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

Время аренды с 17:00 до 23:00 часов

Высокий сезон: с 17.05.2019 по 30.09.2019

Зал	***кв.м.***	***Понедельник Вторник***	***Среда Четверг Воскресенье***	***Пятница Суббота и праздничные дни***	***Максимальная вместимость***	
					Банкет	***Фуршет***
Розовый и Живописный Залы	***800***	***150 000 руб.***	***210 000 руб.***	***320 000 руб.***	***450 чел.***	***650 чел.***

Низкий сезон: 01.01.2019 - 16.05.2019/01.10. – 13.12.2019

Зал	***кв.м.***	***Понедельник Вторник***	***Среда Четверг Воскресенье***	***Пятница Суббота и праздничные дни***	***Максимальная вместимость***	
					Банкет	***Фуршет***
Розовый и Живописный Залы	***800***	***110 000 руб.***	***150 000 руб.***	***210 000 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:

- ✓ 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)
- ✓ Сервисный сбор за обслуживание напитков заказчика – 500 руб. на человека
- ✓ Техническое оборудование (звук, свет, диодный экран) - 150 000 руб.
- ✓ Дополнительный технический райдер артистов

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 4 600 руб./персона

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

Крудо из филе рыбы Сибас с релишем из манго, маринованных каперсов, красного лука и масла из виноградных косточек – 20/5
Ролл из лосося слабой соли, омлета со шпинатом и сливочного сыра - 25
Рулетики из молодого кабачка с кремом из лангустина и орешками кешью – 20

Мясной ассортимент

Вителло Тонато - ломтики телятины, томленой с овощами в пряном бульоне, сервированные классическим соусом из тунца, анчоусов и пряных каперсов – 40/40
Говяжий язык, томленый 48 часов в пряном маринаде,
сервируется свекольным хреном – 20/10
Рулетики из подкопченной индейки с мягким сыром и курагой,
в фисташковой панировке - 2*20

Овощная закуска

Террин из томатов конфи, молодого кабачка, обжаренного на гриле и фермерской моцареллы, с базиликовым песто и пряной рукколой – 50

Салаты

Салат с коктейльными креветками, киноа, свежими овощами
и горчично-базиликовой заправкой - 75
«Цезарь» с цыпленком, хрустящей чиабаттой и сыром «Грана Подано» - 75
Салат «Вальдорф» с карамелезированным грецким орехом, сладким виноградом
и сыром «Пармезан» - 75

Горячая закуска

Жульен из отварного говяжьего языка и копчеными шампиньонами,
сервируется в ржаном кокоте - 100/20

Основное блюдо 50/50

Филе судака, запеченного в панировке из укропа, сервируется на подушку из свекольного ризотто, подается под соусом из сливочного песто – 120/90/40

или

Слоеный «Штрудель» из филе цыпленка и лепестков прошутто,
подается с жареными шампиньонами,
сервируется вишневым соусом с портвейном и сливочным маслом – 200/40

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 5 700 руб./персона

Стартовая закуска сервируется индивидуально

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

Рыбный ассортимент

Сибас, фаршированный муссом из синекорого палтуса с ломтиками лосося,
сервируется соусом «Марискито» - 45/6
Севиче из камчатского гребешка с сорбетом из авокадо и пряной кинзой – 30/10

Мясной ассортимент

Карпаччо из говяжьей вырезки с маринованным луком шалот, медовой свеклой
и «зеленым» маслом – 20/10
Трио паштетов из оленины на мини хлебцах пик-ник,
со сливочным маслом и черри томатами – 5/5/5
Рулетики из цыпленка и молодого кабачка
с домашним майонезом и соусом песто из укропа – 25

Салаты

Микс салатов с печенью трески, жареными шампиньонами, анчоусами с бальзамической заправкой и сыром «Грано Падано» - 50
Салат с обжаренной говяжьей вырезкой, свежими овощами, кунжутно-соевой заправкой с цветочным медом и семенами кунжута - 75
Салат с фенхелем, томленым в апельсиновом соке с шафраном, припущенным киноа и йогуртовой заправкой, сервируется зернами граната,
семенами чиа и кедровыми орешками – 75

Горячая закуска

Равиолли со шпинатом и рикоттой, приготовленной на коровьем молоке, сервируются с соусом «сливочный манго» и томатами конфи – 70/30/10

Основное блюдо 50/50

Филе синекорого палтуса запеченного под «горчичной корочкой», подается с луком-пореем, томленым в сливках с шампиньонами, сервируется с соусом «Татцуми» - 120/100/15

или

Оссобуко из телятины, подается с кремом из сладкой моркови и черным трюфелем, базовым мясным соусом с ароматом копчения,
сервируется жареным луком и «попкорном» из гречневой крупы - 260/110/30

Хлебная корзина

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

Напитки

Морс клюквенный - 500
Вода с мятой и лимоном - 300
Чай или кофе – 150

МЕНЮ 7 600 руб./персона

Стартовая закуска сервируется индивидуально
Тар-тар из тунца с кремом из авокадо и сливочного сыра,
сервируется красной икрой и «снегом» из сыра «Пармезан» - 90

Рыбный ассортимент
Сугудай из филе сига с луком-шалот и маслом виноградных косточек,
сервируется с «ржаной землей» - 20

Рыбная тарелка
Лосось «Шеф-посола», угорь горячего копчения – 10/10

Мясной ассортимент
Карпаччо из оленины с облепиховым мармеладом, сыром «Грано Падано»
и кедровыми орехами – 10/10
Парфе из куриной печени с итальянским бальзамом на основе трав,
сервируется свежими ягодами и тостами чиабатты – 30/10
Говядина мраморная - покромка, томленая с маслом виноградных косточек
и маринованная в устрично-медовом соусе – 30/5

Салаты
Салат с тигровыми креветками, маринованными мандаринами
и горчично-медовой заправкой - 75
Салат с рукколой лепестками прошутто, медовой грушей, сыром «Грано Падано»
и заправкой из маракуйа - 75
Салат с кремом из авокадо с мини овощами и «землей» из ржаного хлеба
с чернилами каракатицы – 75

Горячая закуска
Подкопченные бараньи язычки, подаются с картофельным кремом и базиликовым песто,
сервируются соусом из белых грибов - 55/40

Основное блюдо 50/50
Филе чилийского сибаса, запеченного с «зеленым» маслом», подается на «подушке» орзотто с чернилами каракатицы и соусом «Биск» на основе крепкого бульона из раковых шеек,
жареных овощей и сливок - 120/80/20/10
или
Корейка теленка, запеченная с травами и сливочным маслом,
подается с кремом из лука-шалот и дижонской горчицы – 300/50/30

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

Напитки
Морс брусничный - 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 Прошутто 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 дробленым 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 **- 3 500 руб.**

Классические Европейские полутвердые сыры
«Чеддер», «Гауда», «Монте Блу», «Маасдам» **-** 100/100/100/100/250/100/80 **- 1 450 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 - **3 500 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 томленый с травами, подается с запеченными овощами и кавказскими соусами *-1500/1200/300* - ***5 500 руб.***

Поросенок «Гочи» - *4000/1000* - ***25 000 руб.***

Свиной окорок томленый 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 томленый 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 /0, 75 л. (2016 г.) – 1 750 руб.
Надария Инзолия Сицилия

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

Bardolino Villa Cornara DOC /0, 75 л. (2014 г.) – 1 650 руб.
Бардолино

Portobello VDT /0, 75 л.(2013 г.) – 1 000 руб.
Портобелло столовое сухое или полусладкое

Вина Чили

Белые

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

Красные

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

Вина Испании и Португалии

Игристые

Cava Pink Pink Fizz Brut /0, 75 л. – 1 500 руб.
Кава Пинк Пинк Физз Брют

Cava Mona Barcelona Brut /0,75 л. – 1 500 руб.
Кава Мона Барселона Брют

Белые

Conde de Monterroso Verdejo/0,75 л. (2014 г.) – 1 100 руб.
Монтероco Вердехо

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

Красные

Conde de Monterroso Tempranillo /0,75 л. (2014 г.) – 1 100 руб.
Монтероco Темпранильо

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

Вина России

Белые

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

Красные

Бухта Омега Пино Нуар п/сл/0, 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 y.o. / 0,7 л - 9 500 руб.

Коньяк

Ijevan 5y (Армения)/0,75л - 2 800 руб.
Roullet VS /0,7 л - 4 350 руб.
Roullet 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 полусладкое или брют- 150
Вино белое сухое уровень VDT, DO - 150
Вино красное сухое уровень VDT, DO - 150
Водка Царская Оригинальная - 50
Пепси стекло (0,25) или сок в ассортименте (0,5)

Set 1150 руб.

Игристое вино полусладкое или брют- 150
Вино белое сухое уровень VDP, IGT - 250
Вино красное сухое уровень VDP, IGT - 250
Водка Царская Оригинальная - 100
Пепси стекло (0,25) или сок в ассортименте (0,5)

Set 1350 руб.

Игристое вино Cava или Prosecco - 150
Вино белое сухое AOC, DOC - 150
Вино красное сухое AOC, DOC - 150
Водка Царская Золотая - 100
Пепси стекло (0,25) или сок в ассортименте (0,5)

Set 1500 руб.

Игристое вино Cava или Prosecco - 150
Вино белое сухое AOC, DOC - 250
Вино красное сухое AOC, DOC - 250
Виски Famous Grouse или Jim Beam - 50
Водка Царская Золотая - 100
Пепси стекло (0,25) или сок в ассортименте (0,5)