

Аренда залов для проведения мероприятий На площадке SOFIT Холл

Время аренды с 17:00 до 23:00 часов

Зал	кв.м.	До 100 чел.	Свыше 100 чел.	Максимальная вместимость	
				Банкет	Фушет
Основной зал	500	Депозит* 500 000 руб.	Депозит** 800 000 руб.	250 чел.	500 чел.

***В депозит до 100 чел. входит:**

- ✓ Меню от 3 600 руб.
- ✓ Пробковый сбор – 500 руб./персона
- ✓ Комплект техники (звук, свет, экран, технический персонал) – 50 000 руб.
- ✓ Накрытие и обслуживание с 17:00 до 23:00 ч.
- ✓ Территория и гостевая парковка

****В депозит свыше 100 чел. входит:**

- ✓ Меню от 3 600 руб.
- ✓ Пробковый сбор – 500 руб./персона
- ✓ Комплект техники (звук, свет, экран, технический персонал) – 100 000 руб.
- ✓ Накрытие и обслуживание с 17:00 до 23:00 ч.
- ✓ Территория и гостевая парковка

В стоимость аренды не входит:

- ✓ Аренда малых залов (первый этаж, отдельный вход)
- ✓ Дополнительный персонал (свыше 1 официанта на стол и сотрудники охраны)
- ✓ Аренда мебели и оборудования, не предусмотренных основным оснащением площадки
- ✓ Каждый дополнительный час аренды площадки после 23:00 оплачивается из расчета 15 000 руб. в час

МАЛЫЕ ЗАЛЫ

Зал	Все дни	Максимальная вместимость	
		Банкет	Фушет
Малые залы	35 000 руб.	50 чел.	70 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:

- ✓ Дополнительный персонал (свыше 1 официанта на стол и сотрудники охраны)
- ✓ Аренда мебели и оборудования, не предусмотренных основным оснащением площадки
- ✓ Каждый дополнительный час аренды площадки после 23:00 оплачивается из расчета 5 000 руб. в час
- ✓ Сервисный сбор за обслуживание напитков заказчика – 500 руб. на человека
- ✓ Минимальное техническое оборудование (звук, свет, техник) - 15 000 руб.

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

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 Прошутто - 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 чабаттой 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 слабосоленым, 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

Говядина мраморная Sous-vide 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 «Кумберлэнд» - 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

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

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» - 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

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.**

Алкобольные 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)