

Pullman Сочи Центр

MEETINGS & EVENTS

#UPYOURGAME: WORK HARD PLAY HARD

H8591-SL11@ACCOR.COM, ТЕЛ.: 8 862 262 97 30

2022



- 
- 1.1 ФИЛОСОФИЯ БРЕНДА PULLMAN
 - 1.2 РАСПОЛОЖЕНИЕ ОТЕЛЯ PULLMAN СОЧИ
 - 1.3 PULLMAN СОЧИ ЦЕНТР
 - 1.4 НОМЕРНОЙ ФОНД
 - 1.5 РЕСТОРАНЫ И БАРЫ
 - 1.6 КОНФЕРЕНЦИИ И МЕРОПРИЯТИЯ
 - 1.7 FIT & SPA BY PULLMAN
 - 1.8 ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ
 - 1.9 БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Оживленные и наполненные позитивной энергией отели бренда Pullman всегда открыты для вас, будь вы в деловой командировке или на отдыхе.

Pullman - культовый бренд, в котором отражается яркий, современный, энергичный стиль жизни.

Pullman предлагает широкую гамму персонализированных услуг, инновационные технологии и индивидуальный подход в организации мероприятий.





РАСПОЛОЖЕНИЕ ОТЕЛЯ PULLMAN СОЧИ ЦЕНТР



4



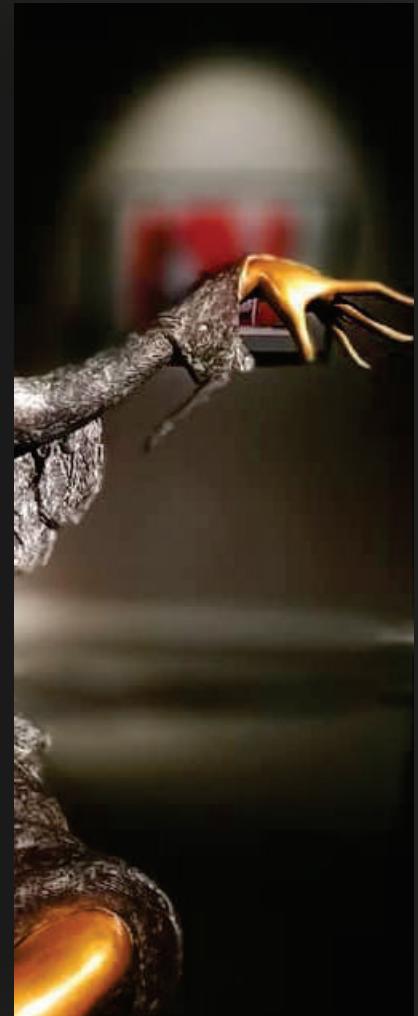


Pullman отели премиум-класса французской компании Accor.

Pullman Сочи Центр 5* находится на берегу моря, в нескольких минутах ходьбы от исторического здания Морпорта, делового района, торговых комплексов и предлагает полный спектр услуг для наших гостей, путешествующих в деловых, культурных, спортивных целях или просто для семейного отдыха.

До отеля легко добраться как из Международного Аэропорта Адлер - Аэроэкспресс доставит вас из аэропорта до центра города, так и с ЖД вокзала.

В отеле можно заказать услугу трансфер или такси.





Все 151 номер отеля с видом на море и центр Сочи располагает просторным балконом:

- 21 номер категории «Супериор дабл», 33 кв.м
- 14 номеров категории «Супериор твин», 33 кв.м
- 12 «Представительский номер с видом на город», 33 кв.м
- 52 номера категории «Делюкс», 33 кв.м
- 23 «Представительский номер с видом на море», 33 кв.м
- 9 номеров категории «Полулюкс», 52 кв.м
- 1 номер категории «Семейный люкс», площадью 85 кв.м
- 9 номеров категории «Люкс Супериор», площадью 66 кв.м
- 9 номеров категории «Люкс Делюкс», 66 кв.м
- 1 номер категории «Президентский люкс», 175 кв.м

НОМЕР оборудован беспроводным телефоном, кофе машиной, мини-холодильником, медиа-панелью, LCD телевизором. Высокоскоростной wi-fi доступен на всей территории отеля.

В СПАЛЬНЕ есть ортопедические подушки с эффектом памяти, большой письменный стол, сейф, гладильная доска и утюг, система климат-контроля.

ВАННАЯ комната включает набор полотенец, халат и тапочки, тропический душ, фирменные косметические принадлежности, фен, увеличительное зеркало.



КАТЕГОРИЯ «СУПЕРИОР»



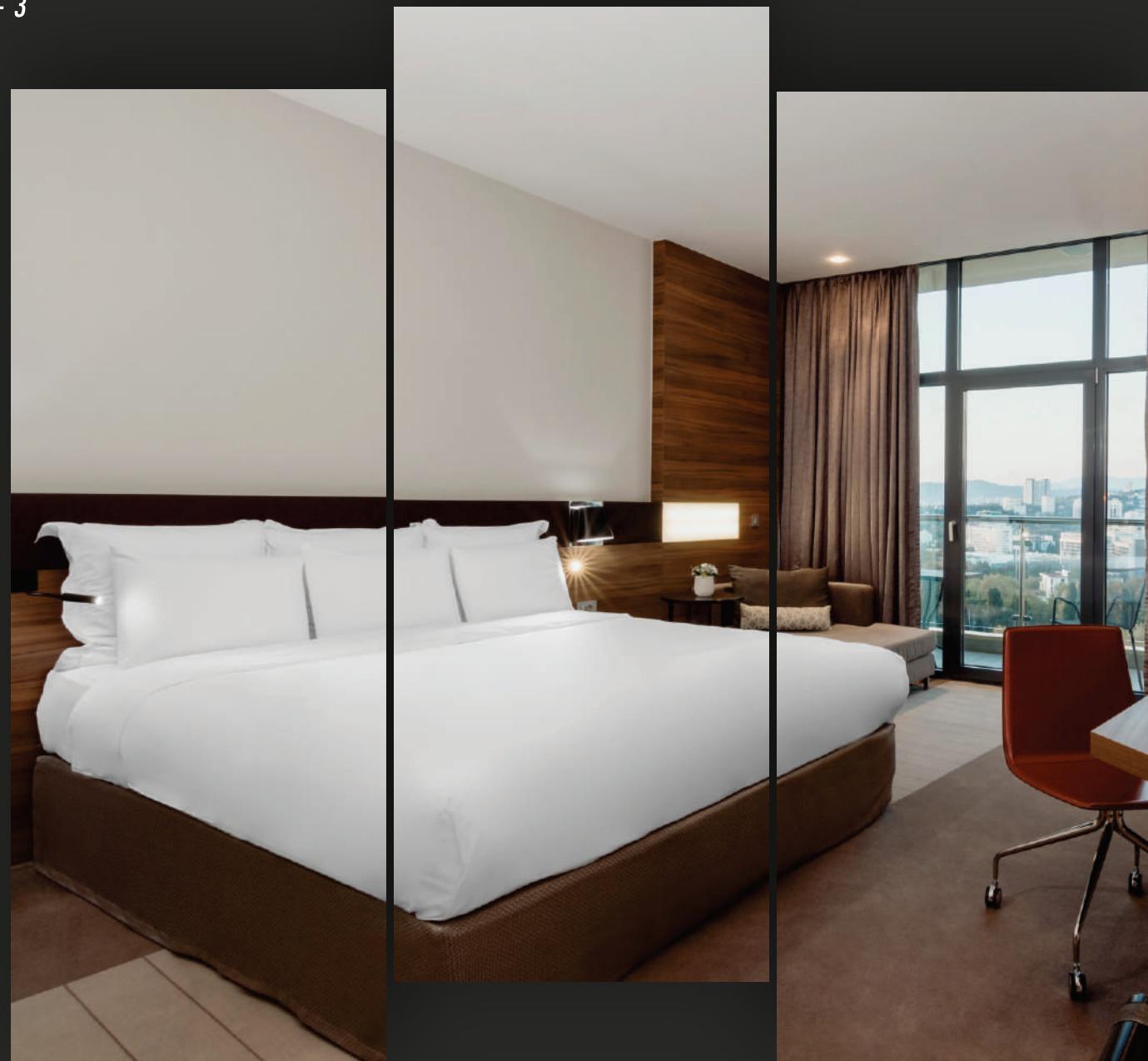
7

ПЛОЩАДЬ НОМЕРА - 33 кв.м

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ В НОМЕРЕ - 3

В номерах Супериор есть все необходимое для комфортного отдыха и спокойного сна. Номер располагает отдельной рабочей зоной и большой двуспальной кроватью King size. С балкона открывается панорамный вид на море и город. Ванная комната с системой Тропический душ поможет мгновенно расслабиться после активного дня и вдохновит на безмятежный отдых.

Вас ждет уютная атмосфера вдали от дома, обеспечивающая возможность эффективного отдыха во время плодотворной работы. Данная категория номера имеет вариант размещения твин.



КОФЕ МАШИНА

ПАРКОВКА

ИНТЕРНЕТ

КОНДИЦИОНЕР

СЕРВИС 24Ч

ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ
БАССЕЙН



КАТЕГОРИЯ «ПРЕДСТАВИТЕЛЬСКИЙ НОМЕР С ВИДОМ НА ГОРОД»



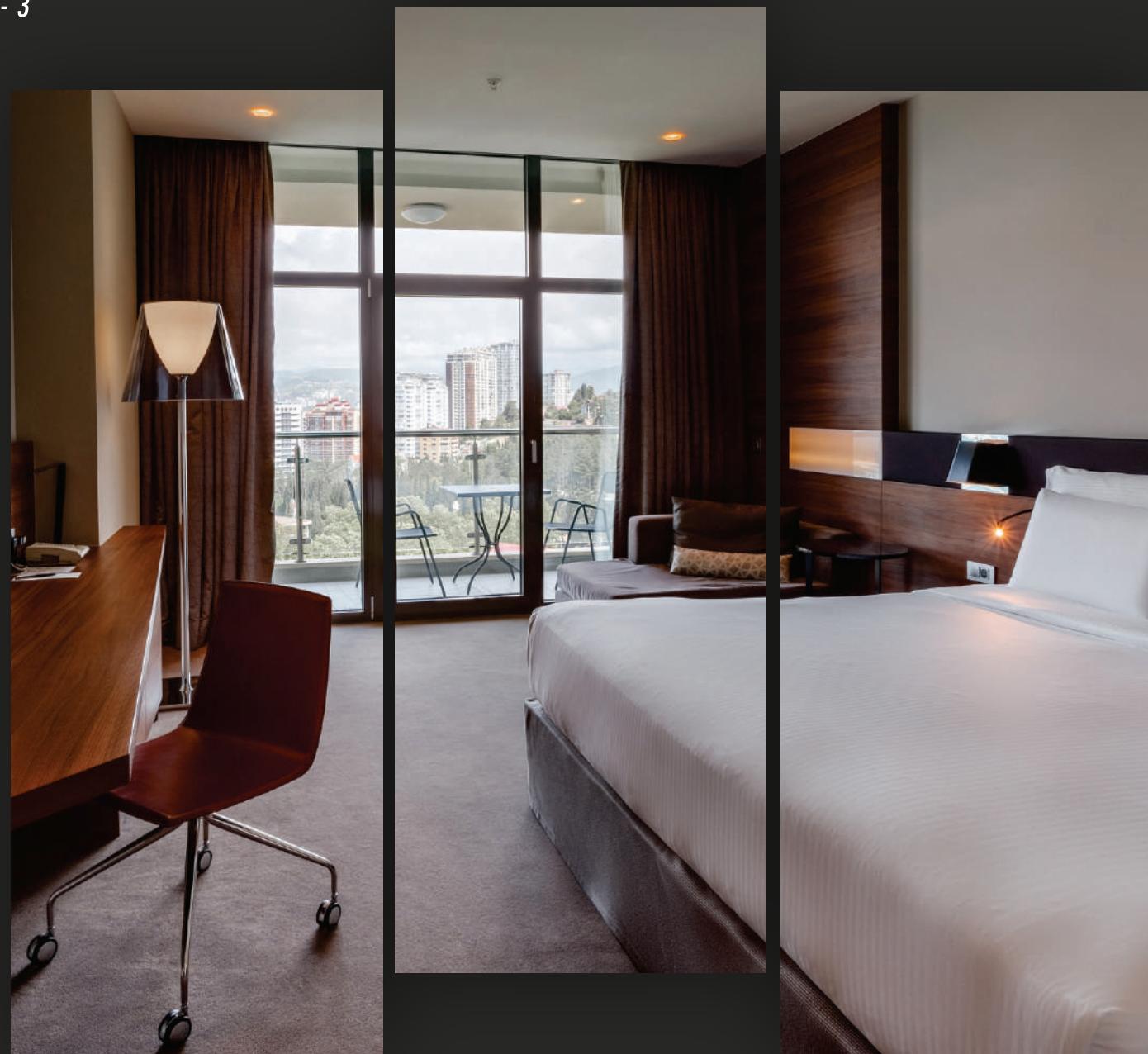
8

ПЛОЩАДЬ НОМЕРА - 33 кв.м

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ В НОМЕРЕ - 3

Данная категория номера расположена на высоких этажах отеля и дополнительно включает доступ в эксклюзивную зону отдыха Seaview Lounge на 13м этаже отеля, где каждый вечер сервируются коктейли и легкие закуски.

Постельное белье и фирменные махровые изделия изготовлены из лучших материалов для обеспечения максимального комфорта наших гостей.



КОФЕ МАШИНА

ПАРКОВКА

ИНТЕРНЕТ

КОНДИЦИОНЕР

СЕРВИС 24Ч

ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ
БАССЕЙН



КАТЕГОРИЯ «ДЕЛЮКС»



9

ПЛОЩАДЬ НОМЕРА - 33 кв.м

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ В НОМЕРЕ - 3

Подарите себе утро с потрясающим видом на море в номере категории «Делюкс». Вас ждет отдельная рабочая и спальная зоны с ортопедической кроватью, обеспечивающей индивидуальный подход ко сну.

Для полноценного и комфортного отдыха номера данной категории оборудованы не только тропическим душем, но и ванной, что подарит вам дополнительную возможность расслабиться после активного дня.



КОФЕ МАШИНА

ПАРКОВКА

ИНТЕРНЕТ

КОНДИЦИОНЕР

СЕРВИС 24Ч

ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ

БАССЕЙН



КАТЕГОРИЯ «ПРЕДСТАВИТЕЛЬСКИЙ НОМЕР С ВИДОМ НА МОРЬ»



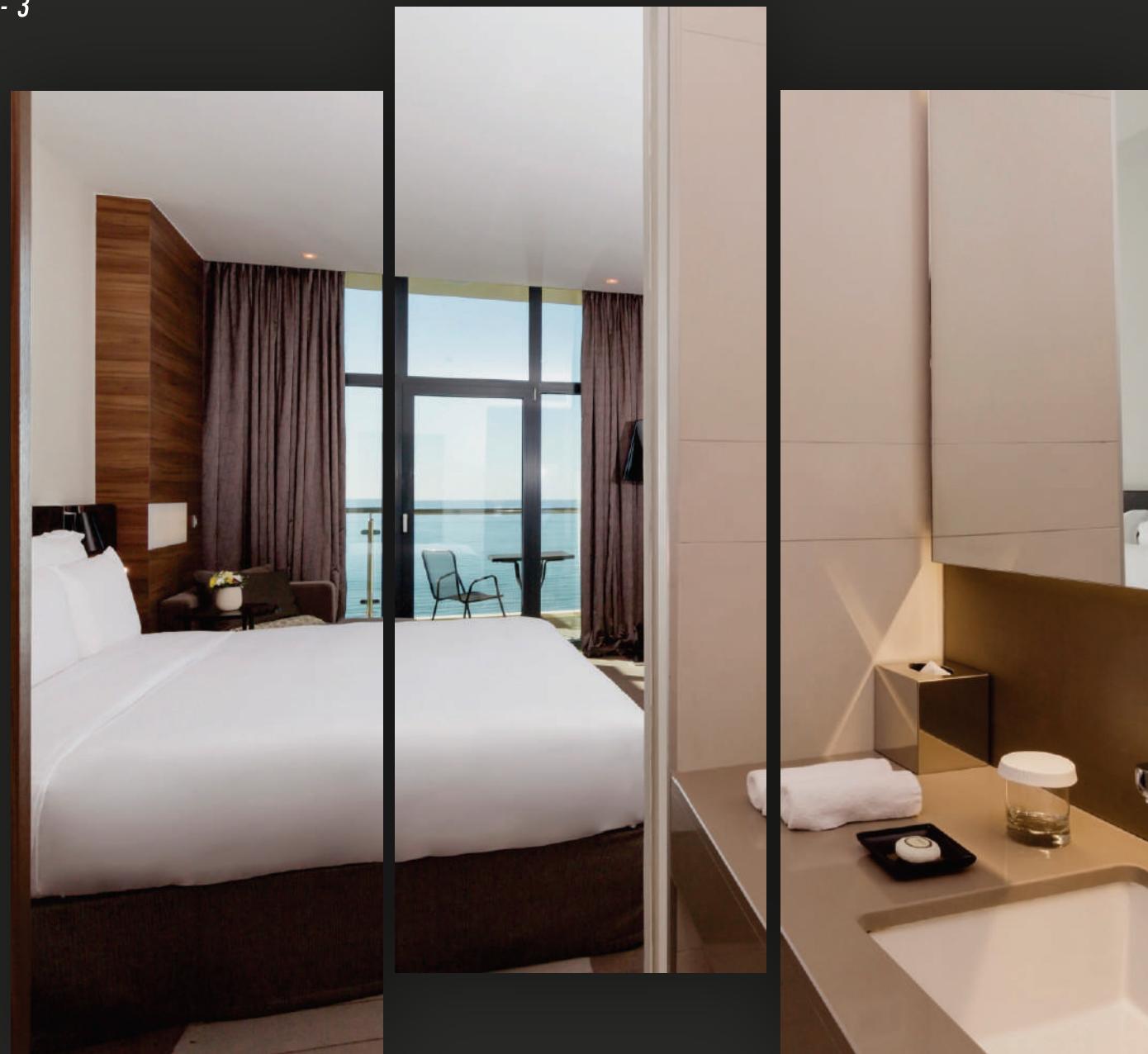
10

ПЛОЩАДЬ НОМЕРА - 33 кв.м

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ В НОМЕРЕ - 3

Данная категория номера расположена на высоких этажах отеля и дополнительно включает доступ в эксклюзивную зону отдыха Seaview Lounge на 13м этаже отеля, где каждый вечер сервируются коктейли и легкие закуски.

Постельное белье и фирменные махровые изделия изготовлены из лучших материалов для обеспечения максимального комфорта наших гостей.



КОФЕ МАШИНА

ПАРКОВКА

ИНТЕРНЕТ

КОНДИЦИОНЕР

СЕРВИС 24Ч

ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ

БАССЕЙН



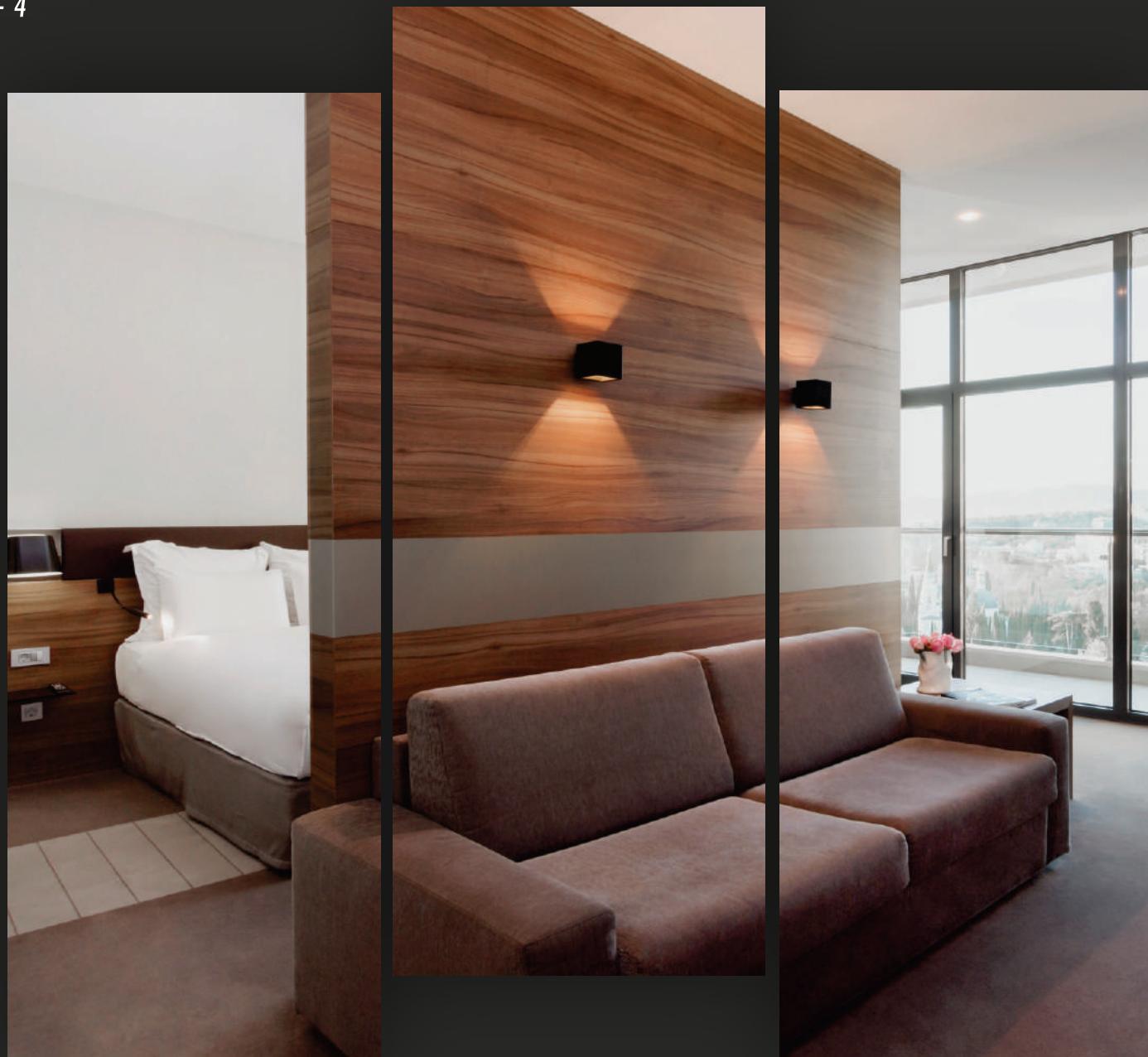
КАТЕГОРИЯ «ПОЛУЛЮКС»

ПЛОЩАДЬ НОМЕРА - 52 кв.м

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ В НОМЕРЕ - 4

Номер категории «Полулюкс» с балконом и видом на море. Номер разделен на спальню с кроватью King size, гостиную с раскладным диваном и рабочую зону.

Данная категория номера дополнительно включает портативную станцию iPod и доступ в эксклюзивную зону отдыха Seaview Lounge на 13м этаже отеля, где каждый вечер сервируются коктейли и легкие закуски.



КОФЕ МАШИНА

ПАРКОВКА

ИНТЕРНЕТ

КОНДИЦИОНЕР

СЕРВИС 24Ч

ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ

БАССЕЙН



КАТЕГОРИЯ «ЛЮКС СУПЕРИОР»

ПЛОЩАДЬ НОМЕРА - 66 кв.м

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ В НОМЕРЕ - 5

Двухкомнатный люкс площадью 66 кв.м с балконом и видом на море. В спальне вас ждет удобная большая двуспальная кровать с ортопедическими подушками с эффектом памяти, а в гостиной – раскладной диван. Комплектация ванной комнаты дополнена эксклюзивной линией косметических продуктов и душевой системой с тропическим душем, который поможет мгновенно расслабиться и набраться сил на весь день.

Данная категория номера дополнительно включает портативную станцию iPod и доступ в эксклюзивную зону отдыха Seaview Lounge, где каждый вечер подаются коктейли и легкие закуски.



КОФЕ МАШИНА



ПАРКОВКА



ИНТЕРНЕТ



КОНДИЦИОНЕР



СЕРВИС 24Ч



ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ



БАССЕЙН





КАТЕГОРИЯ «СЕМЕЙНЫЙ ЛЮКС»



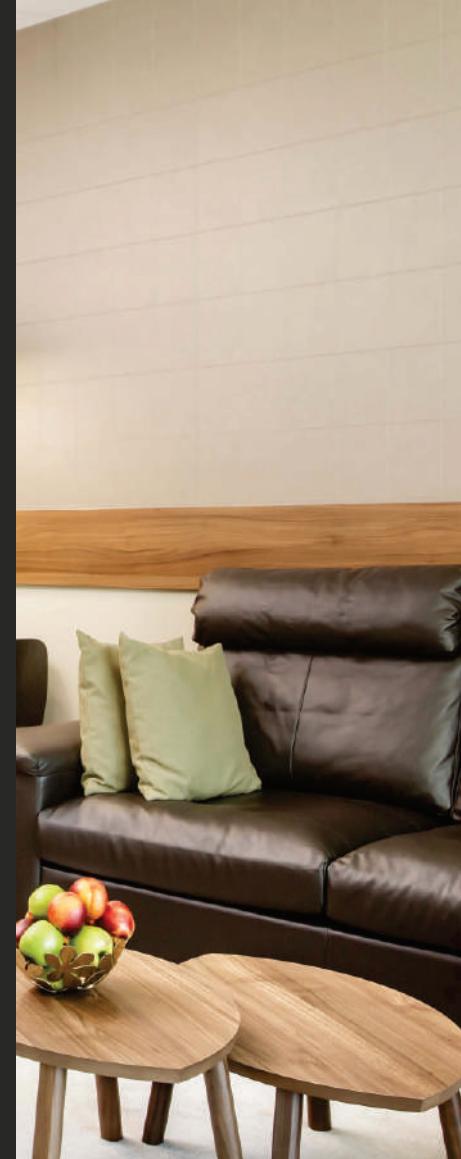
13

ПЛОЩАДЬ НОМЕРА - 85 кв.м

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ В НОМЕРЕ - 6

Элегантный номер категории «Семейный люкс» с потрясающим видом на море и город, оснащен всем необходимым для длительного пребывания с семьей. Просторный сьют, выполненный в теплых цветах, декорирован с большим вниманием к деталям. Номер дополнительно оборудован холодильником, варочной панелью, духовым шкафом и микроволновой печью. Вас ждет уютная атмосфера вдали от дома, обеспечивающая возможность эффективного отдыха во время путешествий.

Данная категория номера дополнительно включает портативную станцию iPod, бесплатные безалкогольные напитки в холодильнике и доступ в эксклюзивную зону отдыха Seaview Lounge, где подаются коктейли и легкие закуски.



КОФЕ МАШИНА

ПАРКОВКА

ИНТЕРНЕТ

КОНДИЦИОНЕР

СЕРВИС 24Ч

ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ

БАССЕЙН



КАТЕГОРИЯ «ЛЮКС ДЕЛЮКС»



14

ПЛОЩАДЬ НОМЕРА - 66 кв.м

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ В НОМЕРЕ - 4

Угловой двухкомнатный люкс с просторной террасой по всему периметру номера и с панорамным видом на море и город. В спальне вас ждет двуспальная кровать, в гостиной – раскладной диван.

Данная категория номера дополнительно включает портативную станцию iPod и доступ в эксклюзивную зону отдыха Seaview Lounge, где подаются коктейли и легкие закуски.



КОФЕ МАШИНА

ПАРКОВКА

ИНТЕРНЕТ

КОНДИЦИОНЕР

СЕРВИС 24Ч

ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ

БАССЕЙН



КАТЕГОРИЯ «ПРЕЗИДЕНТСКИЙ ЛЮКС»



15

ПЛОЩАДЬ НОМЕРА - 175 кв.м

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ В НОМЕРЕ - 6

Самый большой номер категории «Гранд люкс» состоит из 2 спален, гостиной с угловым диваном, кухни, обеденной зоны, 2 ванных комнат, отдельного санузла и просторной гардеробной. Балкон по всему периметру номера и панорамным видом на море и город подарят множество приятных впечатлений.

Номер дополнительно включает портативную станцию iPod, бесплатные безалкогольные напитки в мини-баре и доступ в эксклюзивную зону отдыха Seaview Lounge на 13м этаже отеля, где подаются коктейли и легкие закуски.



КОФЕ МАШИНА

ПАРКОВКА

ИНТЕРНЕТ

КОНДИЦИОНЕР

СЕРВИС 24Ч

ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ
БАССЕЙН

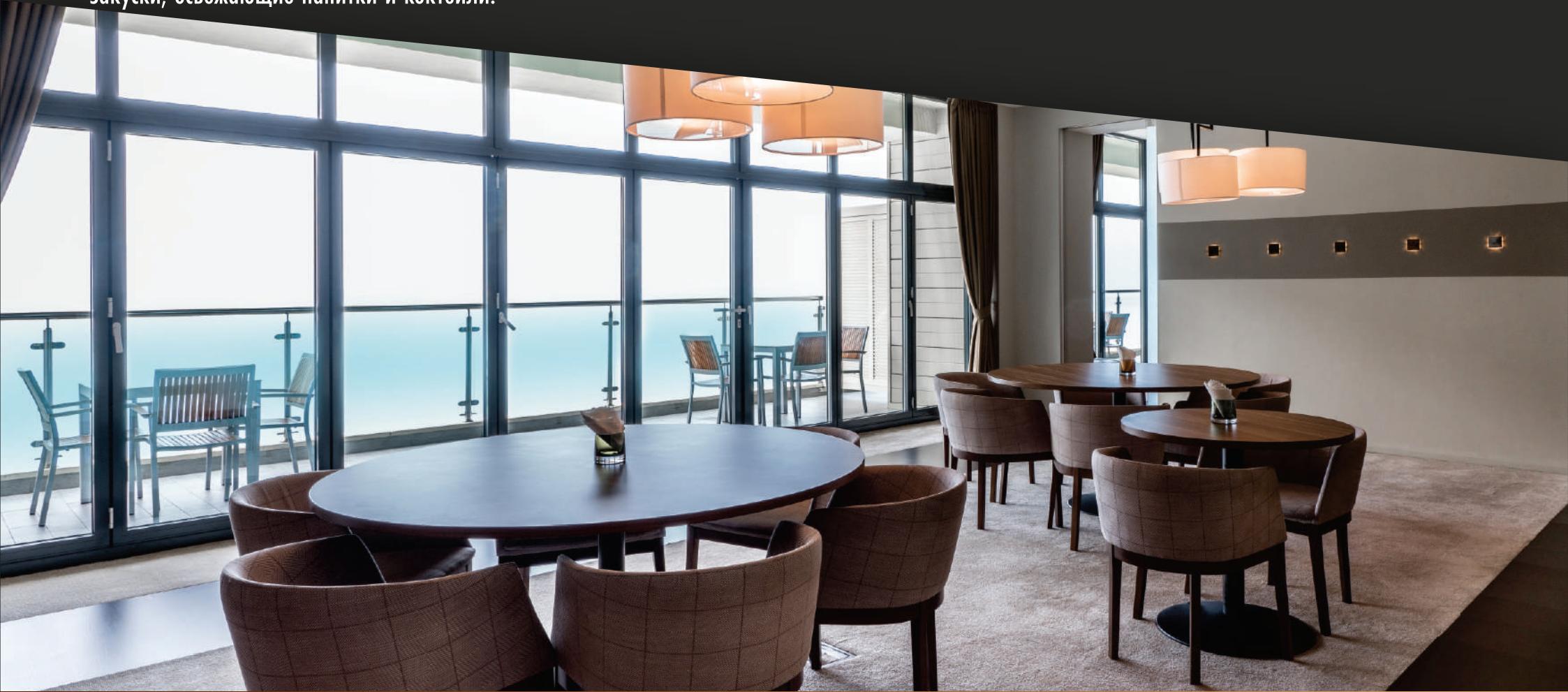


ЗОНА ОТДЫХА «SEAVIEW LOUNGE»



Seaview Lounge – это эксклюзивное место для работы и отдыха гостей, проживающих в номерах категорий «Представительский номер с видом на город» и выше.

Seaview Lounge находится на 13 этаже с панорамными окнами с видом на Черное море. Каждый день в 17:30 – 19:00 гостям подаются легкие закуски, освежающие напитки и коктейли.





РЕСТОРАНЫ И БАРЫ

Ресторан Sel Marin ценит вкус и традиции средиземноморской кухни. Здесь вы сможете попробовать блюда, приготовленные по неизведанным рецептам таких стран, как Франция, Италия, Испания и Греция, которые подарят эстетическое и гастрономическое удовольствие, и поднимут вам настроение.

Как дополнить и подчеркнуть вкус гастрономических изысков? Ничто не сможет сравниться с бокалом хорошего вина после дня, насыщенного встречами. Не упустите шанс ознакомиться с нашей винной картой Vinoteca by Pullman.





КОНФЕРЕНЦИИ И МЕРОПРИЯТИЯ



18

Meet / Play – это инновационный подход к проведению мероприятий, обеспечивающий успех благодаря взаимодействию и ответственному подходу наших сотрудников, новейшим технологиям и комфорtnому дизайну.

ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УСПЕШНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ:

- 8 конференц-залов, 3 банкетных зала и 1 конгресс-холл
- экспертная поддержка: Event Manager, Специалист IT
- аудио и видеооборудование нового поколения
- индивидуальный творческий подход к питанию
- зона отдыха «Chill Out Space» с игровой приставкой Xbox





КОНФЕРЕНЦИИ И МЕРОПРИЯТИЯ



19

#ALLSAFE

ABOVE LOCAL AND INTERNATIONAL HYGIENE REQUIREMENTS

ВАШ КОМФОРТ И БЕЗОПАСНОСТЬ - НАШ ГЛАВНЫЙ ПРИОРИТЕТ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

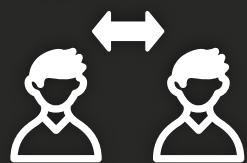
Наши отели получили сертификаты здоровья и безопасности, и прошли полную проверку.

На территории отеля соблюдаются все рекомендации ВОЗ по организации крупных мероприятий в отеле.

По вашему желанию мы бесплатно предоставим:



1,50 м



Варианты рассадки
с учетом социальной
дистанции



Перчатки



Средства и индивидуальной защиты:

Маски



Санитайзеры



Предоставление рециркуляторов
во время проведения
мероприятия

Если вам необходимы рекомендации специалиста - санитарный врач отеля уточнит дополнительную информацию



КОНФЕРЕНЦИИ И МЕРОПРИЯТИЯ

20

КОНФЕРЕНЦ ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ (М ²)	ПОБРАЗНАЯ			КЛАСС	КРУГЛЫЙ СТОЛ	ТЕАТР	БАНКЕТ	ФУРШЕТ	СТОИМОСТЬ ДЕНЬ - 8 Ч	СТОИМОСТЬ ПОЛДНЯ - 4 Ч
		ДЛИННА	ШИРИНА	ВЫСОТА						РУБ	РУБ
Платан	680	31	23	7.05	70	350	80	750	350	650	270 000
Магнолия	157	15.5	11.5	4	40	60	40	150	70	100	100 000
Камелия	157	15.5	11.5	4	40	60	40	150	70	100	100 000
Кипарис	108	14.5	7.3	3.6	34	40	34	90	50	60	90 000
Самшит	68	8.8	8	3.6	14	24	14	60	30	40	75 000
Олеандр	52	7.2	7.1	3.6	18	20	18	50	25	30	55 000
Цикламен	41	6	5.5	3.6	-	-	12	-	-	-	45 000
Акация	27	7.9	3.5	3.6	-	-	8	-	-	-	28 000
Юкка	18	5	3.6	3.6	-	-	8	-	-	-	22 000
Жентиан	458	45.9	10.5	3.6	-	-	-	-	220	-	-
Примула	583	43.4	15.4	3.6	-	-	-	-	240	-	-
Подснежник		7.9	8.1	3.6	-	-	-	-	40	-	30 000
Чилаут	57	7.4	7.8	3.6	-	-	-	-	-	-	50 000
											30 000

Аренда конференц-залов включает: минеральную воду (1 бут. 0,5л на чел.), техническую поддержку, встроенную систему звукоусиления, 1 проектор, 1 экран, 1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши. Цены указаны в российских рублях и включают НДС 20%



КОНФЕРЕНЦИИ И МЕРОПРИЯТИЯ

РАССАДКА С УЧЕТОМ СОЦИАЛЬНОЙ ДИСТАНЦИИ



КОНФЕРЕНЦ ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ (М ²)	ДЛИНА	ШИРИНА	ВЫСОТА	П-ОБРАЗНАЯ	КЛАСС	КРУГЛЫЙ СТОЛ	ТЕАТР	БАНКЕТ	ФУРШЕТ	СТОИМОСТЬ ДЕНЬ - 8 Ч РУБ	СТОИМОСТЬ ПОЛДНЯ - 4 Ч РУБ
Платан	680	31	23	7.05	-	120	-	200	150	150	270 000	160 000
Магнолия	157	15.5	11.5	4	15	20	16	50	24	24	100 000	60 000
Камелия	157	15.5	11.5	4	15	20	16	50	24	24	100 000	60 000
Кипарис	108	14.5	7.3	3.6	15	15	16	35	20	20	90 000	55 000
Самшит	68	8.8	8	3.6	6	6	7	20	8	8	75 000	45 000
Олеандр	52	7.2	7.1	3.6	6	6	7	15	8	8	55 000	40 000
Цикламен	41	6	5.5	3.6	-	-	6	-	-	-	45 000	25 000
Акация	27	7.9	3.5	3.6	-	-	4	-	-	-	28 000	18 000
Юкка	18	5	3.6	3.6	-	-	5	-	-	-	22 000	12 000
Жентиан	458	45.9	10.5	3.6	-	-	-	15	70	70	-	-
Примула	583	43.4	15.4	3.6	-	-	-	-	90	90	-	-
Подснежник		7.9	8.1	3.6	-	-	-	-	-	-	30 000	18 000
Чилаут	57	7.4	7.8	3.6	-	-	-	-	-	-	50 000	30 000

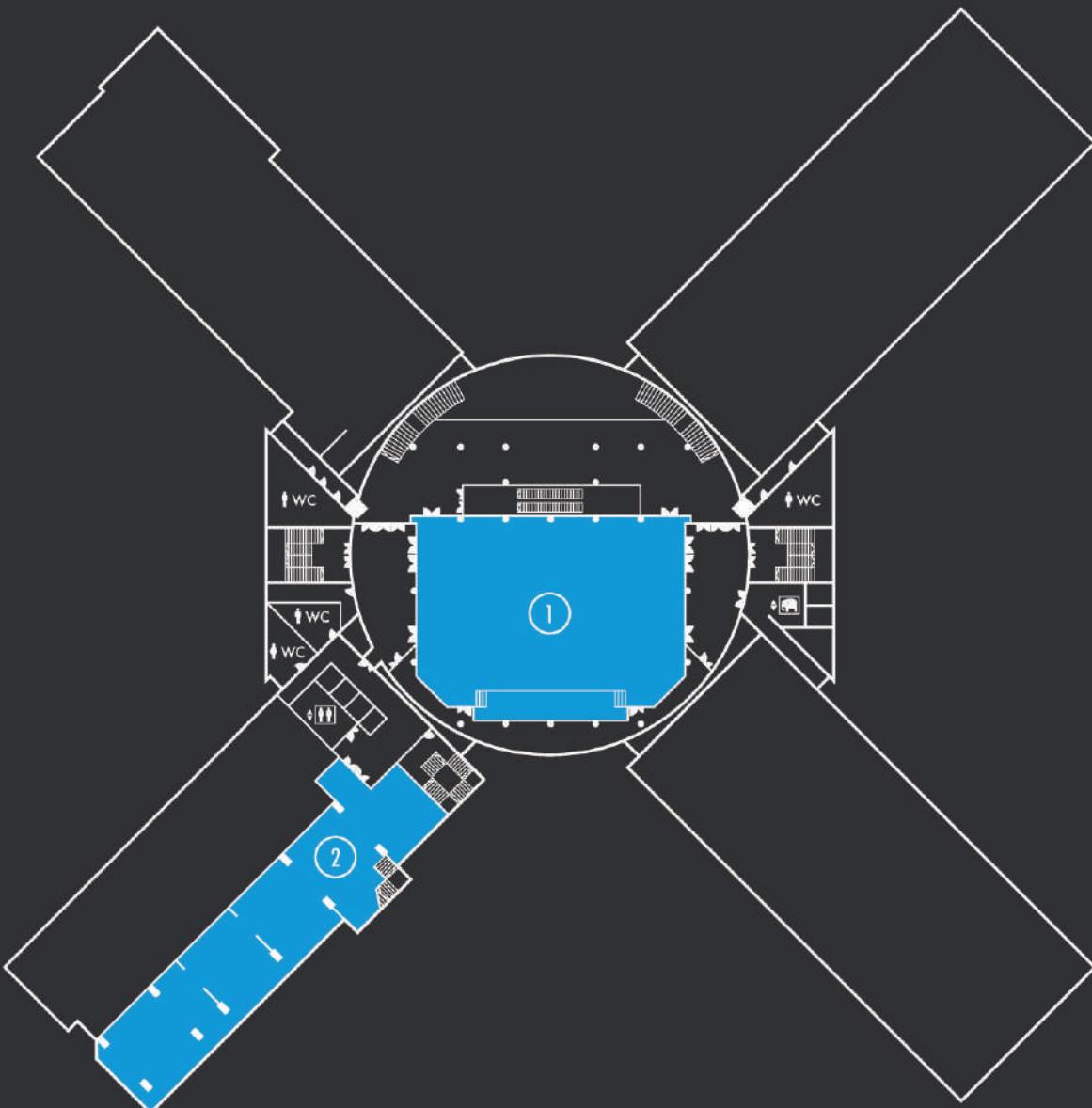
Аренда конференц-залов включает: минеральную воду (1 бут. 0,5л на чел.), техническую поддержку, встроенную систему звукоусиления, 1 проектор, 1 экран, 1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши. Цены указаны в российских рублях и включают НДС 20%



РАСПОЛОЖЕНИЕ ЗАЛОВ



22

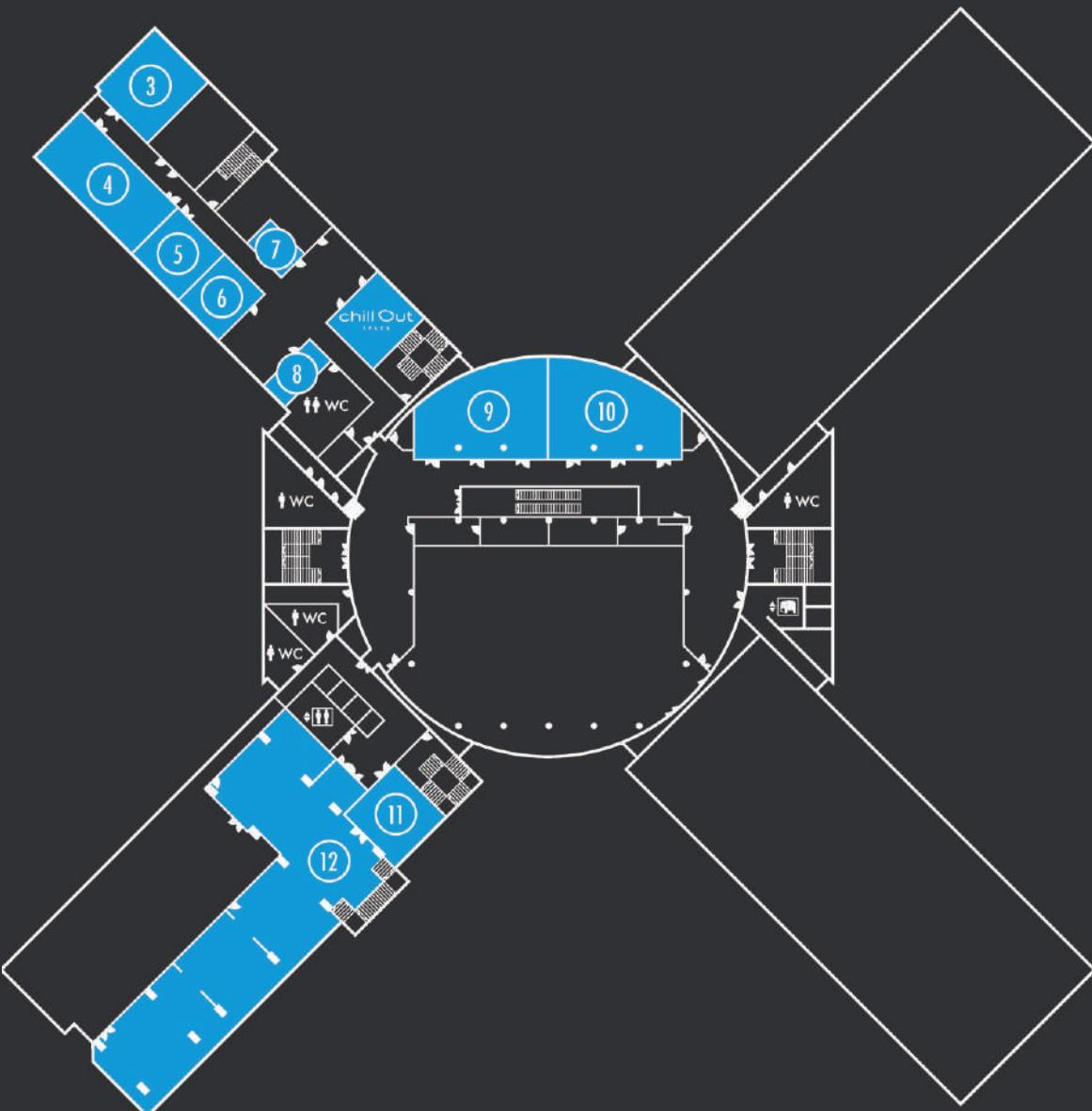


CONFERENCE CENTER PLAN, 2 FLOOR
ПЛАН КОНФЕРЕНЦ-ЦЕНТРА, 2-Й ЭТАЖ

1. PLATANE / ПЛАТАН
2. GENTIAN / ЖЕНТИАН



РАСПОЛОЖЕНИЕ ЗАЛОВ



CONFERENCE CENTER PLAN, 3rd FLOOR
ПЛАН КОНФЕРЕНЦ-ЦЕНТРА, 3-Й ЭТАЖ

- 3. BOXWOOD / САМШИТ
- 4. CYPRESS / КИПАРИС
- 5. OLEANDER / ОЛЕАНДР
- 6. CYCLAMEN / ЦИКЛАМЕН
- 7. YUCCA / ЮККА
- 8. ACACIA / АКАЦИЯ
- 9. CAMELIA / КАМЕЛИЯ
- 10. MAGNOLIA / МАГНОЛИЯ
- 11. SNOWDROP / ПОДСНЕЖНИК
- 12. PRIMROSE / ПРИМУЛА



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ «ПЛАТАН»



ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДОК



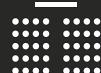
П-ОБРАЗНАЯ



КЛАСС



КРУГЛЫЙ



ТЕАТР



БАНКЕТ



ФУРШЕТ

Вместимость: 750 человек

Расположение зала: 2 этаж

Вывод изображения: Проектор Christie HD10K - M, 10000 ANSI

Разрешение: Full HD (1920x1080), соотношение сторон 16:9

Звук: Потолочная акустическая система 80 ВТ

Конференц-зал Платан - просторный зал площадью 680 кв.м оснащен самым современным оборудованием. Мобильная конструкция амфитеатр позволяет трансформировать рассадку для проведения конференций, семинаров и вебинаров любой сложности. Зал располагает сценой и встроенным проектором.

Аренда конференц-залов включает: минеральную воду (1 бут. 0,5л на чел.), техническую поддержку, встроенную систему звукоусиления, 1 проектор, 1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши.



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ «КИПАРИС»



ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДОК



П-ОБРАЗНАЯ



КЛАСС



КРУГЛЫЙ



ТЕАТР



БАНКЕТ



ФУРШЕТ

Вместимость: 90 человек

Расположение зала: 3 этаж

Вывод изображения: Проектор Christie LWU421, 4500 ANSI

Экран: Моторизованный экран с диагональю 119", фактические размеры экрана 263*148 см

Разрешение: Full HD (1920x1080), соотношение сторон 16:9

Звук: Потолочная акустическая система 60 ВТ

Конференц-зал Кипарис площадью 108 кв.м оснащен индивидуальной системой кондиционирования и может быть оборудован по вашему желанию презентационной техникой. Для создания комфорта мы предоставляем профессиональные парты и комфортные мягкие стулья. Рядом с залом расположена зона отдыха Chill out space и зона для проведения кофе брейков.

Аренда конференц-залов включает: минеральную воду (1 бут. 0,5л на чел.), техническую поддержку, встроенную систему звукоусиления, 1 проектор, 1 экран, 1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши.



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ «КАМЕЛИЯ» | МАГНОЛИЯ



ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДОК



П-ОБРАЗНАЯ



КЛАСС



КРУГЛЫЙ



ТЕАТР



БАНКЕТ



ФУРШЕТ

Вместимость: 150 человек

Расположение зала: 3 этаж

Вывод изображения: Проектор Christie LWU421, 4500 ANSI

Экран: Моторизованный экран с диагональю 161", фактические размеры экрана 366*213 см

Разрешение: Full HD (1920x1080), соотношение сторон 16:9

Звук: Потолочная акустическая система 60 ВТ

Камелия и Магнolia - два одинаковых конференц-зала, каждый из которых располагает площадью 157 кв.м оснащены самым современным оборудованием. Вмещают до 150 человек, в зависимости от планировки рассадки.

Отлично подходит для формальных деловых встреч, корпоративных мероприятий и конференций.

Аренда конференц-залов включает: минеральную воду (1 бут. 0,5л на чел.), техническую поддержку, встроенную систему звукоусиления, 1 проектор, 1 экран, 1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши.



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ «САМШИТ»



ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДОК



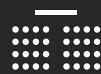
П-ОБРАЗНАЯ



КЛАСС



КРУГЛЫЙ



ТЕАТР



БАНКЕТ



ФУРШЕТ

Вместимость: 60 человек

Расположение зала: 3 этаж

Вывод изображения: Проектор Christie LWU421, 4500 ANSI

Экран: Моторизованный экран с диагональю 119", фактические размеры экрана 263*148 см

Разрешение: Full HD (1920x1080), соотношение сторон 16:9

Звук: Потолочная акустическая система 60 ВТ

Конференц-зал Самшит площадью 68 кв.м рассчитан на комфортное размещение до 60 человек. Свободное пространство зала позволяет его легко оборудовать как для проведения тренингов, так и для организации конференций.

Аренда конференц-залов включает: минеральную воду (1 бут. 0,5л на чел.), техническую поддержку, встроенную систему звукоусиления, 1 проектор, 1 экран, 1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши.



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ «ОЛЕАНДР»



ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДОК



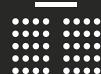
П-ОБРАЗНАЯ



КЛАСС



КРУГЛЫЙ



ТЕАТР



БАНКЕТ



ФУРШЕТ

Вместимость: 50 человек

Расположение зала: 3 этаж

Вывод изображения: Проектор Christie LWU421, 4500 ANSI

Экран: Моторизованный экран с диагональю 119", фактические размеры экрана 263*148 см

Разрешение: Full HD (1920x1080), соотношение сторон 16:9

Звук: Потолочная акустическая система 60 ВТ

Конференц-зал Олеандр площадью 52 кв.м комфортно размещает до 50 человек. Зал с дневным освещением и панорамным видом на море подойдет как для проведения конференций, семинаров, тренингов, так и для презентаций.

Аренда конференц-залов включает: минеральную воду (1 бут. 0,5л на чел.), техническую поддержку, встроенную систему звукоусиления, 1 проектор, 1 экран, 1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши.



ПЕРЕГОВОРНАЯ КОМНАТА «ЦИКЛАМЕН»



ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДОК



КРУГЛЫЙ

Вместимость: 12 человек

Расположение зала: 3 этаж

Вывод изображения: Телевизор 75"

Разрешение: разрешение 4K

Звук: Потолочная акустическая система 60 ВТ

Переговорная комната Цикламен площадью 41 кв.м комфортно размещает до 12 человек. Для удобства гостей в комнатах предусмотрены плазменная панель для проведения презентаций и беспроводной доступ к сети интернет.

Аренда конференц-залов включает: минеральную воду (1 бут. 0,5л на чел.), техническую поддержку, встроенную систему звукоусиления, 1 плазма, 1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши.



ПЕРЕГОВОРНАЯ КОМНАТА «АКАЦИЯ»



ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДОК



КРУГЛЫЙ

Вместимость: 8 человек

Расположение зала: 3 этаж

Вывод изображения: LED панель Samsung,
диагональ 55"

Разрешение: Full HD (1920x1080),
соотношение сторон 16:9

Звук: Потолочная акустическая система 60 ВТ

Уютная переговорная комната Акация площадью 27 кв.м размещает до 8 человек.
Для удобства гостей в комнатах предусмотрены плазменная панель для проведения презентаций и беспроводной
доступ к сети интернет.

Аренда конференц-залов включает: минеральную воду (1 бут. 0,5л на чел.), техническую поддержку, встроенную систему звукоусиления,
1 плазма, 1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши.



ПЕРЕГОВОРНАЯ КОМНАТА «ЮККА»



ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДОК



КРУГЛЫЙ

Вместимость: 8 человек

Расположение зала: 3 этаж

Вывод изображения: LED панель Samsung,
диагональ 55"

Разрешение: Full HD (1920x1080),
соотношение сторон 16:9

Звук: Потолочная акустическая система 60 ВТ

Уютная переговорная комната Акация площадью 18 кв.м размещает до 8 человек.
Для удобства гостей в комнатах предусмотрены плазменная панель для проведения презентаций и беспроводной
доступ к сети интернет.

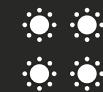
Аренда конференц-залов включает: минеральную воду (1 бут. 0,5л на чел.), техническую поддержку, встроенную систему звукоусиления,
1 плазма, 1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши.



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ «ПОДСНЕЖНИК»



ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДОК



БАНКЕТ



ФУРШЕТ

Вместимость: 40 человек

Расположение зала: 3 этаж

Техническое оборудование отсутствует,
возможна установка дополнительной техники
по предварительному согласованию

Конференц-зал Подснежник площадью 125 кв.м комфортно размещает до 40 человек.
Зал с дневным освещением и панорамным видом на море подойдет для проведения небольших фуршетов.
Также зал можно использовать в качестве VIP зоны во время проведения мероприятия в банкетном зале Примула.



КОНФЕРЕНЦИИ И МЕРОПРИЯТИЯ



33

БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ «ЖЕНТИАН» | «ПРИМУЛА»



ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДОК



БАНКЕТ



ФУРШЕТ

Вместимость: 220-240 человек

Расположение зала: 2-3 этаж

Техническое оборудование отсутствует,
возможна установка дополнительной техники
по предварительному согласованию

Банкетные залы Жентиан и Примула с панорамным видом на море располагает площадью до 583 кв.м. В банкетных залах возможно проведение мероприятий как большими компаниями до 240 посадочных мест в формате банкета, так и в тесном семейном кругу.



ЗОНА ОТДЫХА «CHILL OUT SPACE»



ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ РАССАДОК



ФУРШЕТ

Вместимость: 14-40 человек

Расположение зала: 3 этаж

Вывод изображения: TV Panasonic, диагональ 55"

Разрешение: Full HD (1920x1080),
соотношение сторон 16:9

Во время проведения мероприятий конференц-центр отеля предлагает комнату для отдыха Chill Out Space, площадью 57 кв.м с оборудованием нового поколения и высокоскоростной Wi-Fi.

Аренда конференц-залов включает: минеральную воду (1 бут. 0,5л на чел.), техническую поддержку, встроенную систему звукоусиления, 1 плазма, 1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши.

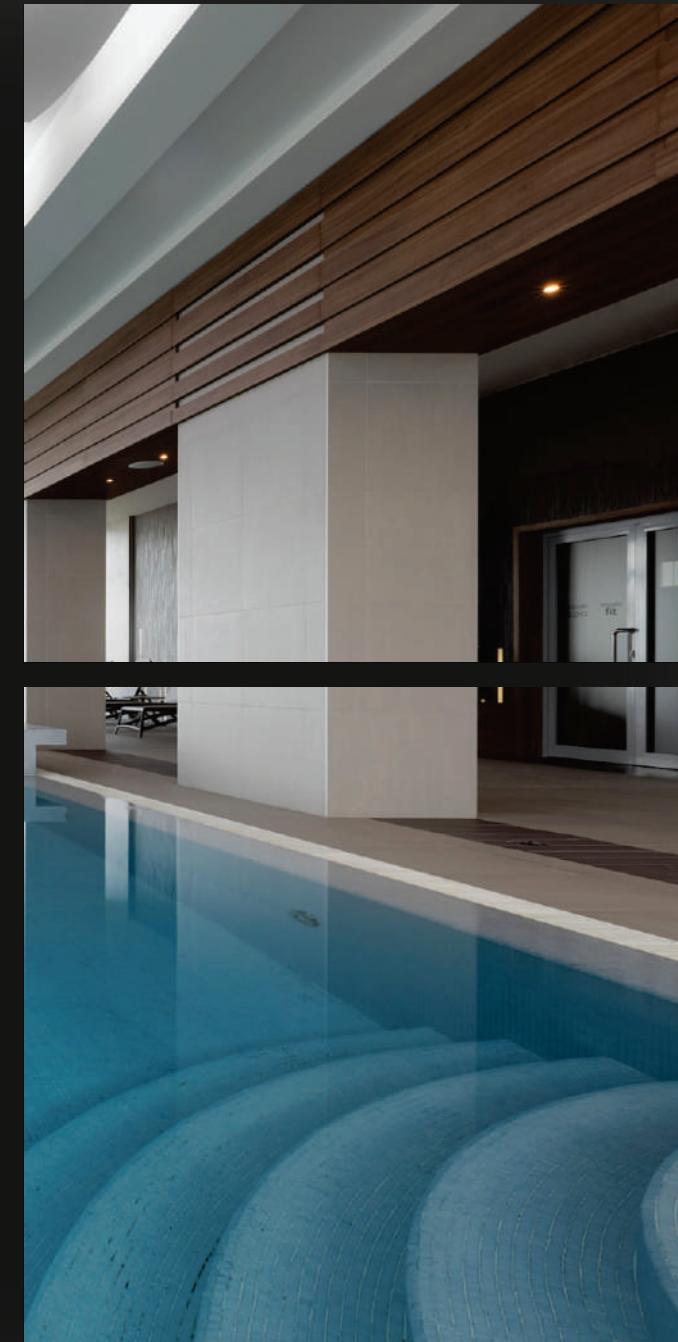


FIT & SPA BY PULLMAN

КРЫТЫЙ БАССЕЙН, РАСПОЛОЖЕННЫЙ НА 16М ЭТАЖЕ ОТЕЛЯ



35



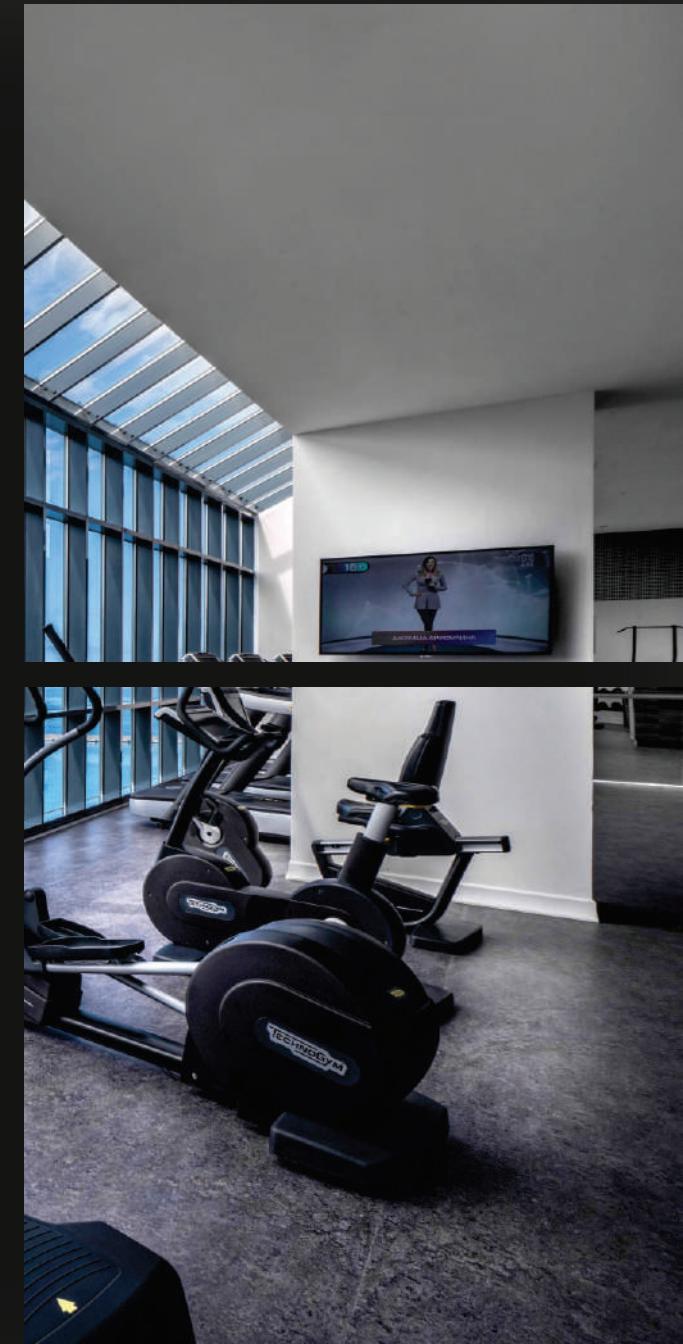


FIT & SPA BY PULLMAN

ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ, РАСПОЛОЖЕННЫЙ НА 16М ЭТАЖЕ ОТЕЛЯ



36



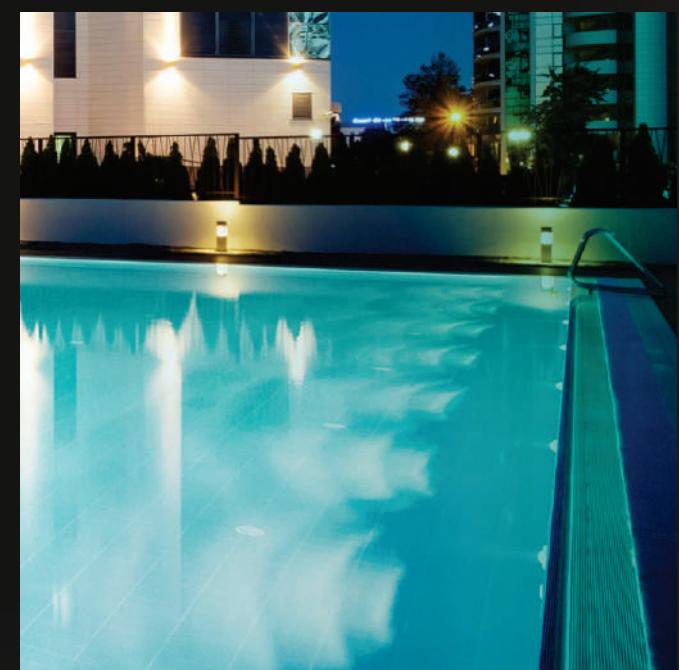
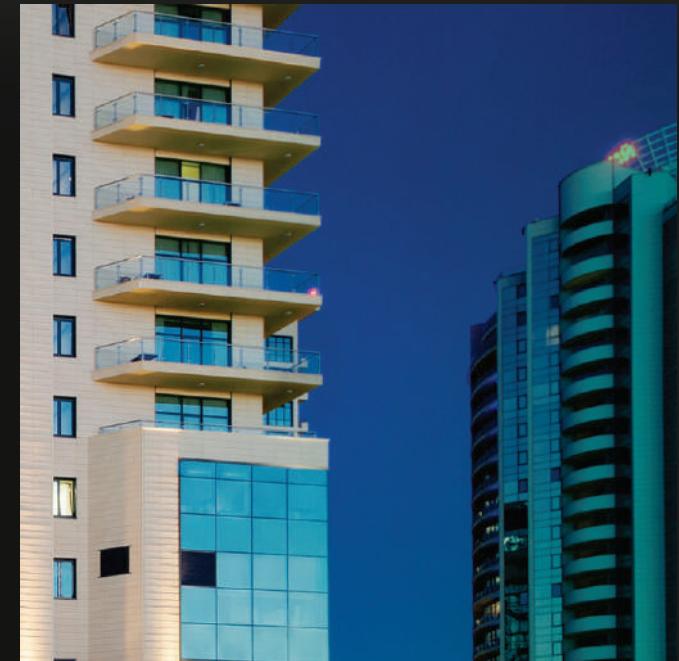


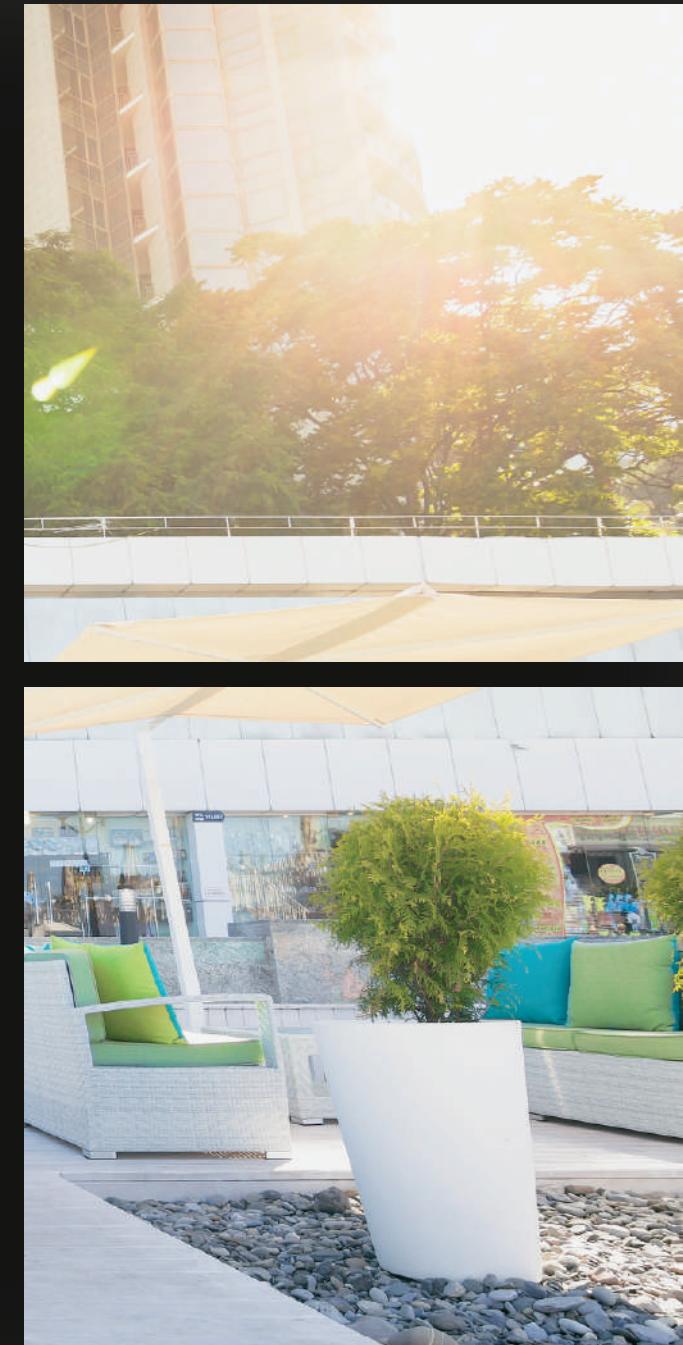
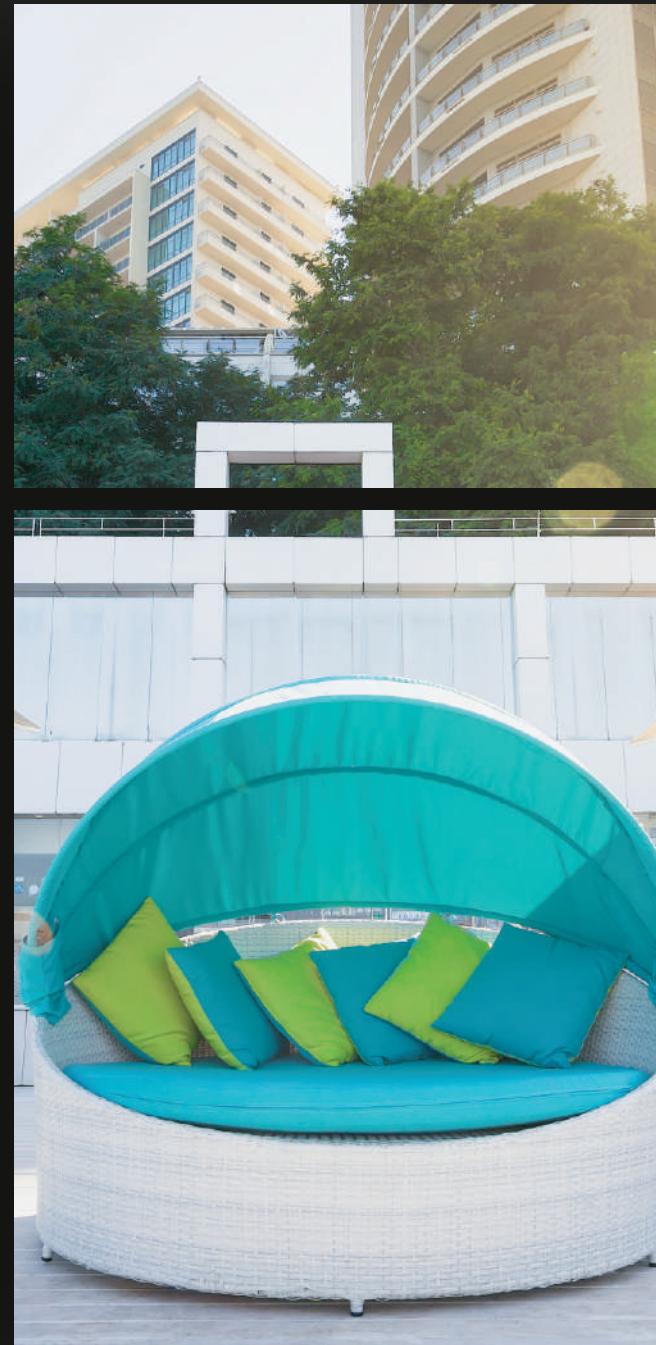
FIT & SPA BY PULLMAN

ОТКРЫТЫЙ БАССЕЙН, BLISS POOL & BAR



37



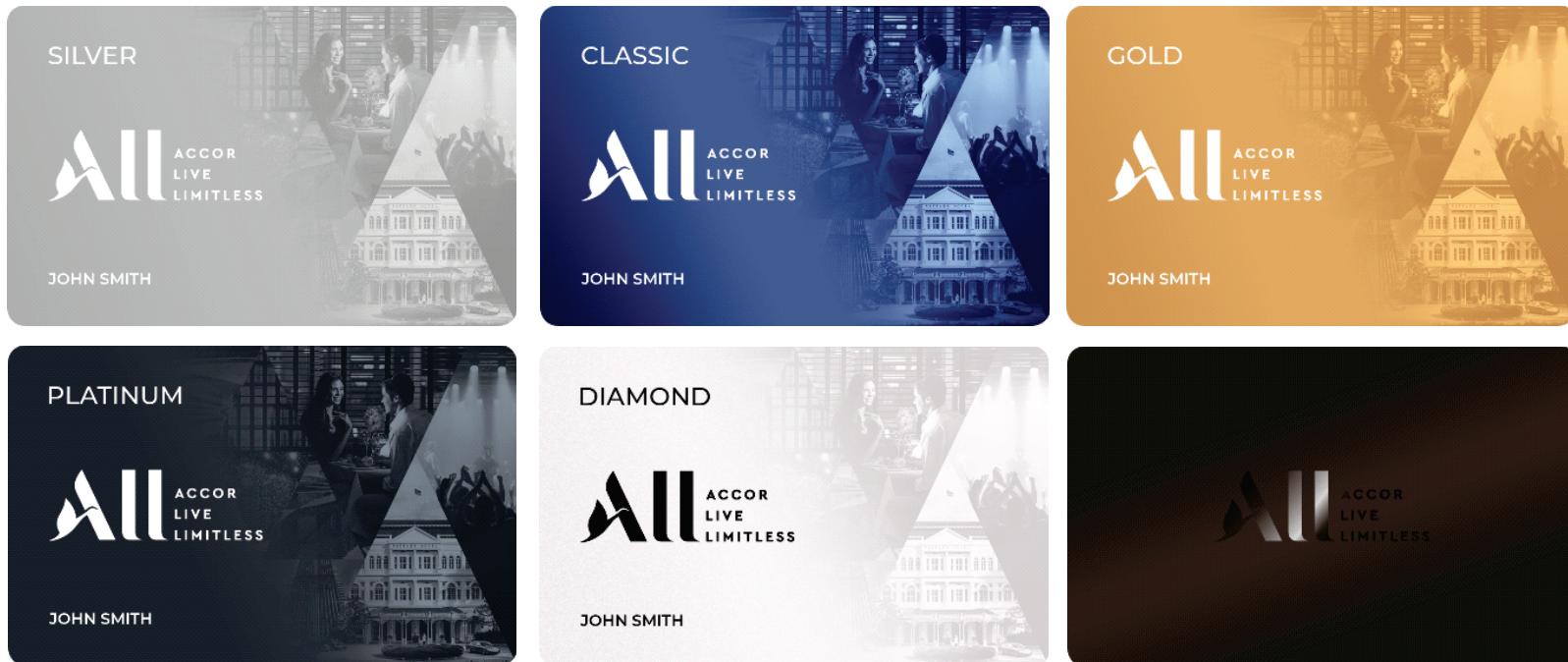




ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ ALL ACCOR LIVE LIMITLESS



39



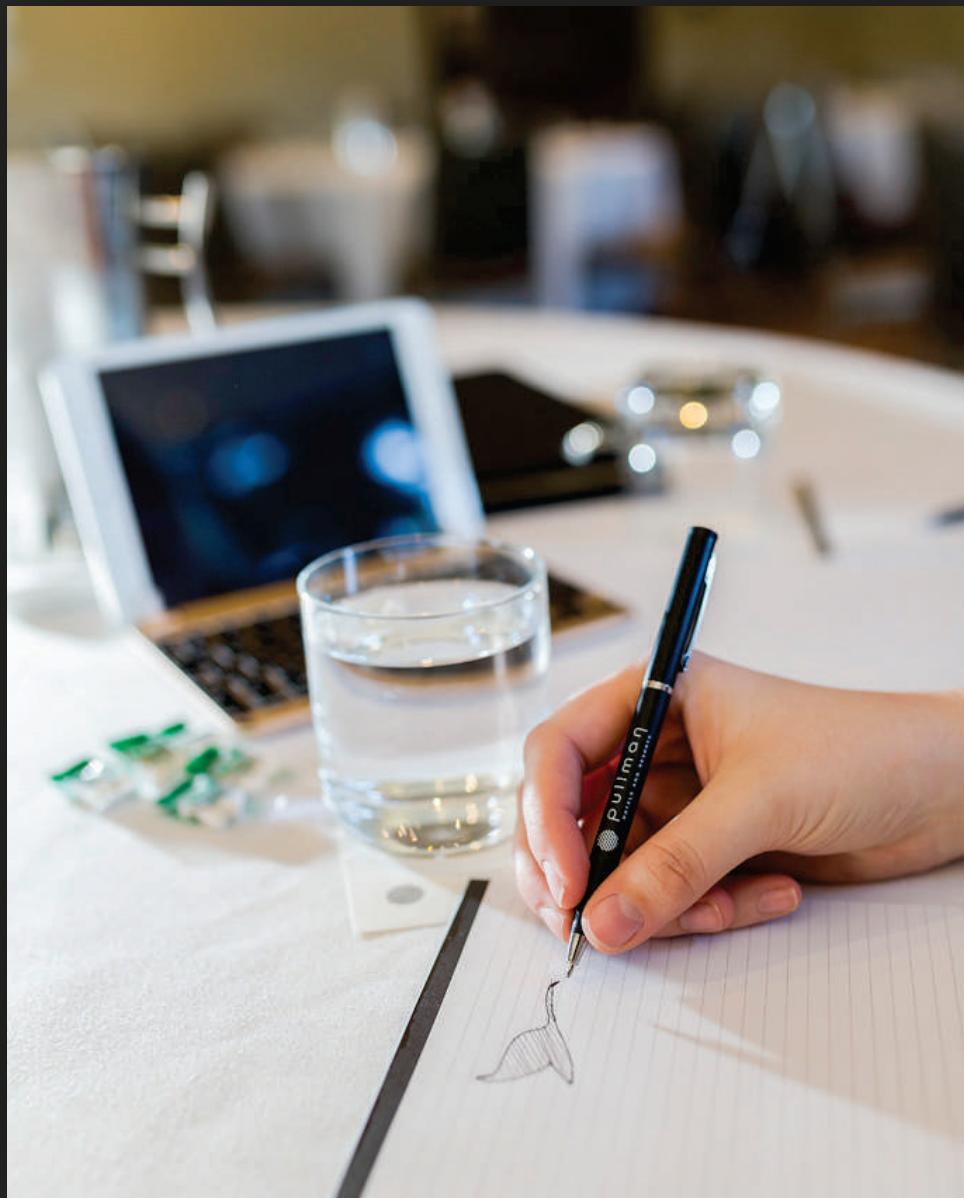
- “Лучшая гостиничная программа года” в регионах Европы / Африки
- “Лучшая промо-кампания” в регионах Европы / Африки — 2016 г
- “Лучшая служба поддержки клиентов” в регионах Европы / Африки
- “Лучшее предложение по использованию баллов” в регионах Европы / Африки
- Программа была удостоена награды “210 Award” Freddie Awards в Северной и Южной Америке — 2017 г
 - “Программа года” в регионах Европы / Африки - Freddie Awards 2019
- “Лучшая программа элитного уровня” в регионах Европы / Африки - Freddie Awards — 2019
- “Лучший клиентский сервис” в регионах Европы / Африки - Freddie Awards — 2019



ПРОГРАММА MEETING PLANNER



40



ВАША ЛОЯЛЬНОСТЬ ВОЗНАГРАЖДАЕТСЯ ЗА КАЖДОЕ МЕРОПРИЯТИЕ

ALL Meeting Planner - это бесплатная программа лояльности, созданная специально для организаторов событий и мероприятий. Вы можете потратить баллы на бронирование проживания, гостиничные ваучеры, бонусные мили авиакомпаний или ваучеры партнеров. Регистрация в программе на www.all.accor.com быстрая и совершенно бесплатная.

Программа на 100% доступна онлайн

Зарабатывайте баллы

€2 = 1 балл All Accor Live Limitless

Срок действия баллов не ограничен*

Баллы можно потратить на:

- Бронирование проживания
- Бонусные мили авиакомпаний

* Останавливайтесь в любом отеле, участвующем в программе All Accor Live Limitless, хотя бы раз в год, чтобы ваши баллы не сгорали

Luxury

RAFFLES

BANYAN TREE

LEGEND

SLS

SOFITEL

RIXOS

ORIENT EXPRESS

DELANO

Fairmont

SO'

THE HOUSE OF ORIGINALS

Premium

mantis

Art Series

MONDRIAN

swissôtel

25h twenty five hours hotels

MÖVENPICK

PEPPERS

Gallery

ANGSANA

HYDE

GRAND MERCURE

THE SEBEL

mantra

NOVOTEL

Mercure

adagio

MAMA SHELTER

TRIBE

Midscale

MERCURE

ANGSANA

HYDE

GRAND MERCURE

ibis

ibis STYLES

greet

novotel

Mercure

adagio

MAMA SHELTER

TRIBE

Economy

ibis

ibis STYLES

greet

novotel

Mercure

adagio

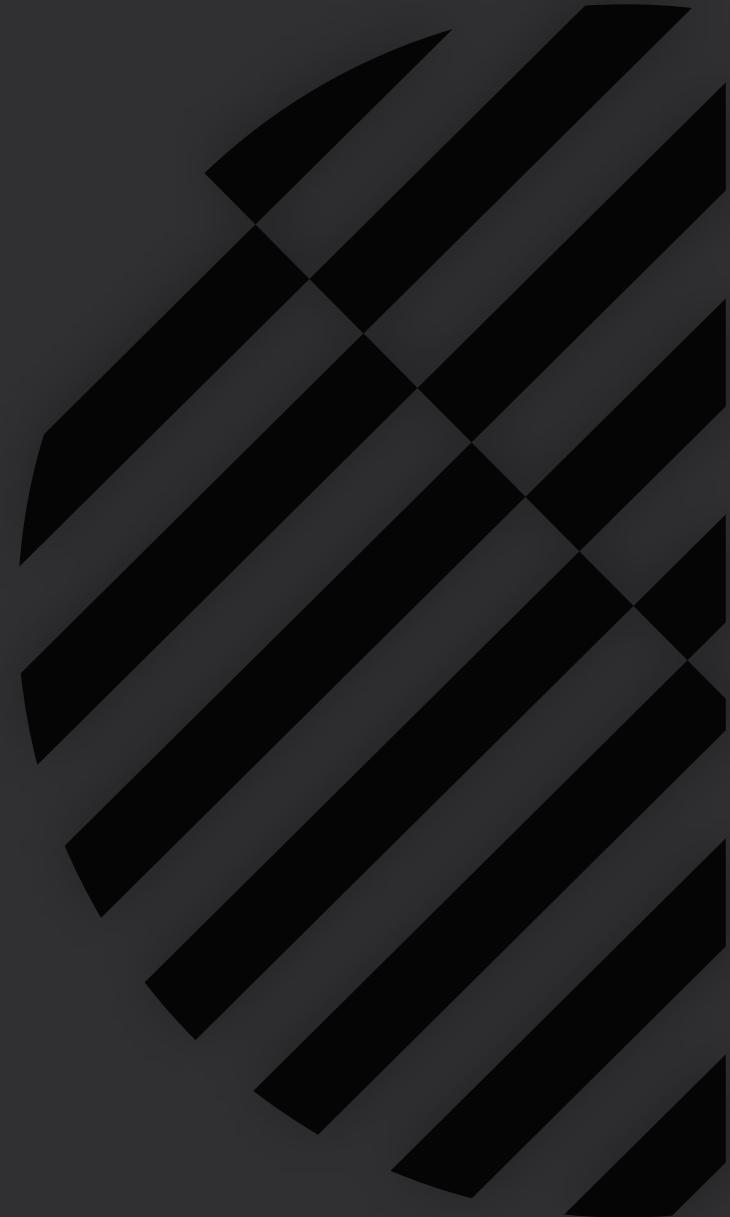
MAMA SHELTER

TRIBE

Pullman Сочи Центр

FOOD & BEVERAGE

#UPYOURGAME: ART AT PLAY





- 1.1 **КОФЕ-БРЕЙКИ:**
450 РУБ | 500 РУБ | 600 РУБ | 750 РУБ | 900 РУБ
ТЕМАТИЧЕСКИЕ:
«СБАЛАНСИРОВАНЫЙ» 950 РУБ | «ДЕТОКС» 950 РУБ
«ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ» 1050 РУБ | «ЧЕРНОМОРСКИЙ» | 1100 РУБ
«FUNKY KITCHEN» 1050 РУБ | «РУССКИЙ» | 1050 РУБ
- 1.2 **СЕТ-МЕНЮ:**
1700 РУБ | 2100 РУБ | 2300 РУБ
- 1.3 **ШВЕДСКИЙ СТОЛ:**
2300 РУБ | 2500 РУБ | 2750 РУБ | ТЕМАТИЧЕСКИЕ ОТ 3600 РУБ
- 1.4 **СУП МЕНЮ:**
ОТ 350 РУБ
- 1.5 **ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ:**
1500 РУБ | 1700 РУБ | 2100 РУБ | МЕНЮ КОНСТРУКТОР
- 1.6 **ГАЛА-МЕНЮ:**
3000 РУБ
- 1.7 **БАНКЕТНОЕ МЕНЮ:**
4600 РУБ | 4900 РУБ | 5500 РУБ | 5900 РУБ
- 1.8 **НАПИТКИ**



МЕНЮ КОФЕ-БРЕЙКОВ



43

01 | КОФЕ-БРЕЙК | 450 РУБ

Кофе	1 порц
Чай в ассортименте	1 шт
Молоко*	10 мл
Сливки	10 мл
Вода минеральная	250 мл
Сок в ассортименте	250 мл



02 | ПРЕМИУМ КОФЕ-БРЕЙК | 500 РУБ

Кофе	1 порц
Чай Премиум в ассортименте	1 шт
Молоко*	10 мл
Сливки	10 мл
Вода минеральная	250 мл
Фреш 3 вида в ассортименте	250 мл

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



МЕНЮ КОФЕ-БРЕЙКОВ



44

03 | БАЗОВЫЙ КОФЕ-БРЕЙК | 600 РУБ

Кофе 1 порц |

Молоко* 10 мл |

Вода минеральная 250 мл

Чай в ассортименте 1шт |

Сливки 10 мл |

Сок в ассортименте 250 мл

+ Дополнительно к базовому кофе-брейку вы можете выбрать 3 опции из меню на ваш выбор:

СОЛЁНЫЕ:

- Бриошь с паштетом из куриной печени, вишней и айоли из ферментированного чеснока - 30 гр
- Солёные снеки с оливковым топинадом - 30 гр
- Овощное крудите с соусом Ромеско - 35 гр
- Микс солёных орешков - 25 гр
- Самоса с картофелем и грибами - 45 гр
- Спринг-роллы с овощами - 40 гр
- Мини-киш лорен - 50 гр
- Мини-сэндвич с тунцом - 40 гр
- BLT сэндвич - 40 гр
- Крокеты с копчёной курицей - 30 гр
- Врап с цыплёнком терияки и ананасом - 30 гр

ЗДОРОВЫЕ:

- Бананы в шоколаде - 50 гр
- Хумус с овощами - 60 гр
- Фруктовое ассорти - 50 гр
- Творожный мусс с клубникой и гранолой - 40 гр
- Оздоровительный шот из свёклы с чёрным перцем - 50 гр
- Оздоровительный шот из лимона с каенским перцем и корицей - 50 гр

СЛАДКИЕ:

- Печенье в ассортименте - 20 гр
- Круассан - 30 гр
- Маффины - 25 гр
- Фруктовый мармелад на шпажках - 20 гр
- Профитроли с ванильным кремом и клубникой - 25 гр
- Фруктовая тарталетка - 30 гр
- Лимонная тарталетка - 20 гр
- Йогуртовый торт с малиной - 25 гр
- Пай с лесными ягодами - 40 гр
- Яблочный пай - 40 гр
- Черничный пай - 40 гр
- Яблочная шарлотка - 35 гр
- Ананасовая шарлотка - 35 гр
- Шоколадный брауни - 40 гр
- Клубничный макарун - 20 гр
- Творожное печенье с меренгой - 30 гр
- Кекс «Мадлен» - 15 гр
- Торт «Медовик» - 35 гр

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора





МЕНЮ КОФЕ-БРЕЙКОВ



45

04 | БАЗОВЫЙ КОФЕ-БРЕЙК | 750 РУБ

Кофе 1 порц |

Молоко* 10 мл |

Вода минеральная 250 мл

Чай в ассортименте 1шт |

Сливки 10 мл |

Сок в ассортименте 250 мл

+ Дополнительно к базовому кофе-брейку вы можете выбрать 3 опции из меню на ваш выбор:

СОЛЁНЫЕ:

- Сэндвич с копчёной курицей, сливочным сыром, вялеными томатами и баклажанами гриль - 60 гр
- Спринг роллы с цыплёнком и грибами Муэр - 40 гр
- Мини-клаб сэндвич с курицей и беконом - 60 гр
- Круассан с копчёным окороком, зелёным салатом и горчичным соусом - 60 гр
- Врап с говядиной по-строгановски - 35 гр
- Профитроли с копчёным лососем - 36 гр
- Брускетта с аджарапандалом - 30 гр
- Брускетта с авокадо и томатами - 40 гр
- Мини-бургер куриный - 30 гр
- Смореборд с копчёной треской и креветками гриль - 35 гр

СЛАДКИЕ:

- Профитроли с пралине и шоколадом - 25 гр
- Чизкейк - 30 гр
- Шоколадный батончик с изюмом и ромом - 30 гр
- Шоколадный трюфель - 1 шт
- Тарталетка с шоколадом и мяты - 25 гр
- Шоколадно-кокосовое пирожное - 35 гр
- Пирожное «Буше» - 40 гр
- Мини-эклер с шоколадом - 35 гр
- Мини-эклер с лавандой - 25 гр
- Творожный мусс со свежими ягодами и гранолой - 40 гр
- Панакота с сезонными фруктами - 40 гр
- Миндальный пирог - 30 гр
- Торт «Прага» - 40 гр
- Миндальное пирожное с белым шоколадом и грушей - 40 гр
- Пирожное «Муравейник» - 40 гр
- Фрукты в шоколаде - 40 гр
- Клофути с вишней - 45 гр
- Шоколадно-мандиновый кейк - 25 гр
- Датская выпечка - 30 гр

ЗДОРОВЫЕ:

- Оздоровительный шот с киви, лаймом и мяты - 40 гр
- Оздоровительный шот с сельдереем, яблоком, лимоном и имбирем - 40 гр
- Подвяленая свёкла с молодым сыром и чёрной смородиной - 50 гр
- Томатный гаспачо со Страчателлой и базиликовым маслом - 35 гр
- Мини греческий салат - 50 гр
- Овощное крудите в шоте с соусом Ромеско - 35 гр
- Салат с тофу и чукой - 35 гр
- Фруктовый салат с ягодами - 40 гр

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



МЕНЮ КОФЕ-БРЕЙКОВ



46

05 | БАЗОВЫЙ КОФЕ-БРЕЙК | 900 РУБ

Кофе 1 порц |

Молоко* 10 мл |

Вода минеральная 250 мл

Чай в ассортименте 1шт |

Сливки 10 мл |

Сок в ассортименте 250 мл

+ Дополнительно к базовому кофе-брейку вы можете выбрать 4 опции из меню на ваш выбор:

СОЛЁНЫЕ:

- Спринг-роллы с томлённой говядиной - 40 гр
- Врап с лососем и авокадо - 45 гр
- Брускетта с белыми грибами - 30 гр
- Брускетта с томатом и базиликом - 30 гр
- Брускетта с ростбифом - 36 гр
- Багель с копчёным лососем и сливочным сыром - 45 гр
- Мини-сэндвич с индейкой, сыром Эменталь и томатами - 70 гр
- Креветки Катаифи - 26 гр

ЗДОРОВЫЕ:

- Сыр Моцарелла с томатами черри и базиликом - 30 гр
- Домашний йогурт со свежими ягодами - 75 гр
- Смузи из шпината и авокадо с миндальным молоком - 50 гр
- Смузи из черники и клубники с арахисовым маслом - 50 гр
- Вьетнамские спрингроллы с креветкой - 70 гр
- Пуддинг из клубники с киви и семенами чиа - 35 гр

СЛАДКИЕ:

- Тирамиссу крем с клубникой - 30 гр
- Крем брюле маракуйя - 40 гр
- Десерт «Павлова» - 25 гр
- Шоколадный мусс - 40 гр
- Черничное желе с клубникой, малиной и липой - 40 гр
- Морковный пирог - 35 гр
- Торт «Три шоколада» - 40 гр
- Торт «Чёрный лес» - 40 гр
- Торт «Птичье молоко» с фисташкой - 25 гр
- Макарун Фисташковый - 20 гр
- Макарун Шоколадный - 20 гр
- Чёрносливовое пирожное - 35 гр
- Верин с клубникой и базиликом - 45 гр
- Торт «Захер» - 40 гр

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора





ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ



01 | КОФЕ-БРЕЙК «СБАЛАНСИРОВАНЫЙ» | 950 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Миндальное молоко, соевое молоко - 10 мл
- Вода минеральная - 150 мл
- Минимаркет со свежевыжатыми соками и смузи - 150 мл
- Овощное crudite с соусом Ромеско и французским соусом - 35 гр
- Тост с авокадо и томатами - 30 гр
- Бутерброд с адыгейским сыром, баклажаном и пряными травами - 35 гр
- Желе из черники и малины с липой - 40 гр
- Ассорти сезонных фруктов в нарезке - 50 гр
- Бананы в шоколаде - 45 гр

02 | КОФЕ-БРЕЙК «ДЕТОКС» | 950 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Миндальное молоко, соевое молоко - 10 мл
- Микс соков: ананас | морковь | яблоко - 150 мл
- Детокс вода в ассортименте - 150 мл
- Мини кесадилья с сыром гриль и Песто из авокадо - 70 гр
- Киноа салат с овощами и зеленью - 50 гр
- Сэндвич с хумусом карри и свежим огурцом - 50 гр
- Смузи из черники и клубники с арахисовым маслом - 40 гр
- Миндальный пай без глютена - 40 гр
- Ассорти сезонных фруктов в нарезке - 50 гр



03 | КОФЕ-БРЕЙК «ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ» | 1050 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Молоко, сливки - 10 мл
- Вода минеральная - 150 мл
- Апельсиновый фреш - 150 мл
- Брускетта с копчёным лососем - 45 гр
- Банановые маффины с шоколадом - 25 гр
- Творог с ароматизированными фруктами - 40 гр
- Мини сэндвич с ветчиной - 35 гр
- Пуддинг из клубники с киви и семенами чиа - 35 гр
- Американское печенье с шоколадом - 20 гр

04 | КОФЕ-БРЕЙК «ЧЕРНОМОРСКИЙ» | 1100 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Молоко, сливки - 10 мл
- Вода минеральная - 150 мл
- Гранатовый сок - 100 мл
- Барабулька в панировке с соусом айоли - 30 гр
- Кукуруза с воздушной сметаной - 50 гр
- Мини-шаверма с цыпленком в лаваше - 50 гр
- Аджапсандал - 25 гр
- Чурчхела | Пастыла - 50 гр
- Пай с сезонными фруктами и ягодами - 30 гр
- Мацони с инжиром, греческим орехом и мятой - 50 гр



ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

05 | КОФЕ-БРЕЙК «FUNKY KITCHEN» | 1050 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Молоко, сливки - 10 мл
- Вода минеральная, кока-кола - 150 мл
- Домашний лимонад - 100 мл
- Пицца пепперони с толстой корочкой - 50 гр
- Мини-клаб сэндвич с курицей и беконом - 40 гр
- Стрипсы куриные в конвертах - 40 гр
- Капкейк | Кейк попсы - 15 гр
- Чупа чупс, M&M's, мини шоколадные батончики - 25 гр
- Карамельный попкорн - 10 гр

06 | КОФЕ-БРЕЙК «РУССКИЙ» | 1050 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Молоко, сливки - 10 мл
- Вода минеральная - 150 мл
- Морс 3х видов в ассорименте - 250 мл
- Ассорти пирожков - 50 гр
- Блинчики с различными начинками 60 гр
- Валованы с лососевой икрой - 25 гр
- Холодец из говядины - 30 гр
- Сметанник с вишней - 35 гр
- Пирожное «Муравейник» - 40 гр
- Торт «Птичье молоко» - 30 гр

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора





СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ - 1700 РУБ



49

СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 8 ДО 30 ЧЕЛОВЕК

01 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- **СУП:** Традиционный борщ со сметаной - 300 гр
- **ОСНОВНОЕ БЛЮДО:** Рубленный стейк из мраморной говядины с копчёным соусом, вареньем из брусники, картофельным пюре с хрустящим луком - 300 гр
- **ДЕСЕРТ:** Творожный пирог с карамельным соусом и ягодным сорбетом - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- **СУП:** Детокс брокколи крем - 300 гр
- **ОСНОВНОЕ БЛЮДО:** Филе трески, обжаренное на сковороде, подаётся с рисом Жасмин и брокколи с соусом Биск - 270 гр
- **ДЕСЕРТ:** Пирожное шоколадно-мандинковое - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

03 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- **СУП:** Минестроне - 300 гр
- **ОСНОВНОЕ БЛЮДО:** Говядина по-бургундски с картофелем гратен и фланандской капустой - 320 гр
- **ДЕСЕРТ:** Чизкейк с клюквой - 90 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора





СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ - 1700 РУБ



50

СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 8 ДО 30 ЧЕЛОВЕК

04 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- СУП: Куриный суп в азиатском стиле - 300 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Котлетки из индейки с картофельным пюре, томат гриль и соусом из болгарского перца - 310 гр
- ДЕСЕРТ: Шоколадный торт с кофейным ликером - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

05 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Греческий салат - 180 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Шницель из цыпленка в овсяных хлопьях, подаётся с паровыми овощами и сырным соусом - 310 гр
- ДЕСЕРТ: Малиновый десерт с эстрагоном - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

06 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Битые огурцы с печёным баклажаном - 300 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Канелони с говядиной и грибами запечённые с сыром Пармезан и томатным соусом - 280 гр
- ДЕСЕРТ: Панна котта с белым шоколадом и клубникой - 120 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода





СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ - 1700 РУБ



51

СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 8 ДО 30 ЧЕЛОВЕК

07 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Русский салат с копчёным лососем - 220 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Филе свинины в беконе, подаётся с пастой фетучини и соусом из печёных овощей - 300 гр
- ДЕСЕРТ: Саварен апельсиновый с кокосовым кремом - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

08 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Салат с цыпленком и грибами - 220 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Зубатка гриль с цуккини, средиземноморским соусом из каперсов и артишоков - 320 гр
- ДЕСЕРТ: Груша Порто с анисовым кремом и имбирем - 90 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

09 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ "ВЕГА" | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Карпаччо из сельдерея с яблоком и грейпфрутом - 150 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Оладьи из цуккини с запечёнными томатами и ореховым соусом - 250 гр
- ДЕСЕРТ: Кокосовый пудинг с семенами чиа - 150 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода





БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ - 2100 РУБ



52

СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 8 ДО 30 ЧЕЛОВЕК

01 | БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Томаты и печёный баклажан - 190 гр
кубанские томаты, печёный баклажан с аджикой, сыр сулугуни
- СУП: Уха по-фински - 300 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Стейк из индейки гриль с кремом BBQ и брокколи - 320 гр
- ДЕСЕРТ: Топлёное молоко, фундук, облениха - 110 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Салат Цезарь с цыпленком - 200 гр
- СУП: Минестроне - 300 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Кебаб из ягненка с булгуром и томатами - 320 гр
- ДЕСЕРТ: Оливковая Панна котта с цитрусовым джемом - 90 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

03 | БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Овощной салат с кукурузой гриль и воздушной сметаной - 170 гр
- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Спринг-роллы с томлённой говядиной - 120 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Судак гриль с жареным картофелем, малосольным огурцом и свекольным соусом - 290 гр
- ДЕСЕРТ: Сливочный кейк со свекольным сорбетом - 110 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

04 | БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Скумбрия гриль с соусом Пондзу, кукурузой и свежими огурцами - 80 гр
- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Грибной жульен с тостами - 150 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Паста фрегола с томлённой говядиной, песто из трав и козьим сыром - 280 гр
- ДЕСЕРТ: Эклер с персиком и лавандой - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода



ВЕЧЕРНЕЕ СЕТ МЕНЮ - 2300 РУБ

СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 8 ДО 30 ЧЕЛОВЕК

01 | ВЕЧЕРНЕЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- САЛАТ: Ницца салат с тунцом гриль - 170 гр
- ЗАКУСКА: Жареный Сулугуни с рагу из сливы и грецким орехом - 120 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Филе говядины с соусом Борделаз с белыми грибами, толчёным картофелем и овощными голубцами - 270 гр
- ДЕСЕРТ: Шоколадный мусс с ананасом и эстрагоном - 90 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | ВЕЧЕРНЕЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- САЛАТ: Капрезе салат - 150 гр
- ЗАКУСКА: Тар-тар из говядины на хрустящем бриошь с сыром Пармезан и чесночным кремом - 80 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Стейк из маслянной рыбы с лимонным соусом, и овощным рататуем - 270 гр
- ДЕСЕРТ: Морковный торт, подаётся с мороженым из сливочного сыра и цитрусово-морковным гелем - 120 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода





СТАРТОВЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ - 2300 РУБ СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК



54

01 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК
САЛАТЫ:

Салат Швейцарский - 50 гр | Свекольный салат с кальмарами - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Треска в масленном соусе с травами - 90 гр | Гуляш из говядины - 120 гр

Брошеты из цыплёнка с соусом Аджика - 70 гр

ГАРНИР:

Рис Басмати с шафраном - 70 гр | Запечённые корнеплоды с мёдом и кориандром - 70 гр | Толчёный картофель с луком фри и маслом петрушки - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Миндальный торт - 35 гр | Панна котта с клубникой - 40 гр

Торт шоколадный - 40 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл:

Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

02 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК
ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА:

Русский салат с копчёным лососем - 50 гр

Салат с киноа, свежими овощами и соусом песто - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Морской окунь на гриле с сальсой из оливок, маслин и томатов черри - 90 гр

Буженина с соусом из лесных грибов - 90 гр

Хрустящий цыплёнок - 70 гр

ГАРНИР:

Булгур с овощами - 70 гр | Цветная капуста запечённая под сыром со сливочным соусом - 70 гр | Паста фарфалле с соусом Прованс - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Капкейки - 35 гр | Меренга с лимонным курдом - 25 гр

Карамельный крем с абрикосом - 35 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65



СТАРТОВЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ - 2300 РУБ СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК



55

03 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК
САЛАТЫ:

Немецкий картофельный салат с копчёными колбасками - 50 гр

Салат со стручковой фасолью, томатами и кукурузой - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана

Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Щучьи котлеты с соусом Тар-тар - 90 гр

Бёф бургиньон - 80 гр

Запечённые ножки цыпленка в специях - 100 гр

ГАРНИР:

Картофельное пюре - 80 гр | Рис Жасмин - 70 гр | Овощи соте - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Грушевый пай с шоколадом - 40 гр | Йогуртовый торт с малиной - 25 гр

Шоколад и орех - 40 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл:

Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

04 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК
САЛАТЫ:

Вольдорфский салат с сельдереем яблоком и грецким орехом - 50 гр

Салат с телячьим языком и овощами - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана

Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Судак в картофеле с лимонным соусом - 90 гр

Медальоны из свиной вырезки с ягодным соусом - 90 гр

Плов с курицей - 100 гр

ГАРНИР:

Овощи на пару с чесночным маслом - 70 гр | Паста пенне - 70 гр

Канадская чечевица томлённая с тимьяном и чесноком - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Эклер - 25 гр | Черничный чиз кейк - 35 гр | Кекс банановый - 35 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл:

Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65



СТАРТОВЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ - 2300 РУБ СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК



56

05 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Салат столичный - 50 гр | Марокканский гриль салат с баклажанами - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Запечённая индейка с соусом из печёного перца и томатов - 90 гр

Домашние котлетки с кукурузой и грибным соусом - 80 гр

Зубатка гриль - 100 гр

ГАРНИР:

Картофельное пюре с жареным луком и трюфельным маслом - 80 гр

Лапша с овощами вок - 70 гр

Карамелизованная свёкла с бальзамическим соусом и брокколи гриль - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Тарталетка с тропическим кремом и меренгой - 30 гр

Яблочный пай - 40 гр | Верин персик и ежевика - 40 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

06 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Сельдь под шубой - 50 гр | Венский салат с картофелем и колбасками - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Паровая треска с соусом биск с мидиями и кальмарами - 90 гр

Шницель из свинины - 70 гр

Колбаски из индейки гриль с острым томатным соусом - 70 гр

ГАРНИР:

Картофель в горчичном соусе - 80 гр | Овощи с булгуром - 70 гр

Капуста шукрут - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Торт «Медовик» - 40 гр | Шоколадный капкейк с вишней - 25 гр

Желе лichi с лаймом - 30 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65



СТАРТОВЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ - 2300 РУБ СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК



57

07 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Нисуаз - 50 гр | Томаты с адыгейским сыром - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Говяжий язык в устричном соусе с овощами - 100 гр

Пеленгас гриль с соусом из петрушки и капрсов - 90 гр

Лазанья с цыпленком - 120 гр

ГАРНИР:

Рис Басмати - 70 гр | Картофель запечённый дольки - 80 гр

Овощи на пару - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Ананасовая шарлотка - 25 гр | Торт Прага - 35 гр

Клубничный крем с миндалевым печеньем - 45 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

08 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Салат с зелёной фасолью и копчёной курицей - 50 гр | Салат Мимоза - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Жареный морской окунь с шафрановым соусом - 90 гр

Кебаб из баранины с гранатовым соусом - 90 гр

Фрикасе из цыпленка с томатами и овощами - 100 гр

ГАРНИР:

Рис с грибами и луком пореем - 70 гр | Картофель Дюшес - 70 гр

Кенийская фасоль обжаренная с чесноком - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Пирожное «Муравейник» - 30 гр | Тосканская меренга с ягодами - 25 гр

Фруктовый масседуан - 35 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65



БАЗОВЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ - 2500 РУБ СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК



58

01 | МЕНЮ БАЗОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК САЛАТЫ:

Копчёный лосось со средиземноморскими овощами - 60 гр

Станция с салатом Цезарь

(салат Ромейн, цыпленок гриль, чесночные крутоны, томаты черри, соус Цезарь, сыр Пармезан) - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, грissini, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Зубатка, обжаренная с лимонным соусом - 90 гр | Медальоны из свиной вырезки с ягодным соусом - 100 гр | Пикаты из индейки - 120 гр

ГАРНИР:

Картофель в горчичном соусе - 80 гр | Овощная паэлья - 70 гр

Фузилии с соусом Песто - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Торт «Опера» с черникой - 30 гр | Мини-эклер - 25 гр

Фисташковое суфле - 40 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

02 | МЕНЮ БАЗОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК САЛАТЫ:

Греческий салат - 50 гр | Салат с ростбифом в тайском стиле - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, грissini, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Куриный шницель в смеси овсяных хлопьев и семян - 90 гр

Масляная рыба горячего копчения, средиземноморский соус - 80 гр

Соус Карбонара - 60 гр

ГАРНИР:

Спагетти с сыром - 70 гр | Овощи соте - 70 гр | Рис с шафраном - 80 гр

ДЕСЕРТ:

Пончики - 35 гр | Шоколадно-кокосовое пирожное - 25 гр

Ананасовый десерт с кокосовой эспумой - 40 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65



БАЗОВЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ - 2500 РУБ СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК



59

03 | МЕНЮ БАЗОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК
САЛАТЫ:

Салат с арктическими креветками - 50 гр

Швейцарский мясной салат - 60 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана

Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, грissini, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Карри из ягнёнка с томатами - 100 гр | Треска по-милански - 90 гр

Куриная грудка гриль с соусом «Красное вино» - 90 гр

ГАРНИР:

Чечевица и рис - 60 гр | Жареный картофель с луком - 60 гр

Овощи гриль - 80 гр

ДЕСЕРТ:

Творожный крем на бисквите Матча - 45 гр

Тарталетка с ягодами - 30 гр | Сметанник - 25 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

04 | МЕНЮ БАЗОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК
САЛАТЫ:

Салат черноморский с кальмарами и снежным крабом - 50 гр | Салат со свёклой в бальзамике, сыром, лесным орехом в медовой винагретте - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана

Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, грissini, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Форель морская гриль с соусом Белое вино - 100 гр | Стroganov

из говядины - 80 гр | Куриные котлеты с соусом из печёного перца BBQ - 90 гр

ГАРНИР:

Мини картофель жареный, фасоль стручковая обжаренная с чесноком - 80 гр

Рис Жасмин - 60 гр | Запечённые баклажаны в соусе Хойсин с кинзой

и томатами - 60 гр

ДЕСЕРТ:

Морковный торт - 45 гр | Пай с чёрной смородиной - 35 гр

Верин с клубникой и базиликом - 45 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65



ВЕЧЕРНИЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ - 2750 РУБ

СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК



60

01 | МЕНЮ ВЕЧЕРНЕЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Аджапсандал - 50 гр | Салат из бастурмы с грушей и сыром - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ:

Сыр Сулугуни, Адыгейский сыр, Копчёный сыр, сыр Чечил, мёд, орехи, сухофрукты - 30 гр

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ:

Ветчина, куриный рулет, колбасы, говядина копчёная - 30 гр

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Масляная рыба гриль в соусе из шампанского - 80 гр

Медальоны из говядины в трюфельном соусе - 80 гр

Кок-о-вен: цыплёнок томлённый в красном вине с овощами - 90 гр

ГАРНИР:

Фаршированный картофель с беконом - 80 гр

Брокколи обжаренные с миндалём - 60 гр | Булгур с овощами - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Торт «Три шоколада» - 30 гр | Кекс Мадлен - 25 гр

Груша с сыром Рикотта - 30 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл:

Чай | Кофе | Вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора





ВЕЧЕРНИЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ - 2750 РУБ СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК



02 | МЕНЮ ВЕЧЕРНЕЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Салат Табуле - 50 гр | Салат с ростбифом, авокадо и томатами - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, чипсы из Пармской ветчины

АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ:

Сыр Сулугуни, Адыгейский сыр, Копчёный сыр, сыр Чечил, мёд, орехи, сухофрукты - 30 гр

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ:

Ветчина, куриный рулет, колбасы, говядина копчёная - 30 гр

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Рагу из оленины с можжевельником - 70 гр | Канелони с цыпленком и шпинатом с сыром Пармезан - 90 гр | Судак гриль с соусом из красной икры - 100 гр

ГАРНИР:

Картофель конфит - 80 гр | Жареные грибы с луком и зеленью - 70 гр
Капуста по-фламандски - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Тарталетка с белым шоколадом и мятой - 25 гр | Ассорти макарун - 30 гр
Морковный Верин - 45 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл:

Чай | Кофе | Вода



ШВЕДСКИЙ СТОЛ- ТЕМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК



62

01 | МЕНЮ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ «КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ» | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК | 3000 РУБ С ПЕРСОНЫ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Ассорти локальных сыров с каштановым мёдом и вареньем из фейхоа - 40 гр

Кубанские колбасы и копчёности: сало, колбаса из конины, кровяная колбаса, карбонад, копчёный цыплёнок - 60 гр

Сельдь с яблоками по-кубански - 40 гр

Лосось маринованный с черной смородиной - 30 гр

Гречишные блинчики с муссом из копчёной рыбы - 25 гр

САЛАТ:

Картофельный салат с Krakovskaya колбасой - 50 гр

Салат с телячьим языком - 40 гр

Салат из овощей гриль с Адыгейским сыром - 40 гр

ОВОЩНОЕ АССОРТИ - 60 гр:

Томаты, огурцы, перец болгарский, листья салатов, сельдерей, свёкла отварная, брокколи, цветная капуста

РУССКИЕ СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ - 30 гр:

Квашеная капуста, фаршированные баклажаны, солёные огурцы, маринованные томаты,

грибочки белые солёные, грузди, черемша

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Сметанный соус с томатами и чесноком | Масло льняное | Соус из квасного сусла | Медовый дрессинг

СУП:

Традиционный борщ - 120 гр | Крем-суп из лесных грибов - 120 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

Пеленгас жареный на гриле, подаётся с соусом Белое вино и паровыми овощами - 170 гр

Запечённый в сене свиной окорок, подаётся с печёными корнеплодами и соусом из кислых яблок - 160 гр

Пироги с грибами и картофелем, капустой, цыплёнком и сыром - 150 гр

Котлеты по-киевски - 70 гр

Бефстроганов с картофельным пюре - 130 гр

Полба с овощами и маслом петрушки - 60 гр

ДЕСЕРТ:

Желе из смородины и малины с липой - 35 гр | Торт «Графские развалины» - 35 гр

Сметанник с шоколадом и вишней - 40 гр | Морковный торт - 40 гр

НАПИТКИ - 150 гр: Чай | Кофе | Вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора





ШВЕДСКИЙ СТОЛ- ТЕМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК



63

02 | МЕНЮ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ «КАВКАЗСКИЙ» | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК | 3000 РУБ С ПЕРСОНЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Ассорти домашних сыров с сухофруктами и орехами - 90 гр | Мясное ассорти: суджук, бастурма, индейка - 90 гр

Сацви - 60 гр | Пхали - 70 гр | Салат из печёного баклажана с аджикой томатами и сыром сулугуни - 70 гр

Салат Кавказский - 60 гр | Аджапсандал - 70 гр

ОВОЩНОЕ КРУДИТЕ - 60 гр:

Листья салатов, томаты, огурцы, редис красный, редис дайкон, перец болгарский, стебель сельдерея |

Салат из овощей гриль с адыгейским сыром - 40 гр

РУССКИЕ СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ - 60 гр:

Огурцы малосольные, корнишоны, капуста по-грузински, морковь, баклажаны, черемша

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Соус томатный | Соус йогуртовый | Мацони с зеленью | Масло оливковое | Винный уксус | Гранатовый соус

КОНДИМЕНТЫ:

Семечки, орехи, сухофрукты

СУП:

Харчо - 350 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

Шашлык из баранины с аджикой - 70 гр

Цыпленок тобака - 150 гр

Чинахи - 120 гр

Хачапури и осетинские пироги - 80 гр

Долма овощная - 45 гр

Картофель жареный с луком - 50 гр

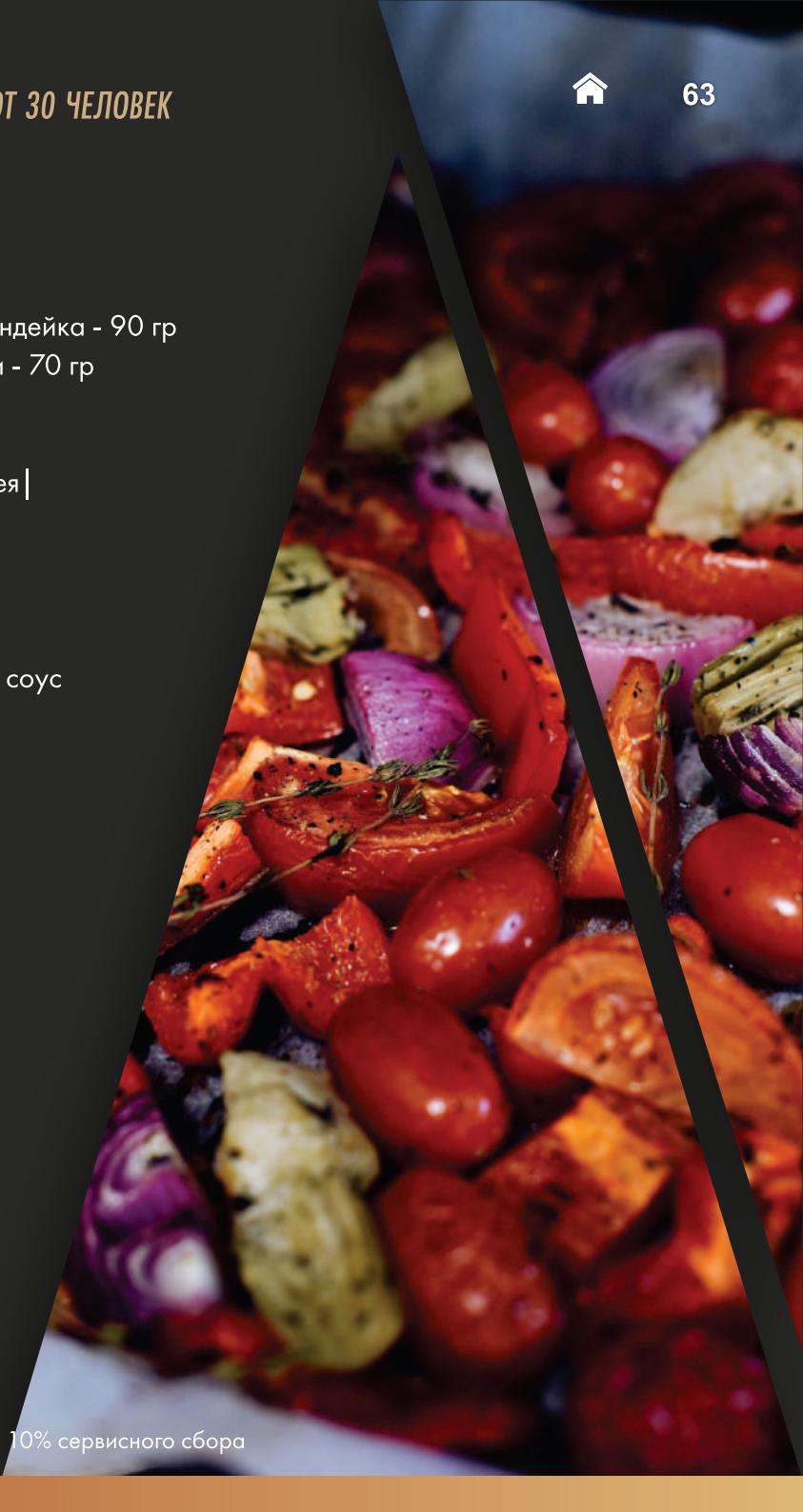
ДЕСЕРТ:

Восточные сладости в ассортименте - 55 гр | Чурчхелла - 30 гр | Халва - 20 гр

Сезонные фрукты - 100 г

НАПИТКИ - 150 гр:

Компоты из ягод и фруктов





ШВЕДСКИЙ СТОЛ- ТЕМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

СЕРВИРУЕТСЯ ОТ 30 ЧЕЛОВЕК



64

03 | МЕНЮ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ «СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ» | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК | 3400 РУБ С ПЕРСОНЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Колбасы и копчёности - 60 гр | Ассорти сыров - 40 гр | Лосось маринованный с каперсами и лаймом - 35 гр

Хумус - 15 гр | Бабагануш - 15 гр | Салат Табуле - 40 гр | Салат из креветок с кальмаром и мидиями - 50 гр

Салат из фенхеля с цуккини и дыней - 35 гр | Салат из картофеля с ростбифом и грибами - 50 гр

ОВОЩНОЕ КРУДИТЕ - 60 гр:

Руккола, микс салатов | Томаты 2 вида, огурцы, редис красный соломка, редис дайкон маринованный, перец болгарский, стебель сельдерея, свёкла карамелизированная в бальзамике, авокадо

АНТИПАСТИ - 60 гр:

Баклажаны, цуккини, болгарский перец, маринованные оливки и маслины, артишоки, лук в бальзамике, томаты вяленые

КОНДИМЕНТЫ - 30 гр:

Крутоны пшеничные, разно зерновые, чипсы из прошютто, сыр Фета, сыр пармезан, яйцо отварное, креветки коктейльные, тунец консервированный, кальмар кольца маринованные, орехи, семечки подсолнуха

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Французский дрессинг | Бальзамический | Тысяча островов | Песто из базилика | Масло оливковое

Винный уксус | Бальзамик

СУП:

Минестроне - 120 гр | Крем суп из спаржи с копчёным лососем - 120 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

Кебаб из ягнёнка - 100 гр

Медальоны из лосося со шпинатом - 110 гр

Рататуй с оливками - 70 гр

Телятина по-Милански с томатным соусом - 110 гр

Рис с белыми грибами - 70 гр

Спагетти с соусами: наполи, соус Песто, сыр Пармезан, сырный соус - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Тирамису - 35 гр | Миндалевый мильфей с клубникой - 25 гр | Ассорти сезонных фруктов - 100 гр

Станция с домашним мороженым соусами и топингами - 70 гр

НАПИТКИ - 150 гр: Чай, кофе, вода





ГОРЯЧИЕ СУПЫ:

- Крем-суп из спаржи с горганзолой - 250 гр 350 РУБ
- Японский сливочный суп с морепродуктами - 250 гр 550 РУБ
- Суп лапша куриный - 250 гр 350 РУБ
- Крем-суп из кабачков с луком порей - 250 гр 350 РУБ
- Борщ с говядиной - 250 гр 550 РУБ
- Картофельный суп пармантьер с копчёностями - 250 гр 350 РУБ
- Солянка с каперсами - 250 гр 550 РУБ
- Крем-суп из тыквы и моркови с имбирем - 250 гр 350 РУБ
- Гороховый суп с копчёной грудинкой - 250 гр 450 РУБ
- Тосканский овощной суп с красной фасолью - 250 гр 350 РУБ
- Брокколи крем-суп - 250 гр 350 РУБ
- Уха по-крестьянски - 250 гр 550 РУБ
- Грибной крем-суп - 250 гр 450 РУБ

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ:

- Окрошка с копчёным цыплёнком - 250 гр 450 РУБ
- Свекольный гаспаччо - 250 гр 350 РУБ
- Холодный борщ - 250 гр 350 РУБ





ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



66

01 | ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ | 1500 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Овощное крудите с соусом Ромеско, сыром Фета, Песто - 35 гр
- Макаруны с белыми грибами - 20 гр
- Брускетта с авокадо, томатом и базиликом - 30 гр
- Панна Котта с крабом, желе из маракуйи, манго и малиной - 35 гр
- Креветки Катаифи - 27 гр
- Канапе с ростбифом, яблоком и грибной икрой - 25 гр
- Солёные снеки с оливковым топинадом - 30 гр
- Фрукты в шоколаде - 40 гр

02 | ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ | 1700 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Сыр Моцарелла с томатами черри и базиликом - 25 гр
- Сельдерей с яблоком и маринованным греческим орехом - 50 гр
- Копчёный лосось на ржаном хлебе - 75 гр
- Рулет из баклажана с риетом из копчёной скумбрии - 35 гр
- Копчёная утка с грейпфрутом и баклажаном - 25 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Самоса с картофелем и грибами - 45 гр
- Мини куриные котлеты в Киевском стиле - 30 гр
- Телячьи щёчки томлёные с луком конфи, подаётся с картофелем Пармантье и попкорном из гречи - 50 гр

ДЕСЕРТЫ:

- Оливковая Панна Котта с цитрусовым джемом - 40 гр
- Макарун малина - 25 гр
- Фундучно-шоколадный кекс - 40 гр

03 | ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ | 2100 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Острый баклажан с сыром Сулугуни и соусом Песто из пряных трав на ячменном чипсе - 30 гр
- Томатный Гаспачо с клубникой конфи - 40 гр
- Тар-тар из лосося в канелони из картофеля с авокадо - 45 гр
- Креветка со спаржей, соусом из голубого сыра, крембл с чернилами каракатицы - 40 гр
- Канапе с ростбифом, яблоком и грибной икрой - 25 гр
- Мини-Цезарь с цыплёнком - 30 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Спринг роллы с овощами - 40 гр
- Брошеты из филе цыплёнка карри - 35 гр
- Паровой сибас с цуккини и томатами, в соусе из шампанского - 45 гр

ДЕСЕРТЫ:

- Тирамису с клубникой - 35 гр
- Мини-эклер с лавандой - 38 гр
- Фруктовое ассорти - 50 гр





МЕНЮ КОНСТРУКТОР



67

РЫБНЫЕ КАНАПЕ:

- Ложный томат с сыром Стручателла и прошутто из тунца - 30 гр	250 РУБ
- Копчёный лосось на ржаном хлебе - 75 гр	250 РУБ
- Конфеты из копчёного лосося со сливочным сыром - 30 гр	200 РУБ
- Мини картофель с лососем и луковым мармеладом - 30 гр	230 РУБ
- Корнет с крабом - 20 гр	250 РУБ
- Корнет с острым тар-таром из тунца - 20 гр	250 РУБ
- Тар-тар из лосося в Канелони из картофеля с авокадо - 45 гр	290 РУБ
- Татаки из тунца с овощами и соусом Унаги - 30 гр	230 РУБ
- Перепелиное яйцо пашот с красной икрой, крамбл из чёрного хлеба, укропная эмульсия - 15 гр	230 РУБ
- Креветки Катаифи - 27 гр	250 РУБ
- Креветка со спаржей, соусом из голубого сыра, крамбл с черникой каракатицы - 40 гр	280 РУБ
- Краб с сыром Стручателла с цуккини, томатами и соусом Понзу - 35 гр	315 РУБ
- Рулет из баклажана с риетом из копчёной скумбрии - 35 гр	230 РУБ
- Маринованные мидии с салатом Табуле - 35 гр	230 РУБ

МЯСНЫЕ КАНАПЕ:

- Канапе с ростбифом, яблоком и грибной икрой - 25 гр	230 РУБ
- Копчёная утка с грейпфрутом и баклажаном - 25 гр	270 РУБ
- Ягнёнок с томатной сальсой на картофельном блинчике - 40 гр	330 РУБ
- Флан из фуа-гра со свежими ягодами - 25 гр	250 РУБ
- Канапе с Пармой и маринованной грушей - 35 гр	230 РУБ
- Салат с копчёной курицей и грибами - 40 гр	160 РУБ
- Цыплёнок в ореховом соусе - 30 гр	180 РУБ
- Мини-Цезарь с цыплёнком - 30 гр	230 РУБ





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Самоса с картофелем и грибами - 45 гр 130 РУБ
- Спринг-роллы с овощами - 40 гр 130 РУБ
- Спринг-роллы с цыпленком и грибами Муэр - 40 гр 180 РУБ
- Спринг-роллы с томлённой говядиной - 40 гр 230 РУБ
- Грибной жульен с ароматом черного трюфеля - 50 гр 230 РУБ
- Телячий щёчки томлёные с луком конфи, подаётся с картофелем Пармантье и попкорном из гречи - 50 гр 250 РУБ
- Мини куриные котлеты в Киевском стиле - 30 гр 230 РУБ
- Брошеты из свинины терияки - 40 гр 210 РУБ
- Брошеты из филе цыпленка карри - 35 гр 180 РУБ
- Утка конфи с полентой (ромекин) - 50 гр 230 РУБ
- Сом глазированный в соусе унаги, мангольд, миндалевое молочко - 50 гр 280 РУБ
- Овощной тиан - 40 гр 130 РУБ
- Медальон из говядины с лесными грибами - 50 гр 360 РУБ
- Паровой сибас с цуккини и томатами в соусе из шампанского - 45 гр 360 РУБ
- Медальон из лосося со шпинатом и апельсиновым соусом - 50 гр 300 РУБ
- Барабулька по-сочински с соусом Айоли - 30 гр 180 РУБ

ДЕСЕРТЫ:

- Тирамису с клубникой - 35 гр 200 РУБ
- Фундучно-шоколадный кекс - 40 гр 160 РУБ
- Торт «Три шоколада» - 40 гр 200 РУБ
- Макарун малина - 25 гр 115 РУБ
- Макарун фисташка - 25 гр 180 РУБ
- Макарун лайм - 25 гр 115 РУБ
- Профитроли со смородиной, клубникой и кокосом - 30 гр 115 РУБ
- Десерт Павлова - 35 гр 200 РУБ
- Тарталетка с шоколадом и мята - 30 гр 175 РУБ
- Верин с клубникой и базиликом - 40 гр 200 РУБ
- Мини-эклер с лавандой - 38 гр 175 РУБ
- Чернично-лимонное пирожное с маршмеллоу - 40 гр 115 РУБ
- Оливковая Панна Котта с цитрусовым джемом - 40 гр 130 РУБ
- Шоколадные птифуры с ромом и изюмом - 35 гр 145 РУБ
- Тарталетка лимонная - 25 гр 115 РУБ
- Фрукты в шоколаде - 40 гр 175 РУБ
- Фруктовое ассорти - 50 гр 115 РУБ
- Фруктовый салат с ягодами - 40 гр 175 РУБ



ОВОЩНЫЕ КАНАПЕ:

- | | |
|---|---------|
| - Сыр Моцарелла с томатами черри и базиликом - 25 гр | 180 РУБ |
| - Сыр Горгонзолла с сельдереем и клубникой - 25 гр | 180 РУБ |
| - Подвяленная свёкла в соусе из черной смородины
с молодым сыром - 50 гр | 180 РУБ |
| - Сельдерей с яблоком и маринованным грецким орехом - 50 гр | 180 РУБ |
| - Спаржа с перепелиным яйцом пашот, мусс из сыра пармезан - 20 гр | 180 РУБ |
| - Макаруны с сыром Дорблю - 20 гр | 115 РУБ |
| - Макаруны с белыми грибами - 20 гр | 115 РУБ |
| - Солёные снеки с оливковым топинадом - 30 гр | 115 РУБ |
| - Снеки пепперони с сыром Пармезан - 30 гр | 180 РУБ |
| - Сыр Чечил с аджикой и маринованным виноградом - 20 гр | 130 РУБ |
| - Острый баклажан с сыром сулугуни с соусом Песто
из пряных трав на ячменном чипсе - 30 гр | 150 РУБ |
| - Овощное крудите с соусом Ромеско, сыром Фета,
и соусом Песто - 35 гр | 180 РУБ |
| - Томатный Гаспачо с клубникой конфи - 40 гр | 160 РУБ |
| - Брускетта с авокадо, томатом и базиликом - 30 гр | 200 РУБ |



ГАЛА МЕНЮ - 3000 РУБ



01 | ГАЛА МЕНЮ

- ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА: Тар-тар из Гребешка - 90 гр
Морской гребешок, икорные сливки, яблоко, подается с чипсами из водорослей
- САЛАТ: Салат из печёных перцев и фейхоа - 150 гр
- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Черноморская Барабулька - 90 гр
Барабулька, овощи рататуй, крем из цветной капусты
- СОРБЕТ: Малиново-клубничный - 50 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Утка - 200 гр
Утиная грудка 9 суточного сухого вызревания, апельсиновая полента, сезонная зелень соте
или
Сом - 230 гр
Сом в солодовой глазури, абрикосы, цветная капуста
- ДЕСЕРТ: Шоколадный мусс с ананасом и эстрагоном - 90 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | ГАЛА МЕНЮ

- ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА: Смореброд с лососем - 80 гр
- САЛАТ: Маринованные овощи по-кубански - 120 гр
Печёный баклажан, лук, перец и томаты в пряном маринаде, домашний сыр
- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Консоме из говядины с грибами - 120 гр
Крепкий мясной бульон с грибами, травяной микс, грибная икра на поджаренном бриошье
- СОРБЕТ: Лимонно-лаймовый - 50 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Ягнёнок - 250 гр
Ягнёнок с соусом Розмарин, печёный баклажан, печёный перец, песто черемши, луковая эспума
или
Сибас - 250 гр
Филе сибаса на пару, цуккини, соус из шампанского, тёплые томаты, хрустящий фенхель
- ДЕСЕРТ: Пирожное «Павлова» - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



01 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 4600 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Русские соленья - 45 гр
малосольные огурчики, солёные огурцы, грибы, квашеная капуста, мочёные яблоки
- Красная икра с блинчиками и традиционными гарнирами - 200 гр
- Форель маринованная с чёрной смородиной - 30 | 15 гр
- Сморёброд с анчоусом и салатом Винегрет - 45 | 25 гр
- Буженина с маринованными овощами по-кубански с горчичным соусом и хреном - 60 гр
- Бастурма собственного приготовления с яблочным чатней и мягким сыром с Аджикой - 60 гр
- Колбасы и копчёности - 60 гр

САЛАТ:

- Русский салат с копченым лососем - 100 гр
- Острый салат с цыплёнком в восточном стиле - 90 гр
- Салат из сезонных овощей с адыгейским сыром - 70 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Сельдерей и грибы - 70 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

- Подкопчённый сом, абрикосы, соус из зелёных томатов - 300 гр или
- Телятина в соусе Борделаз с суфле из сыра Грана падано и картофеля, крем BBQ - 300 гр

ДЕСЕРТ:

- Шоколадный шантанье с фисташковым крем-брюле и вишней в роме - 90 гр
- Хлебная корзина
- Соусы (Лесто, Ромеско, оливковое масло) - 60 гр
- Чай, кофе, вода





02 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 4900 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Антипasti - 60 гр
артишоки, томаты вяленые, каперсы, оливки и маслины, лук в бальзамике
- Гравлакс с горчичным соусом и каперсами - 50 гр
- Масляная рыба горячего копчения с соусом из петрушки - 45 гр
- Тигровые креветки с овощами и прованскими травами - 35 гр
- Вителло тоннато - 60 гр
- Галантин из цыпленка - 40 гр
- Сыровяленая говядина Брезаолла с грушей - 60 гр
- Террин из кролика с фисташками, желе из сотерна 50 | 10 гр

САЛАТ:

- Капрезе салат - 90 гр
- Салат с копчёной уткой, абхазскими мандаринами и куриными сердечками гриль в аджике - 100 гр
- Ницца салат с тунцом - 70 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Черноморские рапаны с салатом, водорослями и кабачком, подаются с икорными сливками и маринованным редисом - 60 | 10 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

- Филе лосося с овощами рататуй и соусом из петрушки и каперсов - 140 | 150 гр или
- Утка с яблоками, чёрным рисом и брусликой - 170 | 150 гр

ДЕСЕРТ:

- Сфера из белого шоколада с ванильным кремом и грейпфрутовым желе - 90 гр
- Фруктовое ассорти - 100 гр
- Хлебная корзина
- Соусы (Песто, Ромеско, оливковое масло) - 60 гр
- Чай, кофе, вода





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



73

03 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 5500 РУБ

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА:

- Черноморская ставридка, соус Пондзу, устричный крем и пастернак конфи - 75 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Антипasti

(Артишоки, томаты вяленые, каперсы, оливки и маслины, лук в бальзамике) - 90 гр

- Ассорти сыров с чатней из груши и сухофруктами

(Камамбер, Горганзолла, Грюйер, Эменталь) - 80 гр

- Аджапсандал - 60 гр

- Острый тар-тар из тунца с авокадо - 70 гр

- Картофельные канелони с тар-таром из лосося, зелёным луком и копчёной сметаной - 50 гр

- Тальятта из говядины с соусом Ромеско, артишоками, перцем и сыром Пармезан - 90 гр

- Террин из утки с трюфелем - 80 гр

- Прошуutto с различными топингами - 80 гр

САЛАТ:

- Салат из артишоков с пармской ветчиной и сыром Страчателла - 60 гр

- Копчёный лосось, киноа, спаржа, томаты - 80 гр

- Салат из перепёлки с яблоками и кремом Пармезан - 70 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Лангустины гриль с авокадо, соусом Биск и крамблом из копчёного риса - 70 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

- Сибас приготовленный на пару с кремом из фенхеля и томатами - 120 | 140 гр или

- Филе говядины с соусом из сморчков, стейком из сельдерея и белыми грибами и морковью - 120 | 140 гр

ДЕСЕРТ:

- Солёная карамель и шоколад (Шоколадно-арахисовый ганаш, мороженое из поп корна) - 120 гр

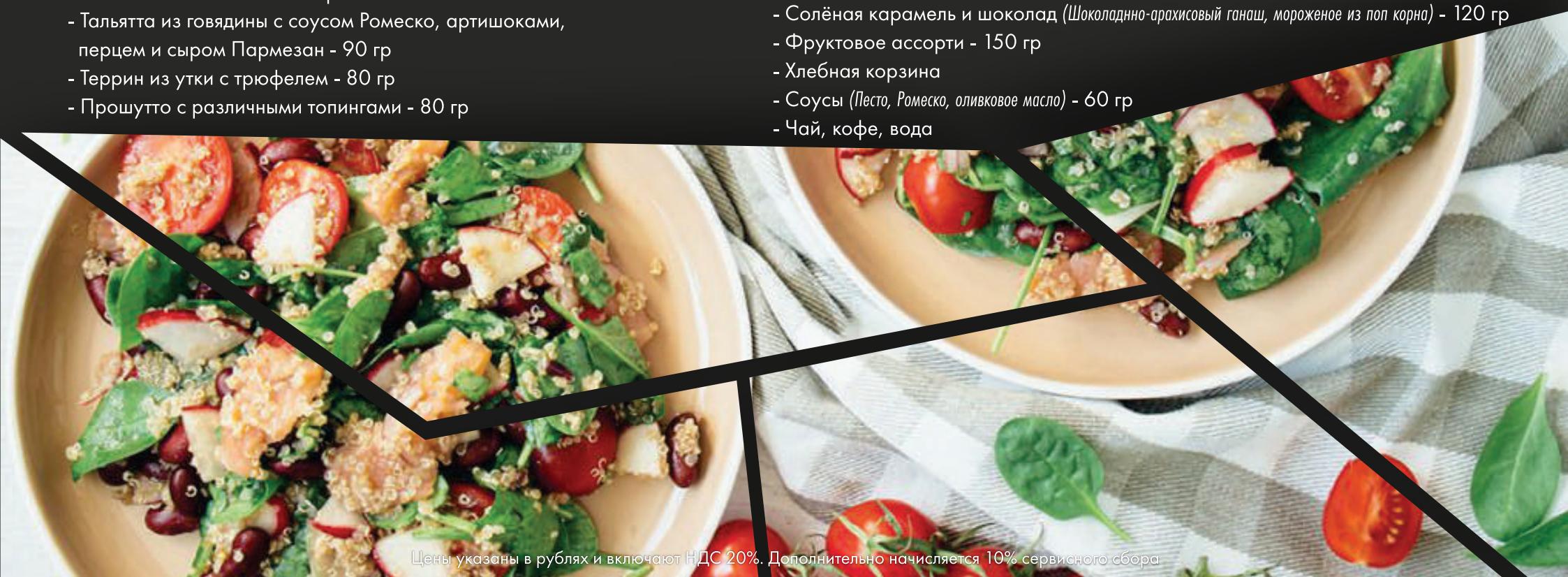
- Фруктовое ассорти - 150 гр

- Хлебная корзина

- Соусы (Песто, Ромеско, оливковое масло) - 60 гр

- Чай, кофе, вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



74

04 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 5900 РУБ

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА:

- Тунец гриль со свежей клубникой и базиликом - 150 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Хумус с печёной паприкой и крутонаами, маринованные маслины, паштет из домашней птицы - 60 гр
- Ассорти сыров с чатней из груши и сухофруктами (Камамбер, Горганзолла, Грюйер, Эменталь) - 80 гр
- Овощной террин с сыром Пармезан - 50 гр
- Ролл из баклажана с риетом из копчёной скумбрии - 30 гр
- Гравлакс с каперсами и хреном - 35 | 10 гр
- Гребешок с кремом из кукурузы и кокосовым молоком - 30 гр
- Вителло тоннато - 80 гр
- Террин из утки с трюфелем - 50 гр
- Колбасы и копчёности (Брезаолла, Пармская ветчина, копчёные колбасы) - 60 гр

САЛАТ:

- Салат с креветками цуккини и соусом васаби - 60 гр
- Салат с уткой конфи и ростками фасоли - 80 гр
- Салат из рукколы с инжиром и козьим сыром - 70 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Скампии с рисом Неро и красным карри - 40 | 30 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

- Филе палтуса под желе из водорослей, подаётся со спаржей - 260 гр или
- Филе говядины с соусом Беарнез с белым шоколадом, и канелони из сельдерея, фаршированные овощами - 280 гр

ДЕСЕРТ:

- Мята с шоколадом (Мятное парфе, горький шоколадный мусс, бисквит матча) - 90 гр
- Хлебная корзина
- Соусы (Песто, Ромеско, оливковое масло) - 60 гр
- Чай, кофе, вода



МЕНЮ НАПИТКОВ



75

01 | КАРТА ВИН

Игристое вино, Абрау-дюрсо, Россия, полусладкое - 0.75 л	1900 РУБ
Игристое вино, Абрау-дюрсо, Россия, брюют - 0.75 л	1900 РУБ
Игристое вино, Просекко Солиго, Италия - 0.75 л	3600 РУБ
Вино белое Амфитрион Совиньон Блан, Россия, сухое - 0.75 л	2100 РУБ
Вино красное Амфитрион Каберне, Россия, сухое - 0.75 л	2100 РУБ
Вино белое Виньети дель Соле Соаве, Италия, полусухое - 0.75 л	2250 РУБ
Вино красное Виньети дель Соле Санджовезе, Италия, полусухое - 0.75 л	2250 РУБ
Вино белое Вилальта Бланко Арагон, Испания, сухое - 0.75 л	1800 РУБ
Вино красное Вилальта Тинто Арагон, Испания, сухое - 0.75 л	1800 РУБ

02 | КРЕПКИЕ НАПИТКИ

- Водка Царская Оригинальная - 0.5 л	3000 РУБ
- Водка Русский Стандарт оригинальная - 0.5 л	2400 РУБ

03 | БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Кола - 0.25 л	265 РУБ
- Фанта - 0.25 л	265 РУБ
- Спрайт - 0.25 л	265 РУБ
- Швепс - 0.25 л	265 РУБ
- Сок Рич в ассортименте, тетрапак - 1 л	550 РУБ
- Сок Рич в ассортименте, стекло - 0,2 л	350 РУБ
- Вода минеральная Горная вершина в ассортименте, стекло - 0.5 л	180 РУБ
- Вода минеральная Роза Хutor в ассортименте, пэт - 0.5 л	130 РУБ
- Морс в ассортименте - 1 л	600 РУБ

Пробковый сбор: 500 рублей с персоны / 700 рублей бутылка

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора





p u l m a n
H O T E L S A N D R E S O R T S

H8591-SL11@ACCOR.COM, ТЕЛ.: 8 862 262 97 30