

Правительственная резиденция К-2



Аренда К-2 (10 часов)* - 306 800 руб., включая НДС 18%
Вместимость площадки до 200 гостей банкетом

Правительственная резиденция К - 5



Аренда К-5 (10 часов)* - 153 400 руб. включая НДС 18%
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



МЕНЮ 3 600 руб./персона

Рыбный ассортимент

- Блинные рулетики с лососем холодного копчения, сливочным сыром и красной икрой - 25
Филе маринованного лосося с сахаром "Мусковадо" и морской солью - 30
Свежепросольная сельдь с молодым картофелем и маринованным крымским луком – 25/25

Мясной ассортимент

- Говяжья вырезка "Sous-vide", маринованная в медово-устричном соусе, сервируется маринованным луком и черри томатами – 20/10
Трио паштетов из оленины на мини хлебцах пик-ник со сливочным маслом и черри томатами
5/5/5
Рулетики из отварной куриной грудки и молодого кабачка с легким домашним майонезом и песто из пряной рукколы – 25

Салаты

- Поке салат со свежим тунцом, подается на подушке из закругленного риса в сочетании с водорослями чука, сегментами апельсина и лепестками мякоти кокоса - 75
Салат с отварной телятиной, свежим огурцом, маринованным патиссоном, белой фасолью и пикантным соусом - 75
Салат «Греческий» с фермерской брынзой, маринованной в оливковом масле с пряными травами – 75

Горячая закуска

- Сулугуни в хрустящей панировке, сервируется на пряной рукколе, подается с бальзамическим кремом и свежей клубникой
60/20/5

Основное блюдо 50/50

- Стейк из тунца приготовленный на гриле, сервируется на креме из белой фасоли и лука шалот, подается с соусом "Татцуми" на основе копченого утря - 150/80/20/10
или
Утиная ножка «конфи», подается с толченым картофелем и базовым мясным соусом, добавлением сливок и трюфельной пасты
120/100/50/15

Хлебная корзина - 80

- Масло сливочное с зеленью, чесноком и горчицей - 5
Масло сливочное с домашней аджикой – 5

Напитки

- Морс из брусники собственного приготовления - 500
Вода с мятой и лимоном – 300
Чай/кофе - 150

МЕНЮ 4 500 руб./персона

Стартовая закуска в стол

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

Рыбный ассортимент

Тар-тар из тунца и семги с соусом «Тоса Зу» - 50/15
Рулетики из молочного кабачка с лангустиним и орехами кешью – 20

Мясной ассортимент

«Вителло Тонато» ломтики томленной телятины с овощами в пряном бульоне, сервированные классическим соусом из тунца, анчоусов и пряных каперсов – 20/20
Маринованная с розмарином утиная грудка горячего копчения - 20
Прошутто крудо с сочной грушей и пряной рукколой – 25

Мезе из овощей

Бабагануш с кедровыми орешками, пряной кинзой и оливковым маслом - 40
Легкий тыквенный хумус с кедровыми орешками и пресными лепешками – 40

Салаты

Салат с тигровыми креветками, маринованными мандаринами и горчишно-медовой заправкой - 75
Теплый салат с молодым картофелем, свежими овощами и обжаренным цыпленком, приправленный кунжутным маслом и соевым соусом - 75
Салат «Греческий» с фермерской брынзой маринованной в оливковом масле с травами – 75

Горячая закуска сервируется индивидуально

Утиная грудка копченая на ольхе, подается в сопровождении с грушей, маринованной в белом вине с медом, розмарином и малиновым сиропом – 70/30/10

Основное блюдо 50/50

Филе рыбы сибас с фенхелем томленным в апельсиновом соке с шафраном, подается с киноа и сливочным соусом манго – 120/90/50

или

Филе миньон (говядина вырезка) с кремом из сельдерея, подается с соусом на основе сливок и французской горчицы, сервированный хворостом из лука порея – 110/90/40

Хлебная корзина

Чиабатта белая - 20
Свекольный с тыквенными семечками - 20
С каштаном и облепихой - 20
Масло сливочное/масло сливочное с зеленью – 5/5

Напитки

Морс из черной смородины - 500
Вода с мятой и лимоном - 300
Чай или кофе – 150

МЕНЮ 4 600 руб./персона - курсовое



Стартовая закуска сервируется индивидуально

Лосось атлантический свежепросоленный, 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

Мясная закуска сервируется индивидуально

Прошутто Крудо грушей маринованной в легком винном сиропе, сервируется пряной рукколой "маслом маракуйя" и орешками пекан – 100

Салат сервируется индивидуально

Шеф-салат с олениной холодного копчения, сибирскими орешками и заправкой на основе бальзамического уксуса и малинового сока – 120

Горячая закуска сервируется индивидуально

Утиная грудка копченая на ольхе, подается в сопровождении с грушей, маринованной в белом вине, медом, розмарином и малиновым сиропом – 70/30/10

Основное блюдо 50/50

Филе синекорого палтуса, запеченного с чабрецом и оливковым маслом, сервируется кремом из белой фасоли и соусом «Татцуми» на основе бульона из копченого угря и апельсинового сока - 140/80/20/10

или

Филе миньон (говядина вырезка) обжаренное на топленом сливочном масле, в панировке из смеси перцев и пряного розмарина, подается с кремом из сельдерея, соусом на основе сливок и французской горчицы, сервированный хворостом из лука порея – 180/90/40

Хлебная корзина

Каштановый хлеб с облепихой - 30

Фокачча с оливками и морской солью - 20

Хлеб с луком и красным вином - 20

Сырные палочки - 10

Масло сливочное/масло сливочное с зеленью – 5/5

Мини десерты сервируются индивидуально

Шоколадное «Кремю» с вишневым компотэ - 48

Мини шоколадный банан на кедровом кексе - 20

Шот "Пина Колада" - 48

Напитки

Морс из черной смородины - 500

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе - 150



МЕНЮ 5 200 руб./персона

Стартовая закуска в стол

Копченая на ольхе маринованная с можжевельником утиная грудка, сервируется пюре из зеленого яблока, ревеня, подается с ганашем из горького шоколада и малиновым сиропом
45/15/10

Рыбный ассортимент

Татаки из тунца, в панировке из фундука и семян кунжута, в сопровождении соуса «Тоса За»
30/10

Рыбная тарелка

Лосось «Шеф-посола», угорь горячего копчения, палтус холодного копчения - 10/10/10

Мясной ассортимент

Ростбиф из говяжьей вырезки, запеченный в пряных перцах, сервируется трюфельным "майонезом" – 20/7

Язык говяжий, отваренный в овощном бульоне,

сервируется соусом на основе печеной свеклы, сметаны и хрена – 20/7

Рулетки из цыпленка и молодого кабачка с домашним майонезом и песто из рукколы – 20

Закуски из овощей

Легкий крем из спелого авокадо и сыра тофу, приправленный соком лайма и пряной кинзой - 40

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

Салаты

Классический теплый салат с осьминогом, молодым картофелем и сладкими томатами, приправленный оливковым маслом и петрушкой - 75

Легкий салат с утиной грудкой холодного копчения, сладким виноградом, кедровыми орешками и заправкой на основе малинового сока и бальзамического уксуса - 75

Микс салатов с печеной свеклой, медовой грушей и козьим сыром, с добавлением грецких орехов и маслом виноградных косточек – 75

Горячая закуска сервируется индивидуально

Кокиль из камчатского краба запеченный в сливочном соусе с сыром Грана Подано, сервируется в морской раковине на солодовом "песке" – 100

Сорбэ – 40

Основное блюдо 50/50

Филе синекорого палтуса, запеченное с топленым сливочным маслом и розмарином, сервируется с кремом из белой фасоли и соусом "Татцуми" на основе крепкого бульона из копченого угря, апельсина и соевого соуса - 140/80/20/10

или

Оленина обжаренная на гриле, подается с нежным кремом из тыквы и рикотты, приготовленной из козьего молока, классическим соусом "Кумберлэнд" из красной смородины и крепленого красного вина - 150/80/50

Хлебная корзина

Чиабатта белая - 20

Свекольный с тыквенными семечками - 20

С каштаном и облепихой - 20

Масло сливочное/масло сливочное с зеленью – 5/5

Напитки

Морс клюквенный - 500

Вода с мятой и лимоном – 300

Чай или кофе - 150



МЕНЮ НАЦИОНАЛЬНОЕ - 6 500 руб./персона

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: Гиганты (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» с мясом цыпленка - 100

Имам Баялды – 75

Горячая закуска (в стол)

Хачапури по-Мегрельски - 100

Горячее (в стол)

Овощи печеные – 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 из 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

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, 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

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 /0,7л - 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 у.о. / 0,7 л - 9 500 руб.

Коньяк

Ijevan 5у (Армения)/0,75л - 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 - 100
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)