



Аренда залов:

Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Сб.	Вс.
3.12.	4.12.	5.12.	6.12.	7.12.	8.12.	9.12.
90 000	90 000	100 000	100 000	100 000	120 000	120 000
10.12.	11.12.	12.12.	13.12.	14.12.	15.12.	16.12.
100 000	100 000	220 000	220 000	270 000	270 000	220 000
17.12.	18.12.	19.12.	20.12.	21.12.	22.12.	23.12.
220 000	270 000	270 000	350 000	350 000	350 000	270 000
24.12.	25.12.	26.12.	27.12.	28.12.	29.12.	30.12.
270 000	270 000	350 000	350 000	350 000	350 000	120 000

Время аренды с 17:00 до 23:00 часов

Продление аренды залов после 23:00 - 25 000 руб./каждый последующий час, но не более, чем до 02:00

Специальные условия, включенные в аренду залов:

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

В стоимость аренды не входит:

- ✓ Аренда малых залов (второй этаж, отдельный вход).
- ✓ Аренда Зимнего Павильона (возможно проведения небольшого мероприятия)

Меню:

Варианты меню по стоимости: от 3 600 руб. до 11 000 руб./чел. и выше (по запросу от Заказчика)

Варианты welcome - от 450 руб./чел.

Отношение к алкоголю:

- ✓ Алкоголь может быть приобретен из винной карты РК "Летний Дворец"
- ✓ При покупке алкогольного пакета в РК "Летний Дворец", возможно привезти свои алкогольные и безалкогольные напитки без сервисного сбора.
- ✓ Сервисный сбор за обслуживание напитков Заказчика – 500 руб. на человека

Техническое оборудование:

Полный комплект (звук, свет) - 250 000 руб.

Данный комплект не включает обслуживание райдерных коллективов и артистов. Индивидуальная разработка концепции 3D проекций оплачивается дополнительно.

Элементы программы:

- ✓ Летающие барабанщики
- ✓ Эквилибр на шаре с воздушным дымом. Номер создан для Цирка дю Солей
- ✓ Театр "Fly Illusion" - шоу гимнастики на люстре Svarovski под куполом Дворца
Номер создан для Цирка дю Солей
- ✓ Спускающийся торт из под купола Дворца в сопровождении гимнастики
- ✓ Гимнастка на полотнах- под куполом Дворца, спец. эффекты, световое шоу



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 Прощутто - 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 чиабаттой 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 "Гравлак" 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

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



Летний Дворец
комплекс

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.**



Летний Дворец
РЕСТОРАНЫЙ КОМПЛЕКС

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 Insolita/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



Летний Дворец
РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

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 5у (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 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)