Кюве ля Вильер), столовое сухое или полусладкое 0,75 – **1 000 руб.**

#### **Красные**

Шато Ламот-Сиссак Крю Буржуа О-Медок 2012  
(Château Lamothe-Cissac Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois) 0,75 – **3 650 руб.**

Chateau du Cornet AOC 2014 (Шато дю Корне) 0,75 – **1 850 руб.**

Ladorier Cabernet Sauvignon/ Merlot IGP 2013  
(Ладорье Каберне Совиньон или Мерло) 0,75 – **1 500 руб.**

Cuvee La Villiere VDT (Кюве ля Вильер), столовое сухое или полусладкое 0,75 – **1 000 руб.**

### **Вина Италии**

#### ***Игристые***

Prosecco Fonte Brut (Просекко Фонте брют) 0,75 – **2 000 руб.**

Desert Fonte (Десерт Фонте полусладкое) 0,75 – **1 250 руб.**

#### **Белые**

Nadaria Insolia 2016 (Надария Инзолия Сицилия) 0,75 – **1 750 руб.**

Pinot Grigio Villa Cornara IGT 2015 (Пино Гриджио Вилла Корнара) 0,75 – **1 750 руб.**

Soave Villa Cornara DOC 2013 (Соаве) 0,75 – **1 650 руб.**

Portobello VDT 2013 (Портобелло столовое сухое или полусладкое) 0,75 – **1 200 руб.**

#### **Красные**

Nadaria Insolia 2016 (Надария Инзолия Сицилия) 0,75 – **1 750 руб.**

Montepulciano D'Abruzzo Villa Cornara DOC 2014  
(Монтепульчано Д'Абруццо ДОК) 0,75 – **1 500 руб.**



Bardolino Villa Cornara DOC 2014 (Бардолино) 0,75 – **1 750 руб.**

Portobello VDT 2013 (Портобелло столовое сухое или полусладкое) 0,75 – **1 200 руб.**

### **Вина Чили**

#### **Белые**

Indomita Sauvignon Blanc DO 2015 (Индомита Совиньон Блан) 0,75 – **1 250 руб.**

#### **Красные**

Indomita Carmenere DO 2015 (Индомита Карменер) 0,75 – **1 250 руб.**

### **Вина Испании и Португалии**

#### **Игристые**

Cava Pink Pink Fizz Brut (Кава Пинк Пинк Физз Брют) 0,75 – **1 500 руб.**

Cava Mona Barcelona Brut (Кава Мона Барселона Брют) 0,75 – **1 500 руб.**

#### **Белые**

Conde de Monterroso Verdejo 2014 (Монтеросо Вердехо) 0,75 – **1 150 руб.**

Porta do Tejo 2013 (Порташ ду Тежу) 0,75 – **1 450 руб.**

#### **Красные**

Conde de Monterroso Tempranillo 2014 (Монтеросо Темпранильо) 0,75 – **1 150 руб.**

Porta do Tejo 2015 (Порташ ду Тежу) 0,75 – **1 450 руб.**

### **Вина России**

#### **Белые**

Бухта Омега Мускат п/сл 2015 (Бухта Омега Совиньон сухое) 0,75 – **1 350 руб.**

#### **Красные**

Бухта Омега Пино Нуар п/сл 2015 (Бухта Омега Каберне п/сл) 0,75 – **1 350 руб.**

## АЛКОГОЛЬНЫЕ ПАКЕТЫ

### Set 900 руб.

Игристое вино Desert Fonte - 150  
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)