

## Правительственная резиденция К-2



**Аренда К-2 (10 часов)\* - 295 000 руб., включая НДС 18%**  
**Вместимость площадки до 200 гостей банкетом**

\* Дополнительный час аренды – 25 000 руб.

## Правительственная резиденция К - 5



**Аренда К-5 (10 часов)\* - 177 000 руб. включая НДС 18%**  
**Вместимость площадки до 50 гостей банкетом**

\* Дополнительный час аренды – 15 000 руб.

### **В стоимость аренды входит:**

- ✓ Накрытие

### **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. на человека

## **МЕНЮ БАНКЕТ** **3 600 руб. на персону**



### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

Ломтики дальневосточного лосося в соусе Терияки – 30/15  
Филе рыбы клыкач, маринованное с мальтийским апельсином и черным перцем - 20  
Сельдь слабой соли с молодым картофелем и семечковым маслом – 10/10

#### **Мясной ассортимент**

Карпаччо из оленины с пряной рукколой и трюфельным маслом – 10/10  
Галантин из цыпленка с ветчиной прошутто, вялеными томатами  
и домашним песто из базилика - 20  
Паштет из печени цыпленка и говяжьей вырезки – 20

#### **Закуски Италия**

Сыр Качотта, сыр Монте Блю, ветчина Прошутто, томаты вяленые,  
оливки Тонде и Каламати – 10/10/10/10/10

#### **Соленья традиционные Русские**

**Грибы ассорти:** опята соленые, грузди соленые, грибы белые маринованные – 5/5/5  
Капуста квашеная с клюквой - 20  
Огурцы малосольные - 20  
Томаты маринованные красные – 20

#### **Салаты**

"Капрезе" с фермерской моцареллой, черным перцем и бальзамическим кремом - 75  
"Цезарь" с цыпленком - 75  
Салат с лососем горячего копчения и печеными овощами,  
приправленный домашним майонезом – 75

#### **Горячая закуска**

Фрикассе из цыпленка в воздушном валоване, с грибами и сладким перцем – 100/20

#### **Основное блюдо 50/50**

Треска запеченная на "Шаляпинском картофеле" под соусом "Бешамель" – 130/50/50

**или**

Свиная корейка-гриль с печеными овощами и гранатовым соусом - 200/110/50

#### **Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 30  
Ржаной со злаками - 30  
Томатный - 30  
Масло сливочное - 5  
Песто из рукколы и мяты – 10

#### **Напитки**

Морс красная смородина - 500  
Вода с мятой и лимоном - 300  
Чай или кофе – 150

## **МЕНЮ БАНКЕТ** **4 300 руб. на персону**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

- Тар-тар из лосося и авокадо приправленный оливковым маслом - 30
- Муксун-балык холодного копчения - 15
- Рулетики из кабачка с кремом из креветок с фисташками – 20

#### **Мясной ассортимент**

- Тар-тар из говядины с луком шалот и перепелиным яйцом – 30/5
- Свиная грудинка горячего копчения – 20

### **Ассортимент паштетов из оленины на хрустящих хлебцах Pic-Nic**

- Трюфельный - 10
- "Байрон" - 10
- Сливочный – 10

#### **Сырная тарелка с виноградом и медом**

- Пармеджано Реджано, Бри, сыр с голубой плесенью – 5/5/5/15
- "Террин" из томатов конфи, фермерской моцареллы и кабачков гриль приправленный песто из базилика – 50

### **Салаты**

- Теплый салат с осьминогом-гриль и молодым картофелем приправленный оливковым маслом с петрушкой - 75
- "Цезарь" с цыпленком - 75
- Греческий салат с фермерской брынзой и оливками Каламати - 75

### **Сорбет – 40**

### **Горячая закуска**

- Классическая французская запеканка с молодыми кабачками и сыром Бри – 100/15

### **Основное блюдо 50/50**

- Медальоны из лосося атлантического, подаются с печеной сливой и манго соусом - 140/90/40

**или**

- Блэйд-стейк приготовленный на гриле, подается с картофелем Дофинуа и сливочным соусом с грибами – 170/110/50

### **Напитки**

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

### **Хлебная корзина**

- Деревенский с луком - 30
- Ржаной со злаками - 30
- Томатный - 30
- Масло сливочное - 5
- Песто из рукколы и мяты - 10

**МЕНЮ БАНКЕТ**  
**4 900 руб. на персону**

**Холодные закуски**

**Рыбный ассортимент**

- Угорь горячего копчения - 20  
Рулетики из лосося холодного копчения со спаржей и Беарнским соусом – 15/10  
Тар-тар из тунца и авокадо приправленный трюфельным маслом – 20

**Мясной ассортимент**

- Запеченная мраморная говядина с горчицей и сельдереем - 15  
Рулетики из индейки горячего копчения с фермерской рикоттой и курагой - 40  
Окорок свиной сыровяленый - 5  
Салями Милано - 5  
Салями Падано сыровяленая – 5

**Ассортимент сыров с виноградом и медом**

- Пармеджано Реджано, Бри, Качота, Монте Блю – 10/10/10/10  
"Террин" из томатов конфи, фермерской моцареллы и кабачков гриль  
приправленный песто из базилика – 50

**Салаты**

- Микс салатов с жареными креветками, маринованным мандарином и горчичным маслом - 75  
Микс салатов с обжаренной печенью кролика и гранатовым сиропом - 75  
Салат "Люсьен" обжаренным цыпленком и раковыми шейками – 75

**Горячая закуска**

- Баклажаны Пармеджано с песто из рукколы и мяты – 120/10

**Сорбет – 40**

**Основное блюдо 50/50**

- Филе сибаса с соте из черри томатов и кабачка, подается с соусом из манго и базилика -  
130/90/50  
или  
Утиная ножка конфи, подается с толченым картофелем и трюфельным соусом -  
120/100/50/15

**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 домашний из базилика - 300  
Вода с мятой и лимоном – 300  
Чай или кофе - 150

## **МЕНЮ БАНКЕТ**

### **5 900 руб. на персону**



#### **Холодные закуски**

##### **Рыбный ассортимент**

- Сибас маринованный с зеленым перцем - 20
- Дальневосточный кальмар приготовленный на гриле с соусом Китъяп - 20
- Щупальца осьминога-гриль с петрушкой и оливковым маслом - 30
- Рулетики из лосося холодного копчения со спаржей и Беарнским соусом – 15/10

##### **Мясной ассортимент**

- Ростбиф "Блэйд" - 20
- Прощутто Матонелла - 10
- Рулетики из буженины с сыром, ароматным розмарином и петрушкой - 35
- Запеченный окорок барашка с гранатовым сиропом – 20

##### **Ассортимент сыров с виноградом и медом**

- Пармеджано Реджано, Бри, Качота, Монте Блю – 10/10/10/10

- Авокадо крем с кедровыми орешками - 40
- Рулетики из кабачка с козьим сыром и печеным перцем – 40

#### **Салаты**

- Микс салатов с лососем холодного копчения, маринованной сливой и горчичным маслом - 75
- Фермерский буратта с бакинскими томатами и базиликовым песто – 65/45
- Салат с разварной телятиной, грецкими орехами и копченым черносливом, приправленный йогуртом – 100

#### **Горячая закуска**

- Утиная грудка sous-vide с пряной грушей и малиновым соусом - 75/30/10

#### **Сорбет – 40**

#### **Основное блюдо 50/50**

- Медальоны из королевского лосося "Чавыча", подается с теплыми пряными фруктами и соусом из манго и базилика - 130/90/50

**или**

- Теплый ростбиф, подается с кремом из сельдерея и соусом "Кумберлэнд" - 150/100/40

#### **Напитки**

- Морс из клюквы - 500
- Лимонад домашний мята-огурец - 300
- Вода с мятой и лимоном - 300
- Чай или кофе – 150

#### **Хлебная корзина**

- Деревенский с луком - 30
- Ржаной со злаками - 30
- Томатный - 30
- Масло сливочное - 5
- Песто из рукколы и мяты - 10

**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: 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» - 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

## ШОУ БЛЮДА



Стерлядь горячего копчения с салатом из молодого картофеля и черри томатов, дополненных барбарисом и ароматным укропом - 1000/300/150 - **7 500 руб.**

Форель "Ляванги" (форель приготовленная по азербайджанскому рецепту, запеченная с грецким орехом, пастилой из алычи и гранатовым соком) - 1500/110 - **8 500 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 - **7 500 руб.**

Поросенок "Гочи" - 4000/1000 - **23 000 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.**

### **Икорный стол (рекомендовано на 1 персону)**

Икра черная осетровая, икра красная лососевая, икра щуки, подается с гренками из домашнего хлеба и пшеничными блинами - 5/10/10/35/20 **950 руб.**

### **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.**

**ВАРИАНТЫ WELCOME**  
**(встреча гостей)**

**590 рублей на человека**  
**(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

**490 рублей на человека**  
**(в ассортименте 4 шт. на персону)**

Тар-тар из лосося на томатном желе - 40  
Кабачок гриль с кремом из тепловодных креветок и фисташек - 20  
Рийет из утки в с облепиховым мармеладом - 15  
Брускетта с салями и артишоком - 40  
Адыгейский сыр с вяленым томатом и базиликом - 15  
Рулетики из молодого кабачка с козьим сыром – 40  
Профитроль с кофейным кремом и фундуком - 20  
Шоколадное полено с перцем и малиново-персиковым желе – 30

**470 рублей на человека**  
**(в ассортименте 4 шт. на персону)**

Сливочный крем с лососем слабой соли в вафельном рожке - 25  
Обжаренная тигровая креветка с тайским соусом - 20  
Рулетики из языка со спаржей и вустерским соусом - 25  
Брускетта с ростбифом и сливочным сыром - 40  
Авокадо-крем с кедровыми орешками - 45  
Мини моцарелла с черри томатом и базиликовым песто - 15  
Мини морковный торт с грильяжем - 35  
Шоколадное полено с перцем и малиново-персиковым желе – 30

**430 рублей на человека**  
**(в ассортименте 4 шт. на персону)**

Кабачок гриль с кремом из тепловодных креветок и фисташек - 20  
Мини эклер с рикоттой и лососевой икрой - 20  
Канapé с утиной грудкой холодного копчения и виноградом - 25  
Брускетта с прошутто и моцареллой - 40  
Пряный крекер с кумином, сырным кремом, медом и фундуком - 15  
Гаспаччо-мармелад с моцареллой мини и базиликовым песто - 15  
Шоколадное печенье с домашним зефиром - 18  
Молочная конфета с кокосом и кешью - 15



## Предложение по алкогольным напиткам от РК "Летний Дворец" на 2017 год

### **Вина Франции**

#### ***Игристые***

Cremant d'Alsace AOC

Креман д'Альзас Брют 0,75 – 3 900 руб.

#### **Белые**

Chablis Roland Lavantureux AOC

Шабли Ролан Лавантюро 0,75 – 3 500 руб.

Ladorier Chardonnay IGP

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

Château Lamothe-Cissac Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois 0,75 – 3 650 руб.

Ladorier Cabernet Sauvignon/ Merlot IGP

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**

Pinot Grigio Villa Cornara IGT

Пино Гриджио Вилла Корнара 0,75 – 1 750 руб.

Soave Villa Cornara DOC

Соаве 0,75 – 1 650 руб.

Portobello VDT

Портобелло столовое сухое или полусладкое 0,75 – 1 200 руб.

#### **Красные**

Montepulciano D'Abruzzo Villa Cornara DOC

Монтепульчано Д'Абруццо ДОК 0,75 – 1 500 руб.

Bardolino Villa Cornara DOC



Летний Дворец

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

Бардолино 0,75 – 1 750 руб.  
Portobello VDT  
Портобелло столовое сухое или полусладкое 0,75 – 1 200 руб.

### **Вина Чили Белые**

Indomita Sauvignon Blanc DO  
Индомита Совиньон Блан 0,75 – 1 250 руб.

### **Красные**

Indomita Carmenere DO  
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  
Монтеросо Вердехо 0,75 – 1 150 руб.

Porta do Tejo  
Порташ ду Тежу 0,75 – 1 450 руб.

#### **Красные**

Conde de Monterroso Tempranillo  
Монтеросо Темпранильо 0,75 – 1 150 руб.

Porta do Tejo  
Порташ ду Тежу 0,75 – 1 450 руб.

#### **Водка**

Царская Оригинальная 1 л - 2 600 руб.  
Царская Золотая 1 л - 3 000 руб.  
Царское Село - 0,7 - 5 400 руб.

#### **Виски**

Famous Grouse 1 л - 5 200 руб.  
Jim Beam 1 л - 5 350 руб.  
Macallan 12 у.о. 0,7 - 9 700 руб.

#### **Коньяк**

Ijevan 5у (Армения) 0,75 - 2 800 руб.  
Favraud VS 0,7 - 4 800 руб.  
Favraud VSOP 0,7 - 7 800 руб.  
Courvoisier VS 0,7 - 5 700 руб.  
Courvoisier VSOP 0,7 - 8 800 руб.  
Courvoisier XO 0,7 - 17 000 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)