

Аренда залов для проведения мероприятий в Ресторанном Комплексе "Летний Дворец"

Время аренды с 17:00 до 23:00 часов

Высокий сезон: с 17.05.2017 по 01.10.2017 / с 15.12.2017 - 31.12.2017

Зал	кв.м.	Понедельник Вторник	Среда Четверг Воскресенье	Пятница Суббота и праздничные дни	Максимальная вместимость	
					Банкет	Фушет
Розовый и Живописный Залы	800	110 000 руб.	130 000 руб.	230 000 руб.	450 чел.	650 чел.

Низкий сезон: 01.01.2017 - 16.05.2017

Зал	кв.м.	Понедельник Вторник	Среда Четверг Воскресенье	Пятница Суббота и праздничные дни	Максимальная вместимость	
					Банкет	Фушет
Розовый и Живописный Залы	800	90 000 руб.	100 000 руб.	150 000 руб.	450 чел.	650 чел.

Специальные условия, включенные в аренду залов:

- ✓ Накрытие и обслуживание с 17:00 до 23:00 ч.
- ✓ Территория и гостевая парковка

В стоимость аренды не входит:

- ✓ Право пользоваться фойе при аренде только одного зала
- ✓ Аренда Малых залов (второй этаж, отдельный вход)
- ✓ Аренда Летнего Павильона (возможно проведения небольшого мероприятия)
- ✓ Дополнительный персонал (свыше 1 официанта на стол и сотрудники охраны)
- ✓ Аренда мебели и оборудования, не предусмотренных основным оснащением площадки
- ✓ Дополнительное время аренды залов (до 17:00 или после 23:00)
- ✓ Каждый дополнительный час аренды площадки после 23:00 оплачивается из расчета 25 000 руб. в час. (возможность предоставления площадки до 17:00 обсуждается индивидуально)
- ✓ Техническое оборудование
- ✓ Сервисный сбор за обслуживание напитков заказчика – 500 руб. на человека
- ✓ Техническое оборудование (звук, свет, диодный экран) - 150 000 руб.

Аренда малых банкетных залов РК "Летний Дворец" (отдельный вход)

**малые банкетные залы могут быть использованы в качестве гримёрных комнат*

Зал	кв.м.	Вне зависимости от дня недели
Китайский Дворец	21.6	4 500 руб.
Большой Дворец	38.9	6 000 руб.
Александрия	65.89	10 000 руб.

** Малые банкетные залы предоставляются непосредственно на время проведения мероприятия.
В стоимость аренды малых залов не входят услуги питания.*

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

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

Пармезано 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
Чай или кофе - 150

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

Бамяя - 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» - 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 или кофе - 300

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.**

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 вяленным 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

Вина Франции

Игристые

Cremant d'Alsace AOC

Креман д'Альзас Брют 0,75 – 3 900 руб.

Белые

Chablis Roland Lavantureux AOC

Шабли Ролан Лавантюро 0,75 – 3 500 руб.

Ladorier Chardonnay IGP

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

Château Lamothe-Cissac Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois 0,75 – 3 650 руб.

Ladorier Cabernet Sauvignon/ Merlot IGP

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

Pinot Grigio Villa Cornara IGT

Пино Гриджио Вилла Корнара 0,75 – 1 750 руб.

Soave Villa Cornara DOC

Соаве 0,75 – 1 650 руб.

Portobello VDT

Портобелло столовое сухое или полусладкое 0,75 – 1 200 руб.

Красные

Montepulciano D'Abruzzo Villa Cornara DOC

Монтепульчано Д'Абруццо ДОК 0,75 – 1 500 руб.

Bardolino Villa Cornara DOC

Бардолино 0,75 – 1 750 руб.

Portobello VDT

Портобелло столовое сухое или полусладкое 0,75 – 1 200 руб.

Вина Чили

Белые

Indomita Sauvignon Blanc DO
Индомита Совиньон Блан 0,75 – 1 250 руб.

Красные

Indomita Carmenere DO
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
Монтеросо Вердехо 0,75 – 1 150 руб.

Porta do Tejo
Порташ ду Тежу 0,75 – 1 450 руб.

Красные

Conde de Monterroso Tempranillo
Монтеросо Темпранильо 0,75 – 1 150 руб.

Porta do Tejo
Порташ ду Тежу 0,75 – 1 450 руб.

Водка

Царская Оригинальная 1 л - 2 600 руб.
Царская Золотая 1 л - 3 000 руб.
Царское Село - 0,7 - 5 400 руб.

Виски

Famous Grouse 1 л - 5 200 руб.
Jim Beam 1 л - 5 350 руб.
Macallan 12 у.о. 0,7 - 9 700 руб.

Коньяк

Ijevan 5у (Армения) 0,75 - 2 800 руб.
Favraud VS 0,7 - 4 800 руб.
Favraud VSOP 0,7 - 7 800 руб.
Courvoisier VS 0,7 - 5 700 руб.
Courvoisier VSOP 0,7 - 8 800 руб.
Courvoisier XO 0,7 - 17 000 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)