



## **SOFIT Event House**

### **Основной зал**

- ✓ Меню от 3 900 руб.
- ✓ Сервисный сбор – 10% от стоимости меню
- ✓ Комплект техники (звук, свет, экран, технический персонал) – 140 000 руб.

*Вместимость основного зала:*  
 300 чел. – банкет  
 500 чел. – фуршет

### **Малый зал (караоке)**

- ✓ Меню от 3 900 руб.
- ✓ Сервисный сбор – 10% от стоимости меню
- ✓ Комплект техники - 20 000 руб. – малый
- ✓ Аренда зала – 20 000 руб.

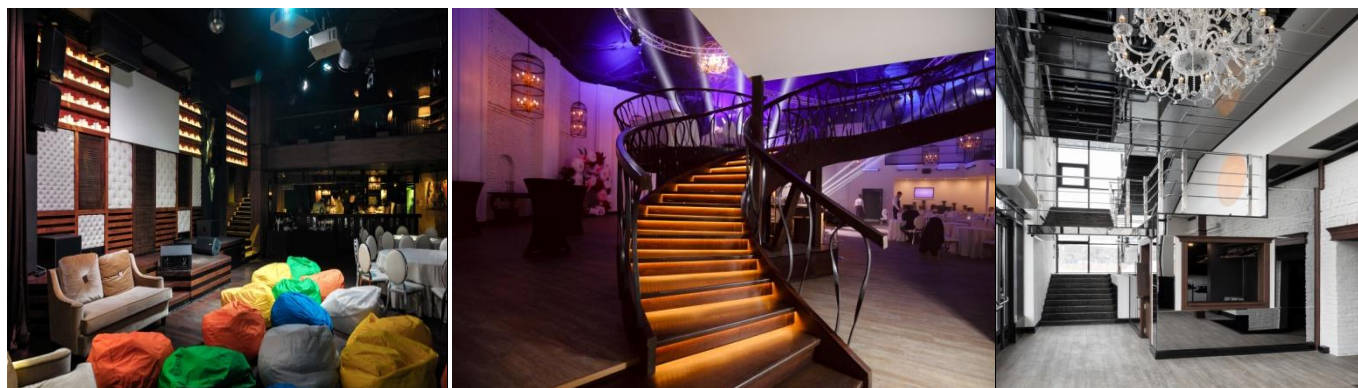
*Вместимость малого зала:*  
 50 чел. - банкет  
 70 чел. - фуршет

### **Дополнительно оплачивается:**

- ✓ 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 – основной зал и 5 000 руб. - малый зал.

### **Специальные условия, включенные в аренду залов:**

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



## **МЕНЮ 3 900 руб./персона**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

- Лосось «Шеф-посола» со сливочным сыром, завернутый в шпинатный омлет - 30  
Скумбрия обжаренная, настоянная в пряном рассоле,  
подается в яично-горчичном соусе с укропом – 30/10  
Филе палтуса соленого морской солью и водорослями «Комбу» - 20

#### **Мясной ассортимент**

- Говядина покромка (фланк-стейк) sous-vide, в устрично-медовом соусе, сервируется зеленью  
кинзы и маринованным луком – 30/15  
Рулет куриный с фисташками - 30  
Прощутто с маринованной грушей и пряной рукколой – 25

### **Салаты**

- Салат с креветками, киноа и авокадо с горчично-базиликовой заправкой - 75  
Салат с отварной говядиной, печеным картофелем и маринованным патиссоном - 75  
Салат греческий с фермерской брынзой – 75

### **Горячая закуска**

- Жульен из подкопченного на ольховой стружке говяжьего языка  
и жареными шампиньонами - 100/20

### **Основное блюдо 50/50**

- Запеченное филе ладожского судака, подается с овощным рататуем  
и соусом на основе копченого угря – 120/100/20

#### **или**

- Куриная грудка рубленая, запеченная в сухарной панировке с моцареллой и базиликовым  
песто, подается с зеленым ризотто - 130/150

### **Хлебная корзина**

- Деревенский с луком - 20  
Ржаной со злаками - 20  
Томатный - 20  
Масло сливочное – 5

### **Напитки**

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

## **МЕНЮ 4 500 руб./персона**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

- Лосось «Гравлак» в свекольном маринаде с морской солью и пряной зеленью - 20  
Рулетки из молочного кабачка с лангустином и орехами кешью - 20  
Филе масляной рыбы холодного копчения в сопровождении горчичного соуса с пряным укропом и тархуном – 20/7

#### **Мясной ассортимент**

- Трио паштетов из оленины на хлебцах пикник – 5/5/5  
Говяжий язык томленный 48 часов в пряном маринаде, сервируется свекольным хреном – 20/10  
Рулетки из буженины с сыром и розмарином - 40  
Галантин куриный с копченым черносливом – 30

#### **Антипасты**

- Артишоки маринованные, томаты вяленые, оливки «Тонде» и «Каламаты», «Жемчужный» лук – 10/10/10/10

#### **Салаты**

- Рокет-салат с копчеными мидиями, вялеными томатами и бальзамическим кремом - 50  
Салат «Гуакамол» с авокадо, сладкой кукурузой, красной фасолью и лаймово-масляной заправкой - 75  
Салат с глазированной куриной грудкой в соусе терияки, молодым картофелем и свежими овощами с кунжутно-соевой заправкой – 50

#### **Горячая закуска**

- Крабкейк снежный краб с тепловодными креветками, подается с пряной рукколой и тыквенным соусом – 90/40/5

#### **Сорбет – 40**

#### **Основное блюдо 50/50**

- Жаренное филе рыбы Сибас, подается с пюре из красной фасоли, артишоками и соусом «БерБлан» - 110/90/20

**или**

- Филе миньон, подается с картофелем «Лионез» и трюфельным соусом – 110/120/40

#### **Хлебная корзина**

- Деревенский с луком - 20  
Ржаной со злаками - 20  
Томатный - 20  
Масло сливочное с зеленью - 5

#### **Напитки**

- Морс домашний малиновый - 500  
Лимонад домашний Тархун - 300  
Чай или кофе – 150

## **МЕНЮ 4 600 руб./персона**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

Крудо из филе рыбы Сибас с релишем из манго, маринованных каперсов, красного лука и масла из виноградных косточек – 20/5

Ролл из лосося слабой соли, омлета со шпинатом и сливочного сыра - 25

Рулетики из молодого кабачка с кремом из лангустина и орешками кешью – 20

#### **Мясной ассортимент**

Вителло Тонато - ломтики телятины, томленной с овощами в пряном бульоне, сервированные классическим соусом из тунца, анчоусов и пряных каперсов – 40/40

Говяжий язык, томленный 48 часов в пряном маринаде, сервируется свекольным хреном – 20/10

Рулетики из подкопченной индейки с мягким сыром и курагой, в фисташковой панировке - 2\*20

#### **Овощная закуска**

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

#### **Салаты**

Салат с коктейльными креветками, киноа, свежими овощами и горчишно-базиликовой заправкой - 75

«Цезарь» с цыпленком, хрустящей чиабаттой и сыром «Грана Подано» - 75

Салат «Вальдорф» с карамелизированным грецким орехом, сладким виноградом и сыром «Пармезан» - 75

#### **Горячая закуска**

Жульен из отварного говяжьего языка и копчеными шампиньонами, сервируется в ржаном кокоте - 100/20

#### **Основное блюдо 50/50**

Филе судака, запеченного в панировке из укропа, сервируется на подушку из свекольного ризотто, подается под соусом из сливочного песто – 120/90/40

#### **или**

Слоеный «Штрудель» из филе цыпленка и лепестков прошутто, подается с жареными шампиньонами, сервируется вишневым соусом с портвейном и сливочным маслом – 200/40

#### **Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 20

Ржаной со злаками - 20

Томатный - 20

Масло сливочное – 5

#### **Напитки**

Морс из черной смородины - 500

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе – 150

## **МЕНЮ 5 700 руб./персона**

### **Стартовая закуска сервируется индивидуально**

Лосось атлантический свежепросольный, 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

### **Рыбный ассортимент**

Сибас, фаршированный муссом из синекорого палтуса с ломтиками лосося, сервируется соусом «Марискито» - 45/6  
Севиче из камчатского гребешка с сорбетом из авокадо и пряной кинзой – 30/10

### **Мясной ассортимент**

Карпаччо из говяжьей вырезки с маринованным луком шалот, медовой свеклой и «зеленым» маслом – 20/10  
Трио паштетов из оленины на мини хлебцах пик-ник, со сливочным маслом и черри томатами – 5/5/5  
Рулетики из цыпленка и молодого кабачка с домашним майонезом и соусом песто из укропа – 25

### **Салаты**

Микс салатов с печенью трески, жареными шампиньонами, анчоусами с бальзамической заправкой и сыром «Грано Падано» - 50  
Салат с обжаренной говяжьей вырезкой, свежими овощами, кунжутно-соевой заправкой с цветочным медом и семенами кунжута - 75  
Салат с фенхелем, томленным в апельсиновом соке с шафраном, припущенным киноа и йогуртовой заправкой, сервируется зернами граната, семенами чиа и кедровыми орешками – 75

### **Горячая закуска**

Равиолли со шпинатом и рикоттой, приготовленной на коровьем молоке, сервируются с соусом «сливочный манго» и томатами конфи – 70/30/10

### **Основное блюдо 50/50**

Филе синекорого палтуса запеченного под «горчишной корочкой», подается с луком-пореем, томленным в сливках с шампиньонами, сервируется с соусом «Татцуми» - 120/100/15

**или**

Оссобуко из телятины, подается с кремом из сладкой моркови и черным трюфелем, базовым мясным соусом с ароматом копчения, сервируется жареным луком и «попкорном» из гречневой крупы - 260/110/30

### **Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 20  
Ржаной со злаками - 20  
Томатный - 20  
Масло сливочное – 5

### **Напитки**

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

## **МЕНЮ 7 600 руб./персона**

### **Стартовая закуска сервируется индивидуально**

Тар-тар из тунца с кремом из авокадо и сливочного сыра, сервируется красной икрой и «снегом» из сыра «Пармезан» - 90

### **Рыбный ассортимент**

Сугудай из филе сига с луком-шалот и маслом виноградных косточек, сервируется с «ржаной землей» - 20

### **Рыбная тарелка**

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

### **Мясной ассортимент**

Карпаччо из оленины с облепиховым мармеладом, сыром «Грано Падано» и кедровыми орехами – 10/10

Парфе из куриной печени с итальянским бальзамом на основе трав, сервируется свежими ягодами и тостами чиабатты – 30/10

Говядина мраморная - покромка, томленая с маслом виноградных косточек и маринованная в устрично-медовом соусе – 30/5

### **Салаты**

Салат с тигровыми креветками, маринованными мандаринами и горчишно-медовой заправкой - 75

Салат с рукколой лепестками прошутто, медовой грушей, сыром «Грано Падано» и заправкой из маракуйя - 75

Салат с кремом из авокадо с мини овощами и «землей» из ржаного хлеба с чернилами каракатицы – 75

### **Горячая закуска**

Подкопченные бараньи язычки, подаются с картофельным кремом и базиликовым песто, сервируются соусом из белых грибов - 55/40

### **Основное блюдо 50/50**

Филе чилийского сибаса, запеченного с «зеленым» маслом», подается на «подушке» орзотто с чернилами каракатицы и соусом «Биск» на основе крепкого бульона из раковых шеек, жареных овощей и сливок - 120/80/20/10

**или**

Корейка теленка, запеченная с травами и сливочным маслом, подается с кремом из лука-шалот и дижонской горчицы – 300/50/30

### **Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 20

Ржаной со злаками - 20

Томатный - 20

Масло сливочное – 5

### **Напитки**

Морс брусничный - 500

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе – 150



## 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

## 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**

Сезонные фрукты (хурма, мандарины, бананы мини, яблоки, виноград, клубника)  
1500гр. – **1 100 руб.**

### **Фруктовая тарелка №2**

Сезонные фрукты (ананас, хурма, мандарины, виноград, клубника)  
1500гр. - **2 200 руб.**

### **Фруктовая тарелка №3**

Свежие ягоды (клубника, гранат, виноград, голубика, малина, ежевика, смородина)  
1500гр. – **4 500 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 - **3 500 руб.**

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

«Чеддер», «Гауда», «Монте Блу», «Маасдам» - 100/100/100/100/250/100/80 - **1 450 руб.**

#### **Классические рассольные кавказские сыры, сервируются зернами граната и пряной зеленью**

«Сулугуни», «Брынза», «Чечил» копченый, «Чечил» белый - 100/100/100/100/180 - **950 руб.**

#### **Сыры фермерские, изготовленные из натурального козьего молока, сервируются инжиром, виноградом и орешками**

Молодой козий сыр, «Альпийский» сыр, «Качотта» на козьем молоке, «Ольтермани» на козьем молоке – 100/100/100/100/250 - **3 500 руб.**



## **Ледяной бар из морепродуктов Дальнего Востока – 350 000 руб.**

Устрица «Жилардо» (королевская) №3 - 100 шт.

Фаланга мурманского краба - 6 кг

Гребешок в раковине - 20 шт.

Морской Ёж - 20 шт.

Креветки тигровые (хвосты-шейки) - 3 кг

Осьминоги-мини, отваренные в пряном бульоне - 3 кг

Икра черная осетровая - 1 кг

Икра щучья – 1 кг

Икра красная -1 кг

Лимон, лайм – 1/1 кг

Сливочное масло/ржаной хлеб (тонко нарезанный слегка посушенный) – 200/400

Соус «Миньонет» - на основе белого винного уксуса и лука шалот - 500 гр.

Соус «Марискито» - 500 гр.

Заправка на основе соевого соуса, кинзы и острого перца - 500 гр.

## **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 /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 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 полусладкое или брют- 150  
Вино белое сухое уровень VDT, DO - 150  
Вино красное сухое уровень VDT, DO - 150  
Водка Царская Оригинальная - 50  
Пепси стекло (0,25) или сок в ассортименте (0,5)

#### **Set 1150 руб.**

Игристое вино полусладкое или брют- 150  
Вино белое сухое уровень VDP, IGT - 250  
Вино красное сухое уровень VDP, IGT - 250  
Водка Царская Оригинальная - 100  
Пепси стекло (0,25) или сок в ассортименте (0,5)

#### **Set 1350 руб.**

Игристое вино Сава или Prosecco - 150  
Вино белое сухое АОС, DOC - 150  
Вино красное сухое АОС, DOC - 150  
Водка Царская Золотая - 100  
Пепси стекло (0,25) или сок в ассортименте (0,5)

#### **Set 1500 руб.**

Игристое вино Сава или Prosecco - 150  
Вино белое сухое АОС, DOC - 250  
Вино красное сухое АОС, DOC - 250  
Виски Famous Grouse или Jim Beam - 50  
Водка Царская Золотая - 100  
Пепси стекло (0,25) или сок в ассортименте (0,5)