

Аренда малых залов Ресторанного Комплекса "Летний Дворец" для проведения мероприятий



Аренда малых банкетных залов РК "Летний Дворец" (отдельный вход)

Зал	м.2	Вне зависимости от дня недели	Максимальная вместимость	
			Банкет	Фушет
Китайский Дворец	22	4 500 руб.	10 чел.	15 чел.
Большой Дворец	39	6 000 руб.	20 чел.	25 чел.
Александрия	66	10 000 руб.	40 чел.	50 чел.

*Аренда рассчитана на мероприятия до 23:00 часов

- ✓ Дополнительный час аренды – 5 000 руб.

В стоимость аренды входит:

- ✓ Накрытие и обслуживание
- ✓ Музыкальное сопровождение мероприятия фоновой музыкой

В стоимость аренды не входит:

- ✓ Дополнительный персонал (свыше 1 официанта на стол и сотрудники охраны).
- ✓ Аренда мебели и оборудования, не предусмотренных основным оснащением площадки.
По предварительному согласованию возможна установка дополнительной музыкальной аппаратуры
- ✓ Сервисный сбор за обслуживание напитков заказчика – 500 руб. на человека

Курение в малых залах СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО! В случае нарушения запрета взимается оплата в размере 5 000 руб. за дополнительную уборку и химчистку!

ГАРАНТИРОВАННОЕ БРОНИРОВАНИЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ ВНЕСЕНИИ ПРЕДОПЛАТЫ В РАЗМЕРЕ СТОИМОСТИ АРЕНДЫ ЗАЛА.

МЕНЮ 3 600 руб./персона

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

Севиче из филе масляной рыбы - 20

Форшмак из балтийской сельди с печеным картофелем и жареным луком на семечковом масле, сервируется с ржаными гренками – 40/8

Рийет из мурманской трески с пряными каперсами и маринованным огурцом, сервируется с гренками из домашнего хлеба – 30/8

Мясной ассортимент

Рулет из цыпленка с сыром сулугуни и паприкой, сервируется с дробленым фундуком и медовым сиропом – 30/7

Паштет из печени цыпленка с гранатовым желе, маринованной грушей и фундуком – 30/8

Ассортимент салями Италии

«Наполи» и «Милано» в сопровождении маринованных каперсов и жемчужного лука – 10/10

Салаты

Салат с языком томленным в овощном бульоне, жареными шампиньонами и свежими овощами, приправленный домашним майонезом - 75

Салат с форелью слабой соли, авокадо и свежим огурцом, приправленный базиликовым маслом и пряной рукколой - 50

Гриль салат с оливковым маслом и пряной пастой из брынзы – 75

Горячая закуска

«Пастуший пирог» с говядиной, картофелем и базиликовым песто, запеченный в рамекине, сервируется солодовым песком – 125

Основное блюдо 50/50

Филе масляной рыбы запеченной под «горчичной корочкой», подается с луком-пореем и шампиньонами, томленным в сливках, сервируется соусом «Татцуми» - 120/100/15

или

Свиная вырезка, запеченная с розмарином, подается с подкопченным картофельным пюре и базовым мясным соусом с добавлением панчетты и сладкой кукурузы - 175/130/40

Хлебная корзина

Деревенский с луком - 20

Ржаной со злаками - 20

Томатный - 20

Масло сливочное – 5

Напитки

Морс из черной смородины - 300

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе – 150

МЕНЮ 4 500 руб./персона



Холодные закуски

Рыбный ассортимент

Филе палтуса соленого морской солью и водорослями «Комбу» - 20

Рулетики из лосося холодного копчения со спаржей,
сервируется «Беарнским» соусом - 15/10

Сибас, фаршированный муссом из синекорого палтуса с ломтиками лосося, сервируется
соусом «Марискито» - 45/6

Мясной ассортимент

Говядина покромка (фланк-стейк) sous-vide, в устрично-медовом соусе, сервируется зеленью
кинзы и маринованным луком - 30

Прошутто крудо с сочной грушей и пряной рукколой - 25

Рулетики из цыпленка и кабачка с домашним майонезом и песто из пряной рукколы – 30

Антипасти

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

Салаты

Салат «Нисуаз» с тунцом, томленным в оливковом масле с травами - 75

Салат с цыпленком «Терияки», молодым картофелем, томатами и огурцом, приправленный
кунжутным маслом и красным луком - 75

Паста-салат с чипсами из бекона, сладким перцем, сыром «Грано Падано» и соусом на
основе домашнего майонеза и базилика – 75

Горячая закуска

Мясо голубых мидий в сливочно-апельсиновом соусе с иранским шафраном, сервируется с
грёнками из домашней чабатты – 120/20

Сорбет – 40

Основное блюдо 50/50

Филе судака, подается с разварной полбой, овощами
и сливочным соусом с эстрагоном – 120/80/50

или

Руллет из говяжьей вырезки и грудки цыпленка, подается с молочным кабачком и сладким
перцем, сервируется кремом из топинамбура,
соусом «Кумберлэнд» из красной смородины и портвейна - 120/80/30

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 базилик/лайм - 300

Вода с мятой и лимоном - 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 пряной 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 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

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 горчично-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.**



Летний Дворец

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

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 /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

Геван 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)