

## **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>Фуршет</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) – 110 000 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) – 110 000 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>Фуршет</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.

## **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  
Свежепросоленная 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 закрученного 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 "Тацуми" на основе копченого угря - 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

## **МЕНЮ 4 500 руб./персона**

### **Стартовая закуска в стол**

Лосось атлантический свежепросольный 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 За» - 50/15  
Рулетки из молочного кабачка с лангустином и орехами кешью – 20

### **Мясной ассортимент**

Ломтики томленной телятины «Вителло Тонато» 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 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, варенный в овощном бульоне,

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

Рулетики 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

### **Соления 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

### **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

## **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.**

## **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**

**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.**

### ***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 - **1 950 руб.**

#### **Классические Европейские полутвердые сыры**

«Чеддер», «Гауда», «Монте Блу», «Маасдам»  
100/100/100/100/250/100/80 - **850 руб.**

#### **Классические рассольные кавказские сыры**

(сервируются зернами граната и пряной зеленью)  
«Сулугуни», Брынза, «Чечил» копченый, «Чечил» белый  
100/100/100/100/180 - **750 руб.**

#### **Сыры фермерские, изготовленные из натурального козьего молока**

(сервируется инжиром, виноградом и орешками)  
Молодой козий сыр, «Альпийский» сыр, «Качотта» на козьем молоке, «Ольтермани»  
100/100/100/100/250 - **2 350 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 /o, 75 л. (2016 г.) – 1 750 руб.**

**Надария Инзолия Сицилия**

**Montepulciano D'Abruzzo Villa Cornara DOC /o, 75 л. (2014 г.) – 1 500 руб.**

**Монтепульчано Д'Абруццо ДОК**

**Bardolino Villa Cornara DOC /o, 75 л. (2014 г.) – 1 650 руб.**

**Бардолино**

**Portobello VDT /o, 75 л. (2013 г.) – 1 000 руб.**

**Портобелло столовое сухое или полусладкое**

### **Вина Чили**

#### ***Белые***

**Indomita Sauvignon Blanc DO/o, 75 л. (2015 г.) – 1 250 руб.**

**Индомита Совиньон Блан**

#### ***Красные***

**Indomita Carmenere DO/o, 75 л. (2015 г.) – 1 250 руб.**

**Индомита Карменер**

### **Вина Испании и Португалии**

#### ***Игристые***

**Cava Pink Pink Fizz Brut /o, 75 л. – 1 500 руб.**

**Кава Пинк Пинк Физз Брют**

**Cava Mona Barcelona Brut /o, 75 л. – 1 500 руб.**

**Кава Мона Барселона Брют**

#### ***Белые***

**Conde de Monterroso Verdejo/o, 75 л. (2014 г.) – 1 100 руб.**

**Монтеросо Вердехо**

**Porta do Tejo/o, 75 л. (2013 г.) – 1 450 руб.**

**Порташ ду Тежу**

#### ***Красные***

**Conde de Monterroso Tempranillo /o, 75 л. (2014 г.) – 1 100 руб.**

**Монтеросо Темпранильо**

**Porta do Tejo /o, 75 л. (2015 г.) – 1 450 руб.**

**Порташ ду Тежу**

### **Вина России**

#### ***Белые***

**Бухта Омега Мускат п/сл /o, 75 л. (2015 г.) – 1 350 руб.**

**Бухта Омега Совиньон сухое**

#### ***Красные***

**Бухта Омега Пино Нуар п/сл/o, 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 Label / 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 - 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)