

Правительственная резиденция К-2



**Аренда К-2 (10 часов)* - 317 000 руб., включая НДС
Вместимость площадки до 200 гостей банкетом**

Правительственная резиденция К - 5



**Аренда К-5 (10 часов)* - 150 000 руб. включая НДС
Вместимость площадки до 50 гостей банкетом**

В стоимость аренды входит:

- ✓ Накрытие
- ✓ Обслуживание
- ✓ Мебель

В стоимость аренды не входит:

- ✓ Дополнительный персонал (свыше 1 официанта на стол и сотрудники охраны)
- ✓ Аренда мебели и оборудования, не предусмотренных основным оснащением площадки
- ✓ Установка светового и музыкального оборудования
- ✓ Сервисный сбор за обслуживание напитков заказчика – 500 руб./персона
- ✓ Транспортно-накладные расходы 30 000 руб.

МЕНЮ 3 600 руб./персона

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

Севиче из филе масляной рыбы - 20

Форшмак из балтийской сельди с печеным картофелем и жареным луком на семечковом масле, сервируется с ржаными гренками – 40/8

Рийет из мурманской трески с пряными каперсами и маринованным огурцом, сервируется с гренками из домашнего хлеба – 30/8

Мясной ассортимент

Рулет из цыпленка с сыром сулугуни и паприкой, сервируется с дробленным фундуком и медовым сиропом – 30/7

Паштет из печени цыпленка с гранатовым желе, маринованной грушей и фундуком – 30/8

Ассортимент салями Италии

«Наполи» и «Милано» в сопровождении маринованных каперсов и жемчужного лука – 10/10

Салаты

Салат с языком томленным в овощном бульоне, жареными шампиньонами и свежими овощами, приправленный домашним майонезом - 75

Салат с форелью слабой соли, авокадо и свежим огурцом, приправленный базиликовым маслом и пряной рукколой - 50

Гриль салат с оливковым маслом и пряной пастой из брынзы – 75

Горячая закуска

«Пастуший пирог» с говядиной, картофелем и базиликовым песто, запеченный в рамекине, сервируется солодовым песком – 125

Основное блюдо 50/50

Филе масляной рыбы запеченной под «горчичной корочкой», подается с луком-пореем и шампиньонами, томленным в сливках, 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 - 300

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе – 150



МЕНЮ 4 500 руб./персона

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

Филе палтуса соленого морской солью и водорослями «Комбу» - 20

Рулетики из лосося холодного копчения со спаржей,
сервируется «Беарнским» соусом - 15/10

Сибас, фаршированный муссом из синекорого палтуса с ломтиками лосося, сервируется
соусом «Марискито» - 45/6

Мясной ассортимент

Говядина покромка (фланк-стейк) sous-vide, в устрично-медовом соусе, сервируется зеленью
кинзы и маринованным луком - 30

Прошутто 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 с цыпленком «Терияки», молодым картофелем, томатами и огурцом, приправленный
кунжутным маслом и красным луком - 75

Паста-салат с чипсами из бекона, сладким перцем, сыром «Грано Падано» и соусом на основе
домашнего майонеза и базилика – 75

Горячая закуска

Мясо голубых мидий в сливочно-апельсиновом соусе с иранским шафраном, сервируется с
гренками из домашней чабатты – 120/20

Сорбет – 40

Основное блюдо 50/50

Филе судака, подается с разварной полбой, овощами
и сливочным соусом с эстрагоном – 120/80/50

или

Руллет из говяжьей вырезки и грудки цыпленка, подается с молочным кабачком и сладким
перцем, сервируется кремом из топинамбура,
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

Чай или кофе – 150



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

Рулетки из молодого кабачка с кремом из лангустина и орешками кешью – 20

Мясной ассортимент

Вителло Тонато - ломтики телятины, томленной с овощами в пряном бульоне, сервированные классическим соусом из тунца, анчоусов и пряных каперсов – 40/40

Говяжий язык, томленный 48 часов в пряном маринаде, сервируется свекольным хреном – 20/10

Рулетки 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 карамелизированным 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 козлотородника 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
Рулетки 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, томленным 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, томленным 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 горчишно-медовой заправкой - 75

Салат с рукколой лепестками прошутто, медовой грушей, сыром «Грано Падано»
и заправкой из маракуйя - 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 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, прошутто 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 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 /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 / 0,7 л - 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 Label / 1 л - 5 200 руб.
Macallan 12 у.о. / 0,7 л - 9 500 руб.

Коньяк

Ijevan 5y (Армения) / 0,75 л - 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 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 Сава 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 Сава 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)