

Аренда Летнего Павильона в РК "Летний Дворец"



*Аренда Летнего Павильона (на мероприятия с 17:00-23:00 часов)**

<i>Понедельник вторник</i>	<i>Среда Четверг Воскресенье</i>	<i>Пятница Суббота</i>
<i>30 000 руб.</i>	<i>40 000 руб.</i>	<i>50 000 руб.</i>

* Дополнительный час аренды – 10 000 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.
- ✓ Комплект звуковой и световой техники - 25 000 руб.
- ✓ По предварительному согласованию возможна установка дополнительной музыкальной аппаратуры
- ✓ Сервисный сбор за обслуживание напитков заказчика – 500 руб. на человека

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

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

Прощутто крудо с сочной грушей и пряной рукколой - 25

Рулетики из цыпленка и кабачка с домашним майонезом и песто из пряной рукколы – 30

Антипасти

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 «Гуакамоле» 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
гренокками из домашней чаабатты – 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 «Кумберлэнд»
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 pekan – 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 томленый 48 часов в пряном маринаде, сервируется свекольным хреном - 30
Рулетки 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

Соленья 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: Гиганти (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, 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, прошуто 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 /o, 75 л. (2016 г.) – 1 750 руб.

Надария Инзолия Сицилия

Montepulciano D'Abruzzo Villa Cornara DOC /o, 75 л. (2014 г.) – 1 500 руб.

Монтепульчано Д'Абруццо ДОК

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

Бардолино

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

Портобелло столовое сухое или полусладкое

Вина Чили

Белые

Indomita Sauvignon Blanc DO/o, 75 л. (2015 г.) – 1 250 руб.

Индомита Совиньон Блан

Красные

Indomita Carmenere DO/o, 75 л. (2015 г.) – 1 250 руб.

Индомита Карменер

Вина Испании и Португалии

Игристые

Cava Pink Pink Fizz Brut /o, 75 л. – 1 500 руб.

Кава Пинк Пинк Физз Брют

Cava Mona Barcelona Brut /o, 75 л. – 1 500 руб.

Кава Мона Барселона Брют

Белые

Conde de Monterroso Verdejo/o, 75 л. (2014 г.) – 1 100 руб.

Монтеросо Вердехо

Porta do Tejo/o, 75 л. (2013 г.) – 1 450 руб.

Порташ ду Тежу

Красные

Conde de Monterroso Tempranillo /o, 75 л. (2014 г.) – 1 100 руб.

Монтеросо Темпранильо

Porta do Tejo /o, 75 л. (2015 г.) – 1 450 руб.

Порташ ду Тежу

Вина России

Белые

Бухта Омега Мускат п/сл /o, 75 л. (2015 г.) – 1 350 руб.

Бухта Омега Совиньон сухое

Красные

Бухта Омега Пино Нуар п/сл/o, 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.

Алкобольные 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)