

## **Аренда залов для проведения мероприятий На площадке SOFIT Event House**

**Время аренды с 17:00 до 23:00 часов**

<b>Зал</b>	<b>кв.м.</b>	<b>До 100 чел.</b>	<b>Свыше 100 чел.</b>	<b>Максимальная вместимость</b>	
				<b>Банкет</b>	<b>Фуриет</b>
<b>Основной зал</b>	<b>500</b>	<b>Депозит* 500 000 руб.</b>	<b>Депозит** 800 000 руб.</b>	<b>250 чел.</b>	<b>500 чел.</b>

**\*В депозит до 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 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**

<b>Зал</b>	<b>Все дни</b>	<b>Максимальная вместимость</b>	
		<b>Банкет</b>	<b>Фуриет</b>
<b>Малые залы</b>	<b>35 000 руб.</b>	<b>50 чел.</b>	<b>70 чел.</b>

**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**

Филе - миньон 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)