



**ИНФОРМАЦИЯ  
О ПРОВЕДЕНИИ МЕРОПРИЯТИЙ  
И ОРГАНИЗАЦИИ КОНФЕРЕНЦИЙ**

**Conferences & Event Information**



*Позвольте нам поблагодарить Вас за обращение в Загородный Клуб «Скандинавия» и СПА. К данному письму прилагается наша брошюра по организации мероприятий и конференций, в которой представлена вся необходимая информация.*

*Загородный Клуб «Скандинавия» и СПА предлагает идеальные помещения для проведения конференций, деловых встреч и торжественных мероприятий, которые могут удовлетворить потребности как деловых людей, так и гостей отеля, желающих отметить какое-либо личное событие. Впечатляющее сочетание русской культуры и высокого уровня сервиса делают Загородный Клуб «Скандинавия» и СПА идеальным местом для проведения деловых встреч, в ходе которых Вы легко найдете решения Ваших вопросов.*

*Для проведения Вашего мероприятия мы предлагаем три специально предназначенных для этого зала. Мероприятия, проводимые на открытом воздухе, и тематические вечеринки могут быть спланированы в соответствии с желаниями заказчика возле бассейна или перед Бизнес Центром.*

*Мы надеемся, что наш отель оправдает Ваши ожидания. Если Вам потребуется любая дополнительная информация, пожалуйста, свяжитесь с нами по телефону: +7(812)4377233 или по электронной почте: [sales@skandinavia.ru](mailto:sales@skandinavia.ru)*

*С наилучшими пожеланиями,  
Загородный Клуб «Скандинавия» и СПА*

*First of all we would like to take this opportunity and thank you for the interest shown in the Skandinavia Country Club & SPA. Attached you will find our Conference and Event brochure for your kind reference.*

*The Skandinavia Country Club & SPA offers unrivaled conference, business and leisure facilities ideal for business travelers and leisure guests alike. An impressive blend of Russian culture combined with a high level of service make the Hotel a perfect place to meet and efficiently conduct business.*

*The dedicated conference and banqueting floor comprises three function rooms Outside Catering and theme parties can be tailor-made to client's requirements at our pool area or in front of our Conference building.*

*We hope our Hotel will meet your expectations. If you require any further information or assistance, we are available at Tel: +7(812)4377233  
e-mail: [sales@skandinavia.ru](mailto:sales@skandinavia.ru)*

*With best regards  
Skandinavia Country Club & SPA*



## АРЕНДА ЗАЛОВ/ ROOM RENTALS

### Бизнес центр/ Business centre

Конференц-зал «Скандинавия» /Conference hall “Skandinavia”	30 000 Руб/RUR
Комната для переговоров «Дубки»/ Meeting room “Oaks”	12 000 Руб/ RUR
Комната для переговоров «Бриз»/ Meeting room “Breeze”	12 000 Руб/ RUR
Комната переговоров «Волна»/ Meeting room “Wave”	12 000 Руб/ RUR

### Рестораны/ Restaurant rooms

Ресторан «Бельвю Брассери»/ Bellevue Brasserie Restaurant*	90 000 Руб/ RUR
Бар «Библиотека»/ Library Lounge Bar*	30 000 Руб/ RUR
Зал «Ротонда»/ Rotonda Room*	60 000 Руб/ RUR
Ресторан «Скандинавия»/ Skandinavia Restaurant*	45 000 Руб/ RUR
Летняя Терраса/ Summer Terrace*	18 000 Руб/ RUR

\*аренда ресторанных залов до 23.00/ rental of restaurant halls is allowed until 23.00

\*\*аренда Бара «Библиотека» возможна только при аренде ресторана «Бельвю»

\*\*\*Площадь зала «Ротонда» - 127 кв. м., площадь ресторана «Бельвю Брассери» - 133 кв. м.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ/ TECHNICAL EQUIPMENT

LCD Проектор/ LCD projector	3 500 Руб/ RUR
Проектор/ Slide projector	1 500 Руб/ RUR
Флип чарт/ Flip chart including paper and pen	900 Руб/ RUR

*Цены в рублях, включают НДС  
All prices are in rubles and include VAT*



### Услуги банного комплекса

Банный комплекс состоит из трех помещений: левого и правого крыла, а также стеклянного холла с камином.

Левое крыло: русская баня на дровах и турецкая парная.

Правое крыло: турецкая парная и финская сауна.

Отдельное здание бани «по-чёрному» рассчитано максимум на 12 персон, топится один раз в сутки (не подтапливается). Сеанс – 4 часа. Баня «по-чёрному» топится в случае полной предоплаты и при условии бронирования не менее, чем за сутки до начала сеанса.

Стеклянный холл с камином предоставляется при бронировании одной из частей банного комплекса за дополнительную плату.

Часы работы:

10:00 – 18:00 – общее пользование (включено в стоимость проживания)

19:00 – 24:00 – индивидуальное бронирование по следующим ценам:

Баня	Для проживающих	Для непроживающих
Левое крыло (русская баня и турецкая парная) - до 5 персон	2600 руб. / час	3200 руб. / час
Правое крыло (турецкая парная и финская сауна) - до 6 персон	2750 руб. / час	3400 руб. / час
Холл (комната отдыха)	1000 руб. / час	1300 руб. / час
Баня «по-чёрному» - до 12 персон	12000 руб. / 4 часа	15000 руб./4 часа

Для детей до 5 лет – посещение банного комплекса бесплатное. Детям до 12 лет предоставляется скидка 50%.

Каждый последующий гость – 1000 рублей.

Отмена бронирования банного комплекса в высокий сезон производится на позднее, чем за 3 часа до его предполагаемого использования; в низкий сезон – за 2 часа. В противном случае взимается штраф в размере 1 часа забронированного времени по количеству человек и с учётом дополнительных услуг.

Сушёные веники	Цена
Веник дубовый	400 рублей
Веник берёзовый	400 рублей

### ИНДИВИДУАЛЬНАЯ АРЕНДА СПА-ЦЕНТРА

**В стоимость входит аренда комнаты отдыха с камином, турецкой и финской парной, ассортимент безалкогольных напитков.**

До 6 персон	Высокий сезон	Средний и низкий сезоны
Аренда с Пн по Чт	6000 руб. / час	5000 руб. / час
Аренда в Пт и Сб	9000 руб. / час	8000 руб. / час

Услуга доступна по предварительному бронированию в часы работы СПА.



## БИЗНЕС МЕНЮ/ BUSINESS MENU

Горячее блюдо 50/50  
Main course 50/50

Варианты подачи:  
Европейская сервировка  
Serving:  
European setting

Банкетное меню и цены действуют для групп от 10 человек  
Banquet menu and prices are valid for a minimum of 10 people

Цены в рублях, включают НДС  
All prices are in rubles and include VAT

15% service charge will be added to the bill  
15% за обслуживание будет добавлено к счету





## КОФЕ-БРЕЙКИ/ COFFEE BREAKS

### БИЗНЕС КОФЕ-БРЕЙК № 1 / BUSINESS COFFEE BREAK #1

Печенье ассорти

*Assorted cookies*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

200 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 200 RUR PER PERSON

### БИЗНЕС КОФЕ-БРЕЙК № 2 / BUSINESS COFFEE BREAK #2

Фруктовые тарталетки

*Fruit tartlets*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

350 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 350 RUR PER PERSON

### БИЗНЕС КОФЕ-БРЕЙК № 3 / BUSINESS COFFEE BREAK #3

Американский мини сандвич BLT

(двойной мини сандвич с листьями салата, томатами и жареным беконом)

*American mini sandwich BLT*

*(double mini sandwich with lettuce, tomatoes and fried bacon)*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 300 RUR PER PERSON

### БИЗНЕС КОФЕ-БРЕЙК № 4 / BUSINESS COFFEE BREAK #4

Итальянский мини сэндвич

(двойной мини сандвич с листьями салата, сыром моцарелла, томатами и соусом песто)

*Italian mini sandwich*

*(double mini sandwich with lettuce, mozzarella cheese, tomatoes and pesto sauce)*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

350 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 350 RUR PER PERSON

### БИЗНЕС КОФЕ-БРЕЙК № 5 / BUSINESS COFFEE BREAK #5

Сэндвич TLT мини

(двойной мини сандвич с индейкой, листьями салата, томатами и соусом песто)

*Mini TLT sandwich*

*(double mini sandwich with turkey, lettuce, tomatoes and pesto sauce)*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

350 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 350 RUR PER PERSON



**ТРАДИЦИОННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК № 6/ TRADITIONAL COFFEE BREAK #6**

Мини круассаны

*Mini croissants*

Датская выпечка

*Danish pastry*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

**300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 300 RUR PER PERSON**

**ТРАДИЦИОННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК № 7/ TRADITIONAL COFFEE BREAK #7**

Мини круассаны

*Mini croissants*

Сэндвич с сыром и ветчиной

*Ham and cheese sandwich*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

**450 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 450 RUR PER PERSON**

**ТРАДИЦИОННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК № 8/ TRADITIONAL COFFEE BREAK #8**

Мини круассаны

*Mini croissants*

Американский мини сэндвич BLT

(двойной мини сэндвич с листьями салата, томатами и жареным беконом)

*American mini sandwich BLT*

*(double mini sandwich with lettuce, tomatoes and fried bacon)*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

**450 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 450 RUR PER PERSON**

**ТРАДИЦИОННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК № 9/ TRADITIONAL COFFEE BREAK #9**

Мини круассаны

*Mini croissants*

Итальянский мини сэндвич

(двойной мини сэндвич с листьями салата, сыром моцарелла, томатами и соусом песто)

*Italian mini sandwich*

*(double mini sandwich with lettuce, mozzarella cheese, tomatoes and pesto sauce)*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

**450 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 450 RUR PER PERSON**



**ТРАДИЦИОННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК № 10/ TRADITIONAL COFFEE BREAK #10**

Мини круассаны

*Mini croissants*

Сэндвич TLT

(двойной сэндвич с индейкой, листьями салата и томатами)

*Sandwich TLT*

*(Double sandwich with turkey, lettuce and tomatoes)*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

**650 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 650 RUR PER PERSON**

**ФРУКТОВЫЙ КОФЕ-БРЕЙК № 11/ FRUITY COFFEE BREAK #11**

Круассаны

*Croissants*

Итальянский сэндвич

(двойной сэндвич с листьями салата, сыром моцарелла, томатами и соусом песто)

*Italian sandwich*

*(double sandwich with lettuce, mozzarella cheese, tomatoes and pesto sauce)*

Йогуртовый смузи

*Yoghurt smoothie*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

**800 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 800 RUR PER PERSON**

**ФРУКТОВЫЙ КОФЕ-БРЕЙК № 12/ FRUITY COFFEE BREAK #12**

Печенье от шеф-кондитера

*Pastry chef's cookies*

Круассаны

*Croissants*

Йогуртовый смузи

*Yoghurt smoothie*

Фруктовые тарталетки

*Fruit tartlets*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

**450 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 450 RUR PER PERSON**





**ФРУКТОВЫЙ КОФЕ-БРЕЙК № 13/ FRUITY COFFEE BREAK #13**

Датская выпечка

*Danish pastry*

Американский сэндвич BLT

(Двойной сэндвич с листьями салата, томатами и жареным беконом)

*American sandwich BLT*

*(Double sandwich with lettuce, tomatoes and fried bacon)*

Ягодный смузи

*Berry smoothie*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

**750 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 750 RUR PER PERSON**

**ФРАНЦУЗСКИЙ КОФЕ-БРЕЙК № 14/ FRENCH COFFEE BREAK #14**

Сэндвич с лососем

*Salmon sandwich*

Сэндвич с сыром и ветчиной

*Ham and cheese sandwich*

Клюквенный смузи

*Cranberry smoothie*

Кофе, чай

*Coffee, tea*

**1000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 1000 RUR PER PERSON**

**КОФЕ-БРЕЙК “СКАНДИНАВИЯ” № 15/ “SKANDINAVIA” COFFEE BREAK #15**

Три вида сэндвичей

*Variety of 3 finger sandwiches*

Пшеничная лепешка с ветчиной и сыром

*Scones with ham and cream cheese*

Ассорти из фруктовых тарталеток

*Assorted fruit tartlets*

Коллекция изысканных чаев, кофе

*Tea collection, coffee*

**1400 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 1400 RUR PER PERSON**



## БИЗНЕС ЛАНЧ МЕНЮ/ BUSINESS LUNCH MENU

### БИЗНЕС-ЛАНЧ № 1/ BUSINESS LUNCH #1

Традиционный русский борщ

*Traditional Russian borsch*

300 гр /gr

Куриные ножки в красном винном соусе, гарнированные ризотто, чипсами из бекона и обжаренным шалоттом

*Chicken with risotto, bacon chips, grilled shallot and Porto wine sauce*

350 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**700 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 700 RUR PER PERSON**

### БИЗНЕС-ЛАНЧ № 2/ BUSINESS LUNCH #2

Солянка мясная

*Meat soup "Solyanka"*

300 гр /gr

Свиной эскалоп во французском стиле, подаётся с картофелем Айдахо и с горчичным соусом

*French-style pork escalope served with Idaho potato and mustard sauce*

350 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**900 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 900 RUR PER PERSON**

### БИЗНЕС-ЛАНЧ № 3/ BUSINESS LUNCH #3

Традиционный Оливье

*"Olivier" traditional Russian salad*

150 гр /gr

Куриный бульон с гренками и зеленью

*Chicken bouillon with croutons and greenery*

300 гр /gr

Филе судака с сезонными овощами и васаби соусом

*Sesame pikeperch fillet with season vegetables and wasabi sauce*

350 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**1100 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 1100 RUR PER PERSON**



#### **БИЗНЕС-ЛАНЧ № 4/ BUSINESS LUNCH #4**

Салат “Бристоль”

*“Bristol” salad*

150 гр /gr

Грибной крем суп

*Mushroom cream soup*

300 гр / gr

Фрикасе из мяса цыплёнка в сливочном соусе, подаётся с картофельным пюре

*Chicken fricassee with creamy sauce served with potato mash*

350 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**1200 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 1200 RUR PER PERSON**

#### **БИЗНЕС-ЛАНЧ № 5/ BUSINESS LUNCH #5**

Солянка мясная

*Meat soup “Solyanka”*

300 гр/gr

Бефстроганов с картофелем «Дюшес» с жульеном из маринованных корнишонов с черри томатами

*Beef Stroganoff served with potato duchesse, cornichon julienne and cherry tomatoes*

350 гр /gr

Нежный ванильный мусс

*Tender vanilla mousse*

150 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**1800 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 1800 RUR PER PERSON**



**БИЗНЕС-ЛАНЧ № 6/ BUSINESS LUNCH #6**

Картофельный салат с тунцом

Potato salad with tuna fish

150 гр /gr

Традиционный русский борщ

Traditional Russian borsch

300 гр /gr

Утиная грудка с ризотто из перловки под апельсиновым соусом

*Tender duck breast in orange sauce and pearl barley risotto*

350 гр /gr

Ягодный чизкейк

*Berry cheesecake*

150 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**1550 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 1550 RUR PER PERSON**

**БИЗНЕС-ЛАНЧ № 7/ BUSINESS LUNCH #7**

Ассорти из свежих овощей, подаётся с оливковым маслом

*Fresh vegetable mix served with extra virgin olive oil*

150 гр /gr

Грибной крем суп

*Mushroom cream soup*

300 гр /gr

Свиной эскалоп во французском стиле, подаётся с картофелем Айдахо и горчичным соусом

*French-style pork escalope served with Idaho potato and mustard sauce*

350 гр /gr

Шоколадный десерт Браунис

*Brownies*

150 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**1550 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 1550 RUR PER PERSON**





**БИЗНЕС-ЛАНЧ № 8/ BUSINESS LUNCH #8**

Салат «Цезарь» с куриным филе

*Caesar salad with chicken fillet*

150 гр /gr

Стейк из лосося на овощных соцветиях

*Salmon steak served on vegetables inflorescences*

350 гр /gr

Спелая груша, томленная в вине, подаётся с шариком ванильного мороженого

*Ripe pear stewed with wine served with vanilla ice cream*

150 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**2300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 2300 RUR PER PERSON**



## БИЗНЕС УЖИН МЕНЮ/ BUSINESS DINER MENU

### БИЗНЕС УЖИН № 9/ BUSINESS DINNER #9

Томаты моцарелла с соусом песто и свежим базиликом

*Tomato mozzarella salad, pesto sauce with fresh basil*

300 гр /gr

Ростбиф из говядины, подается с печёным картофелем и соусом «Горганзола»

*Roast beef served with backed potato and Gorgonzola sauce*

350 гр /gr

или/ or

Филе судака с сезонными овощами и васаби соусом

*Sesame pikeperch fillet with season vegetables and wasabi sauce*

350 гр /gr

Торт Наполеон

*Napoleon cake*

150 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**1900 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 1900 RUR PER PERSON**

### БИЗНЕС УЖИН № 10/ BUSINESS DINNER #10

Греческий салат

*Greek salad*

300 гр /gr

Утиная грудка с ризотто из перловки под апельсиновым соусом

*Tender duck breast in orange sauce and pearl barley risotto*

350 гр /gr

или/ or

Лосось гриль на шпинате под соусом шафран

*Salmon grill with spinach and saffron sauce*

350 гр /gr

Тирамису

*Tiramisu*

150 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**2300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 2300 RUR PER PERSON**



### **БИЗНЕС УЖИН № 11/ BUSINESS DINNER #11**

Моцарелла с черри томатами и авокадо гарнированная рукколой под соусом песто

*Mozzarella with cherry tomatoes and avocado served with rucola and pesto sauce*

150гр/gr

Ростбиф из говядины, подается с печёным картофелем и соусом «Горганзола»

*Roast beef served with baked potato and Gorgonzola sauce*

350гр/gr

или / or

Стейк из лосося на овощных соцветиях

*Salmon steak served on vegetables inflorescences*

350гр /gr

Пирожное мокко

*Mocca fancy cake*

150 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**2300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 2300 RUR PER PERSON**

### **БИЗНЕС УЖИН № 12/ BUSINESS DINNER #12**

Оригинальный Шеф-салат

*Original Chef-salad*

300 гр /gr

Утиная грудка с ризотто из перловки под апельсиновым соусом

*Tender duck breast in orange sauce and pearl barley risotto*

350гр/gr

или/or

Филе палтуса на пару со шпинатом и молодым картофелем

*Halibut fillet with spinach and baby potatoes*

350гр/gr

Яблочный штрудель с шариком ванильного мороженого

*Apple strudel served with vanilla ice cream*

150 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**2250 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 2250 RUR PER PERSON**



### **БИЗНЕС УЖИН № 13/ BUSINESS DINNER #13**

Салат «Цезарь» с куриным филе

*Caesar salad with chicken fillet*

250 гр /gr

Дорадо на гриле с овощным букетом

*Grilled Dorado with vegetable bouquet*

350гр/gr

или / or

Свинина в баварском стиле с горчичным соусом, тушёной капустой и картофелем

*Pork chop Bavarian style served with mustard sauce, stewed cabbage and potato*

350гр/gr

Трио из шоколадных муссов

*Trio of chocolate favorites*

150 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**2450 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 2450 RUR PER PERSON**

### **БИЗНЕС УЖИН № 14/ BUSINESS DINNER #14**

Классический салат Цезарь

*Original Cesar salad*

200 гр /gr

Ростбиф, подается с печёным картофелем и соусом «Горганзола»

*Roast beef served with baked potato and Gorgonzola sauce*

350 гр /gr

или / or

Лосось гриль на шпинате под соусом шафран

*Salmon grill with spinach and saffron sauce*

350гр /gr

Чизкейк Нью-Йорк

*New York cheesecake*

150 гр /gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**2200 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 2200 RUR PER PERSON**





## БАРБЕКЮ МЕНЮ/ BARBECUE MENU

Варианты подачи:

Шведский стол

или

Закуски и горячее блюдо в стол

Serving varieties:

Buffet

or

Traditional Russian setting

Банкетное меню и цены действуют для групп от 10 человек  
Banquet menu and prices are valid for a minimum of 10 people

Цены в рублях, включают НДС  
All prices are in rubles and include VAT

15% service charge will be added to the bill  
15% за обслуживание будет добавлено к счету



### **БАРБЕКЮ № 1/ BARBECUE #1**

Ассорти из свежих овощей

*Fresh vegetable mix*

150гр/gr

Соленья и маринады

*Pickle and marinades*

150гр/gr

Свинина по-кавказски, куриная грудка «Тандори» подаются с соусом кинза

*Marinated pork and chicken breast with coriander sauce*

150/150/100 гр /gr

Овощи гриль

*Grilled vegetables*

100гр/gr

Картофель по-деревенски

*Baked potatoes*

70гр/gr

Фруктовая горка

*Fruit varieties*

150гр/gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**1700 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 1700 RUR PER PERSON**



## **БАРБЕКЮ № 2/ BARBECUE #2**

Соленья и маринады

*Pickle and marinades*

150гр/gr

Греческий салат

*Greek salad*

150гр/gr

Мясное и рыбное плато

*Meat and fish plate*

100гр/gr\100гр/gr

Свинина по-кавказски, куриная грудка «Тандори» и лосось гриль подаётся с соусом кинза и соусом ремулад

*Marinated pork, chicken breast and salmon with coriander and remoulade sauce*

100/100/100/100/50 гр /gr

Картофель по-деревенски

*Baked potatoes*

70гр/gr

Свежие фрукты

*Fresh fruit varieties*

150гр/gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**2300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 2300 RUR PER PERSON**



### **БАРБЕКЮ № 3/ BARBECUE #3**

Соленья и маринады

*Pickle and marinades*

150гр/gr

Ассорти из свежих овощей

*Fresh vegetable mix*

150гр/gr

Салат Цезарь с пармезаном

Caesar salad with parmesan cheese

150гр/gr

Мясное и рыбное плато

*Meat and fish plate*

100/100гр/gr

Свинина по-кавказски, куриная грудка «Тандори» и лосось гриль подаётся с соусом кинза и соусом ремулад

*Marinated pork, chicken breast and salmon with coriander and remoulade sauce*

70/70/70/100/50 гр /gr

Овощи - гриль

*Grilled vegetables*

100гр/gr

Молодой печёный картофель

*Baby potatoes*

150гр /gr

Свежие фрукты

*Fresh fruits*

150гр/gr

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

Хлеб, масло

*Bread and butter*

**2700 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ / 2700 RUR PER PERSON**





## ОТДЫХ И БАНКЕТЫ LEISURE AND BANQUETING

Банкетное меню действительно при заказе мероприятия от 10 персон.

Минимальная стоимость меню на персону – 2800 рублей.

Banquet menu are valid for a minimum of 10 person.

Minimal price – 2800 rubles per person.

Подача горячего блюда осуществляется по опросу при заказе двух позиций.

При заказе трех позиций количество горячих блюд согласовывается заранее.

Рекомендации Шеф-повара по формированию банкетного меню на персону:

*Холодные закуски – 350 грамм*

*Салаты – 280 грамм*

*Горячая закуска – 150 грамм*

*Основное блюдо – 180 грамм*

*Гарнир – 150 грамм*

*Фрукты – 150 грамм*

*Десерт – 150 грамм*

*Безалкогольные напитки – 1 литр*

*Крепкие алкогольные напитки – 0,4 литра*

*Вино – 1 бутылка.*

Цены в рублях, включают НДС

All prices are in rubles and include VAT

15% service charge will be added to the bill

15% за обслуживание будет добавлено к счету



## Блюда русской и советской кухни

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
1. Тарелка русских солений (огурцы соленые, черри маринованные, перец острый, чеснок из бочки)	1/100гр	140 рублей
2. Сельдь домашнего посола с картофелем и маринованным лучком	1/100гр	150 рублей
3. Русский холодец из разных видов мяса с горчицей и хреном	1/80гр	160 рублей
4. Кабачковая икра на белом тосте (2шт)	1/80гр	90 рублей
5. Бутерброд со шпротами (2 шт.)	1/80гр	120 рублей
6. Блинчики с красной икрой	1/90гр	200 рублей
7. Тарелка свежих овощей со сметаной или маслом	1/100гр	160 рублей
8. Судак «Ладожский» под маринадом	1/100гр	200 рублей
9. Мясная тарелка (язык отварной, буженина собственного приготовления, рулет куриный с курагой и сладким перцем)	1/100гр	300 рублей
10. Мясная тарелка (ростбиф из говяжьей вырезки, балык из свиной корейки, говядина сырокопченая)	1/100гр	490 рублей
11. Рыбное ассорти (лосось Шеф-посола, копченая форель и галантин из судака со шпинатом).	1/100гр	500 рублей
САЛАТЫ		
1. Салат "Оливье" с куриным филе по-домашнему	1/140гр	150 рублей
2. Винегрет из печеных овощей	1/140гр	130 рублей
3. Селедка шубой укрытая	1/140гр	150 рублей
4. Салат "Мимоза" с копченой горбушей	1/140гр	170 рублей
5. Салат с курицей и черносливом	1/140гр	220 рублей
6. Салат деревенский с картофелем и луком	1/140гр	150 рублей
7. Салат с языком	1/140гр	230 рублей
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
1. Грибной жульен	1/100гр	200 рублей
2. Куриный жульен	1/100гр	180 рублей
3. Мясные голубцы из саvoyской капусты с рисом и грибным соусом	1/150гр	350 рублей
4. Драники со сметаной	1/140гр	120 рублей
5. Кокиль из двух пород рыб	1/150гр	290 рублей
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
1. Котлета по-киевски	1/150гр	350 рублей
2. Бефстроганов из говядины	1/180гр	590 рублей
3. Лосось на гриле с лимоном	1/180гр	690 рублей



4. Эскалоп из свинины	1/180гр	400 рублей
5. Цыпленок табака	1/350гр	420 рублей
6. Судак с масляным соусом	1/180гр	490 рублей
7. Свинина запеченная по-деревенски	1/185гр	450 рублей
<b>ГАРНИРЫ</b>		
1. Картофельное пюре	1/150гр	110 рублей
2. Картофель жареный с луком	1/150гр	110 рублей
3. Капуста тушеная	1/150гр	140 рублей
4. Гречка жаренная с луком и грибами	1/150гр	120 рублей
5. Картофель "Фри"	1/150гр	120 рублей
<b>Блюда европейской кухни</b>		
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>		
1. Вителло Тонато (тонкие кусочки телятины с соусом из тунца и каперсами)	1/80гр	280 рублей
2. Брускетта с тартаром из лосося	1/80гр	250 рублей
3. Брускетта с баклажанами и томатами	1/80гр	150 рублей
4. Брускетта с "Пармской" ветчиной и вялеными томатами	1/80гр	280 рублей
5. Сырная тарелка с медом и грушевым конфитюром (сыр "Пармезан", сыр с голубой плесенью, сыр "Горгонзола", сыр "Таледжио")	1/100гр	560 рублей
6. Мясное ассорти ("Пармская" ветчина, салями "Милано", говядина "Брезаола")	1/100гр	600 рублей
7. Гравлакс (лосось, палтус, каперсы и маслины)	1/100гр	500 рублей
8. Маслины, оливки и вяленые томаты с оливковым маслом	1/40гр	150 рублей
9. Сыр "Моцарелла" с томатами	1/80гр	150 рублей
10. Запеченные баклажаны с сыром "Фета"	1/80гр	180 рублей
<b>САЛАТЫ</b>		
1. Салат "Цезарь" с курой	1/140гр	280 рублей
2. Салат "Цезарь" с тигровыми креветками	1/140гр	450 рублей
3. Салат "Греческий"	1/150гр	220 рублей
4. Салат "Нисуаз" с тунцом	1/150гр	290 рублей
5. Салат с "Баварскими" колбасками	1/140гр	220 рублей
6. Салат с "Пармской" ветчиной и дыней	1/160гр	390 рублей
7. Салат с курой-гриль, овощами и беконом	1/140гр	300 рублей
8. Салат с копченым лососем	1/140гр	420 рублей
9. Салат с ветчиной и грушей	1/140гр	200 рублей



<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>		
1. Баклажан "Пармиджано"	1/100гр	250 рублей
2. Киш Лорен с лососем и овощами	1/130гр	250 рублей
3. Кальмары с муссом из лосося с соусом шафран	1/130гр	350 рублей
4. Куриная грудка с грибами и Фетой	1/100гр	250 рублей
5. Салтимбокка из цыпленка с соусом «Песто»	1/100гр	250 рублей
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>		
1. Турнедо из лосося с овощным жульеном	1/180гр	750 рублей
2. Дорадо запеченная с соусом по-сицилийски	1/180гр	650 рублей
3. Стейк из говядины с перечным соусом	1/180гр	800 рублей
4. Шницель свиной с прованскими травами	1/180гр	400 рублей
5. Шницель куриный с цедрой лайма	1/180гр	400 рублей
6. Куриная грудка-гриль «Пармеджано»	1/180гр	450 рублей
7. Филе телятины «По-Римски»	1/140гр	800 рублей
<b>ГАРНИРЫ</b>		
1. Картофель деревенский с тимьяном	1/150гр	120 рублей
2. Овощи гриль	1/150гр	250 рублей
3. Рис басмати с овощами	1/150гр	120 рублей
4. Фасоль стручковая с розмарином и чесноком	1/150гр	150 рублей
<b>Блюда восточной кухни</b>		
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>		
1. Томаты с пастой из грецких орехов и специй	1/80гр	200 рублей
2. Сезонные овощи и зелень	1/150гр	250 рублей
3. Рулетики из баклажан с сыром и зеленью	1/80гр	250 рублей
4. Тарелка домашних сыров (сыр "Сулугуни", сыр "Адыгейский", сыр "Косичка", сыр с белой плесенью)	1/100гр	300 рублей
5. Мясное ассорти (суджук, бастурма, язык отварной)	1/100гр	550 рублей
6. Сациви из курицы (кусочки кури под ароматным пряным муссом из грецких орехов)	1/80гр	250 рублей
7. Лобио из красной фасоли	1/80гр	180 рублей
<b>САЛАТЫ</b>		
1. Овощной салат по-грузински с орехами	1/140гр	250 рублей
2. Салат с сыром "Сулугуни", томатами и пряными травами	1/140гр	300 рублей
3. Салат с телятиной, свеклой и копченым "Сулугуни"	1/140гр	410 рублей
4. Салат с языком и гранатом	1/140гр	370 рублей
5. Овощной салат на углях (аджапсандал)	1/140гр	200 рублей





6. Салат «Гамриэли» (салат из отварного языка с маринованными огурчиками, луком «Фри», свежими томатами и соусом «Пацха»).	1/140гр	300 рублей
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>		
1. Долма с говядиной и свиной	1/100гр	260 рублей
2. Долма с бараниной	1/100гр	300 рублей
3. Баклажан с сыром "Сулугуни", томатами и зеленью	1/100гр	300 рублей
4. Острый печеный томат с сыром и чесноком	1/100гр	250 рублей
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>		
1. Шашлык из свинины	1/180гр	450 рублей
2. Шашлык из телятины, маринованной в соусе Наршараб	1/180гр	600 рублей
3. Шашлык из куриного бедра	1/180гр	350 рублей
4. Люля-кебаб из курицы	1/180гр	380 рублей
5. Судак, запеченный с овощами	1/180гр	550 рублей
6. Люля-кебаб из баранины	1/180гр	900 рублей
7. Свиная корейка на кости	1/180гр	450 рублей
8. Филе лосося печеное с соусом "Наршараб" и кинзой	1/180гр	900 рублей
<b>ГАРНИРЫ</b>		
1. Овощи гриль	1/150гр	250 рублей
2. Красная фасоль	1/150гр	200 рублей
3. Картофель, запеченный с чесночным маслом	1/150гр	120 рублей
4. Картофельное пюре с сыром сулугуни	1/150гр	180 рублей

### Десерты

Торт от шеф-кондитера оформленный по индивидуальному эскизу (ягодный чизкейк, трио шоколадов, черный лес, маковый, манговый чизкейк, морковный, наполеон, красный бархат)	1000 гр	1500 рублей
Фруктовая тарелка (сезонные фрукты)	1000 гр	1500 рублей



## МЕНЮ ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ/ STANDING COCKTAIL MENU

### ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ № 1/ WELCOME COCKTAIL #1

Фруктовая горка

*Fruit plate*

Канapé с лососем слабой соли

*Salmon gravlax canapé*

Канapé с сыром

*Camembert cheese canapé*

Корзиночка с салатом оливье

*Russian salad "Olivier" in tartlets*

**300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ/ 300 RUR PER PERSON**

### ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ № 2/ WELCOME COCKTAIL #2

Фруктовая горка

*Fruit plate*

Канapé с лососем слабой соли

*Salmon gravlax canapé*

Канapé с лососем холодного копчения

*Smoked salmon canapé*

Канapé с сыром

*Camembert cheese canapé*

Корзиночка с салатом оливье

*"Olivier" salad tartlets*

Канapé с креветками и сыром филадельфия

*Canapé with prawns and Philadelphia cheese*

Канapé с красной икрой

*Canapé with red caviar*

Фруктовые тарталетки

*Fruit tartlets*

Набор мини-пирожных

*Set of mini cakes*

**1100 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ/ 1100 RUR PER PERSON**



### КЛАССИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ № 3/ TRADITIONAL COCKTAIL #3

Канapé с маринованным лососем

*Marinated salmon canape*

Канapé с креветками и сыром филадельфия

*Canape with prawns and Philadelphia cheese*

Мини киш-лоран со шпинатом

*Spinach quiche Lorraine mini*

Куриные крылышки в кисло-сладком соусе

*Chicken wings in sweet and sour sauce*

Роллы из чернослива с беконом

*Prune & bacon rolls*

Дуэт из шоколадных муссов

*Duet of chocolate mousses*

Клубничные тарталетки

*Assorted fruit tartlets*

Кофе, чай и минеральная вода

*Coffee, tea and mineral water*

**1300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ/ 1300 RUR PER PERSON**



### Фуршетные блюда и закуски канапе и тарталетки заказ от 10 порций

Рулет из лаваша с лососем шеф-посола	1/50 гр	140 рублей
Канапе с красной икрой	1/25 гр	150 рублей
Канапе с сёмгой шеф-посола	1/30 гр	90 рублей
Канапе с пармой и томатами	1/30 гр	115 рублей
Канапе с салями и золотистым лучком	1/25 гр	50 рублей
Канапе с креветкой и сыром филадельфия	1/30 гр	210 рублей
Канапе с щучьей икрой	1/25 гр	110 рублей
Канапе с подкопчённым угрём	1/25 гр	90 рублей
Канапе по-итальянски (дыня с пармой)	1/30 гр	130 рублей
Канапе в гавайском стиле (ветчина, ананас, сыр)	1/35 гр	45 рублей
Канапе с ростбифом	1/30 гр	150 рублей
Тарталетки с салатом Оливье	1/40 гр	50 рублей
Тарталетки с охотничьим салатом	1/40 гр	90 рублей
Тарталетки с салатом из креветок и авокадо	1/40 гр	230 рублей
Тарталетки с салатом из лосося слабой соли	1/40 гр	60 рублей

### Горячие закуски заказ от 10 порций

Запечённый чернослив в беконе	1/40 гр	120 рублей
Куриная грудка на шпажке в беконе	1/120 гр	290 рублей
Куриные крылышки в кисло сладком соусе	1/60 гр	140 рублей
Мини шашлычок из куриного филе	1/90/30 гр	170 рублей
Креветки тэмпура	1/30 гр	270 рублей
Пирожки из слоёного теста с сулугуни	1/40 гр	90 рублей
Пирожки с капустой	1/40 гр	60 рублей
Пирожки с мясом	1/40 гр	120 рублей

### Десерт заказ от 10 порций

Тарталетка	1/50 гр	250 рублей
Брауниз	1/30 гр	90 рублей
Черный лес	1/50 гр	60 рублей
Чизкейк Ягодный	1/30 гр	60 рублей
Мусс ванильный	1/30 гр	55 рублей
КапКейк	1/100 гр	65 рублей
Шоколадный	1/30 гр	110 рублей
Мокко	1/30 гр	110 рублей



Наполеон	1/100 гр	150 рублей
Миндальный	1/50 гр	75 рублей
Графские развалины	1/50 гр	150 рублей
Макаруни	1/40 гр	80 рублей
Мороженое	1/50 гр	90 рублей
Сорбет	1/50 гр	140 рублей





## **БАНКЕТНЫЙ АЛКОГОЛЬ/ BANQUET ALCOHOL**

Пробковый сбор 650 рублей с персоны  
Corkage fee 650 RUR/ per person

или/ or

Напитки по специальным ценам от отеля  
Drinks at unbeatable prices from hotel

15% service charge will be added to the bill  
15% за обслуживание будет добавлено к счету



### Игристое вино

Дюк де Пари брют	Франция	650 рублей
Дюк де Пари полусладкое	Франция	650 рублей
Москато Декорди	Италия	1100 рублей
Деласьер брют	Испания	1200 рублей
Асти «Пьетро Лаудано» сладкое	Италия	1200 рублей
Просекко Декорди	Италия	1300 рублей
Кроне "Бореалис" Винтедж Кюве Брют	ЮАР	2250 рублей
Креман д'Эльзас брют розовое	Франция	2400 рублей
Мерсье Брют	Франция	5640 рублей

### Белое вино

Фрай Леон. Совиньон Блан полусладкое	Чили	810 рублей
Акантус Совиньон Блан	Испания	850 рублей
Каталунья. Рамон Рокета. Шардонне	Испания	890 рублей
Арабелла Шенен Блан	ЮАР	900 рублей
Руэда. "Битакора" Вердехо	Испания	950 рублей
Руэда. "Асумбре" Вердехо	Испания	1200 рублей
Вувре. Амбруази полусладкое	Франция	1450 рублей
Ок. Марки де Пеннотье Шардонне	Франция	1800 рублей

### Красное вино

Фрай Леон. Краменер полусладкое	Чили	800 рублей
Доломити. Терре дель Ноче. Мерло	Италия	850 рублей
Арабелла Пинотаж	ЮАР	950 рублей
Каталунья. Лос Кондес. Темпранильо Оук Эйджед	Испания	950 рублей
Утиль-Рекена Висенте Гандия "Ойя де Каденас" Резерва Темпранильо	Италия	1100 рублей
Каталунья. Лос Кондес. Крианса	Испания	1150 рублей
Кьянти. Терре ди Поппьяно	Италия	1250 рублей
Вальполичелла Супериоре. Рокка Алата	Италия	1300 рублей
Бордо. Сьюпериор. «Мюз» Ла Фавьер	Франция	1350 рублей
Кот дю Рон Вилляж. Бутино «Ле Кото»	Франция	1750 рублей

### Розовые вина

Кампо де Борха Гран Вега Привадо Розе	Испания	1050 рублей
Розе д'Анжу п/сл	Франция	1050 рублей
Кот дю Рон. Бутино "Ле Серизье"	Франция	1700 рублей

### Крепкий алкоголь



<b>Виски</b>		
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС 1,0л	Шотландия	2500 рублей
ДЖЕМЕСОН 1,0л	Ирландия	4200 рублей
БАЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ 1,0л	Шотландия	3600 рублей
ДЖЕК ДЕНИЕЛС 1,0л	США	4700 рублей
МАКАЛЛАН 12 лет п/у 0,7л	Шотландия	7500 рублей
<b>Коньяк</b>		
КИНОВСКИЙ 5 лет 0,7л	Россия	1400 рублей
АРАРАТ 3* 0,7л	Армения	1800 рублей
КУРВУАЗЬЕ VS 0,7 л	Франция	4700 рублей
Пти Шампань Шато де Монтифо VS 0,7л	Франция	4900 рублей
Пти Шампань Шато де Монтифо VSOP 0,7л	Франция	5800 рублей
ХЕННЕССИ VS 0,7 л	Франция	5800 рублей
<b>Водка</b>		
РУССКИЙ СТАНДАРТ 1,0л	Россия	1700 рублей
РУССКИЙ СТАНДАРТ ГОЛД 1,0л	Россия	1900 рублей
ФИНЛЯНДИЯ 1,0л	Финляндия	2500 рублей
КОСКЕНКОРВА 1,0л	Финляндия	2500 рублей
<b>Ром</b>		
БАКАРДИ ОАКХАРТ 0.7	США	2250 рублей
БАКАРДИ СУПЕРИОР 1,0л	Домин.Респ.	3000 рублей
БАКАРДИ БЛЭК 1,0л	Домин.Респ.	3600 рублей
<b>Текила</b>		
САУЗА СИЛЬВЕР 1,0л	Мексика	3600 рублей
САУЗА ГОЛД 1,0л	Мексика	4300 рублей
<b>Пиво</b>		
Фленсбургер Голд 0,33	Германия	270 рублей
Энгель б/а 0,5	Германия	300 рублей
Энгель 0,5	Германия	330 рублей
Хиршброй «Вайссер Хирш» Белый Олень 0,5	Германия	370 рублей
Хиршброй «Дунклер Хирш» Тёмный Олень 0,5	Германия	370 рублей
<b>Безалкогольные напитки</b>		
Святой Источник 0,33	Россия	60 рублей
Пепси 0,25 (стекло)	Россия	100 рублей
Пепси 0,6 (пласт.)	Россия	100 рублей
Боржоми 0,5 (стекло)	Грузия	180 рублей
Сок в ассортименте 0,97	Россия	200 рублей



Морс Чудо-Ягода	Россия	200 рублей
Аква Пана 0,75	Италия	300 рублей
Сан-Пеллигрино 0,75	Италия	300 рублей
Домашний лимонад лимон и мята	Собст.	300 рублей
Морс домашний облепиховый или клюквенный	Собст.	300 рублей

