



**Предложение для проведения
мероприятий
Ресторанного комплекса «Аист»**



УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ Ресторанного комплекса «АИСТ»

Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с

Менеджерами по продаже Исаевой Анной и Сакулиной Надеждой +7(921)-960-79-26
restoran@hotelruss.spb.ru

МЕНЮ от 3500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

АРЕНДА ЗАЛА с предоставлением светового, звукового, мультимедийного оборудования и работой техника по свету и звуку.

ПРИ ПРОВЕДЕНИИ БАНКЕТА ДЛИТЕЛЬНОСТЬЮ ДО 5 ЧАСОВ АРЕНДНАЯ ПЛАТА НЕ ВЗИМАЕТСЯ!
далее рассчитывается за каждый зал индивидуально.

Аренда оборудования:

- Колонки – 2 400 руб./день
- Микшерный пульт – 1 800 руб./день
- Экран – 2 400 руб./день
- Проектор – 2 400 руб. до 4х часов, 3 600 руб./день
- Арка (белая, розовая) – 3 000 руб./день
- Страбоскоп – 1 800 руб./день
- Ноутбук – 3 500 руб. до 4х часов, 5 000 руб./день

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ОТ ЗАКАЗЧИКА – БЕЗ ПРОБКОВОГО СБОРА

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ОТ ЗАКАЗЧИКА – ПРОБКОВЫЙ СБОР 100 руб./чел.

СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% ОТ СТОИМОСТИ МЕНЮ (с десертом и дополнительным блюдом, если есть)

1 официант обслуживает стол от 8 до 12 персон – пожалуйста, учитывайте это при формировании раскладки гостей.

**В НАШИХ БАНКЕТНЫХ ЗАЛАХ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ
ПРОВЕДЕНИЕ ОГНЕННОГО ШОУ (FIRE SHOW)
ПРОВЕДЕНИЕ БУМАЖНОГО ШОУ (PAPER SHOW)**

Банкетные Залы работают с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия

После 23.00 арендная стоимость составляет от 10 000 до 15 000 в час в зависимости от зала.

Праздничный торт от Шеф-кондитера кондитерской «МОРОШКА»

Начинки:

- **Торт Шоколадный** - Идеальное сочетание шоколада с крем-брюле и шоколадно-медовыми коржами!
- **Чизкейк «Лимонный гламур»** - Сочетание в себе нежного крем-чиза со вкусом лимона
- **Чизкейк «Малиновый гламур»** - Сочетание в себе нежного крем-чиза с ягодным вкусом малины
- **Прага** - Мечтательно нежный, в меру классический. Мягкий бисквит, приготовленный с добавлением бельгийского какао и сливок, коньячная пропитка, масляно-шоколадный крем шелковой текстуры, лёгкая прослойка яблочного повидла и шоколадная глазурь.
- **SUPER-Сметанник** - Легкий десерт любимый многими с самого детства. Сочные коржи, пропитанные нежным сметанным кремом, буквально тают во рту.



- **Шоколадный апельсин** - Влажный шоколадный бисквит, хрустящий карамельный слой на молочном шоколаде, цитрусовое кремю, нежный сливочный мусс на тёмном шоколаде с апельсиновым соком, какао глазурь.
- **Клубничный** - Изысканный десерт с ягодами клубники в сочетании с нежнейшим сметанным кремом. Идеальное сочетание в меру сладкого крема и сочности клубники.
- **Красный бархат** - изысканный десерт, состоящий из ярких коржей на фоне контрастного белоснежного крема. Ни с чем несравнимый вкус нежного пористого бисквита в сочетании с сырным кремом!
- **Наполеон** - 9 воздушных слоеных коржей с классическим масляным кремом. Волшебный вкус детства!
- **Двойной лимон** - Сметанный бисквит, прослойка из натуральных лимонов. С приятной кислинкой, нежный и сочный.
- **Медовик** - Многослойный медовый бисквит со сметанным кремом. Ароматный, нежный, тает во рту.
- **Кармен** - Шоколадный бисквит пропитан сиропом, прослоен шоколадной пастой и сливочно-сметанным кремом, прослойка из свежих ягод сочной клубники. Насыщенный шоколад с клубникой и нежным кремом.
- **День и Ночь** - Шоколадный бисквит, сметанный крем с натуральными абрикосами и брусникой. Яркий вкус и стильный внешний вид.
- **Манговый гламур** - Нежный манговый мусс с малиновой прослойкой на тонком сметанном бисквите. Оригинальный очень легкий торт!
- **Дижон** - Бисквит с орехами и воздушным сметанным кремом. Нежный вкус этой начинки дополняет смородиновая кислинка. Ягоды, ореховый бисквит и нежный крем.
- **Грильяж** - Песочный корж со сливочно-шоколадным муссом, натуральный шоколадный бисквит, пропитанный сиропом, грильяжные прослойки с миндалем и кунжутом. Изысканный и приятно хрустящий, невероятно вкусный.
- **Морковный** - Нежный бисквит с цукатами из моркови и нежным сливочным кремом. Низкокалорийный бисквит. Яркий, нежный, необычный вкус.
- **Соленая карамель** - Это начинка нового поколения. Пикантное сочетание пряного морковного бисквита с орехами и соленых ноток карамели собственного приготовления дополняет нежный крем-чиз.
- **Нежность** - Сметанный бисквит с лимонной цедрой, натуральным заварным кремом и ягодами вишни. Лакомство с вишневым тонким вкусом.
- **Двойной шоколад** - Плотный шоколадный бисквит с густым шоколадным кремом. Для любителей шоколада!
- **Венеция** - Дуэт из нежного черносмородинового мусса и сметанно-грейпфрутового крема на тонком песочном корже. Муссовый, лёгкий, воздушный.

Стоимость от 2 100 руб. за 1 кг торта. Минимальный вес торта 1,2 кг

Десерт, возможно, подать в виде порционных пирожных.



ВАРИАНТ №1

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Выход на персону = 885 гр.

Канapé из сыра твёрдых сортов с виноградом на шпажке

Профитроли с печенью дичи и брусникой

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти:

Мурманский лосось шеф-посола с цитрусовыми нотками

Дальневосточный кальмар г/к с миксом из микрозелени

Сельдь слабой соли с отварным картофелем и маринованным ялтинским луком

Мясное ассорти:

Бужениной по-венгерски

Ломтик утиного мяса в карамели с черносливом

АССОРТИ СОЛЕНИЙ:

Корнишоны маринованные хрустящие

Капуста по-грузински

Томаты Черри маринованные

САЛАТЫ (2 салата на выбор)

Салат «Оливье» с бужениной по-домашнему, собственного приготовления

Салат «Греческий» из свежих овощей с мягким сыром Фета

Салат «Питерский» из фермерской цесарки с шампиньонами

Салат в азиатском стиле «Фунчоза с овощами»

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)

Котлета по-киевски с картофельным Гратеном и соусом «Русь»

Свинина «А-ля Франсе» со сливочным булгуром и с грибным соусом

ПИРОЖКИ ФУРШЕТНЫЕ

Капуста

Мясо

Хлеб из собственной пекарни/ масло с прованскими травами

НАПИТКИ

Домашний ягодный морс

Кофе/чай (сахар, молоко, лимон)

Бюджет мероприятия по меню (без десерта и дополнительного блюда) на 1 персону составляет 3 500 руб.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА: (вес может отличаться)

- Гусь, фаршированный капустой с клюквой (+- 5 кг.) – 14 000 руб.
- Утка, фаршированная капустой и яблоками (+- 4 кг.) – 12 000 руб.
- Судак, фаршированный форелью и шпинатом (+- 4 кг.) – 18 000 руб.
- Молочный поросёнок фаршированный гречневой кашей с грибами (+- 4,5 кг.) – 16 000 руб.

ДЕСЕРТ

Торт или пирожные из Авторской кондитерской **«МОРОШКА»**

(стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню (с десертом и с дополнительным блюдом, если есть)

Алкогольные напитки от Заказчика с пробковым сбором 100 руб./чел.

Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

При проведении банкета длительностью до 5 часов, аренда не взимается, далее рассчитывается за каждый зал индивидуально:

Зал «Галерея» – 7 000 р/час ; Зал «Белый» – 8 000 р/час; Зал «Золотой» – 10 000 р/час



ВАРИАНТ №2

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Выход на персону = 1 000 гр.

Эклер с рием из печени дичи

Мини канапе с лососем шеф-посола

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти:

Мурманский лосось шеф-посола с цитрусовой ноткой

Белоснежный эсколар

Сельдь слабой соли с отварным картофелем и маринованным ялтинским луком

Мясное ассорти:

Буженина запеченная по-домашнему

Террин из цыпленка с паприкой и кориандром

Лепесток подкопченного сала

АССОРТИ СОЛЕНИЙ:

Корнишоны маринованные хрустящие

Капуста по-грузински

Черри пикантные маринованные

САЛАТЫ: (три салата на выбор)

Салат «Нисуаз» с тунцом

Салат «Греческий» из свежих овощей с мягким сыром Фета

Салат "Столичный" с подкопченной фермерской цесаркой

Салат с запеченной говядиной, свежими овощами и медово-горчичной заправкой

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Грибной жульен

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

Шницель по-венски с дольками картофеля «Айдахо»

Филе бедра цесарки с грибами шампиньонами и с рисом «Жасмин»

ПИРОЖКИ ФУРШЕТНЫЕ

Капуста

Мясо

Зелёный лук/яйцо

Хлеб из собственной пекарни/ масло с прованскими травами

НАПИТКИ

Домашний ягодный морс

Кофе/чай (сахар, молоко, лимон)

Бюджет мероприятия по меню (без десерта и дополнительного блюда) на 1 персону составляет: 4 200 руб.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА: (вес может отличаться)

- Гусь, фаршированный капустой с клюквой (+- 5 кг.) – 14 000 руб.
- Утка, фаршированная капустой и яблоками (+- 4 кг.) – 12 000 руб.
- Судак, фаршированный форелью и шпинатом (+- 4 кг.) – 18 000 руб.
- Молочный поросёнок фаршированный гречневой кашей с грибами (+- 4,5 кг.) – 16 000 руб.

ДЕСЕРТ

Торт или пирожные из Авторской кондитерской **«МОРОШКА»**

(стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню (с десертом и дополнительным блюдом)

Алкогольные напитки от Заказчика с пробковым сбором 100 руб./чел.

Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

При проведении банкета длительностью до 5 часов, аренда не взимается, далее рассчитывается за каждый зал индивидуально:

Зал «Галерея» – 7 000 р/час; Зал «Белый» – 8 000 р/час; Зал «Золотой» – 10 000 р/час



Выход на персону = 1 155 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Тарталетки с икрой мурманского лосося
Канапе из мини моцареллы и томатов черри на шпажке

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация:

Мурманский лосось «Гравлакс»
Террин из судака и горбуши
Сельдь слабой соли с отварным картофелем и маринованным луком

Мясная вариация:

Буженина запеченная по-венгерски
Рулет из дичи с паприкой и кориандром
Язык телячий отварной

Овощное плато с ароматной зеленью и листьями салата

АССОРТИ СОЛЕНИЙ:

Корнишоны маринованные хрустящие
Капуста по-грузински
Черри пикантные маринованные

САЛАТЫ (два салата на выбор)

Салат «Грузинский» из печеных овощей под бальзамическим соусом
Салат «Оливье» с бужениной по-домашнему, собственного приготовления
Салат «Губернаторский» с отварным телячьим языком и шампиньонами
Салат «Нисуаз» с тунцом

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с лососем и креветками и сливочным сыром

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

Филе трески гриль, с отварным картофелем и соусом из паприки
Брошеты из птицы в кунжуте под азиатским соусом с рисом «Жасмин»

ПИРОЖКИ ФУРШЕТНЫЕ

Капуста
Мясо
Зелёный лук/яйцо

Хлеб из собственной пекарни/ масло с прованскими травами

НАПИТКИ

Домашний ягодный морс
Кофе/чай (сахар, молоко, лимон)

Бюджет мероприятия по меню (без десерта и дополнительного блюда) на 1 персону составляет: 5 100 руб.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА: (вес может отличаться)

- Гусь, фаршированный капустой с клюквой (+- 5 кг.) – 14 000 руб.
- Утка, фаршированная капустой и яблоками (+- 4 кг.) – 12 000 руб.
- Судак, фаршированный форелью и шпинатом (+- 4 кг.) – 18 000 руб.
- Молочный поросёнок фаршированный гречневой кашей с грибами (+- 4,5 кг.) – 16 000 руб.

ДЕСЕРТ

Торт или пирожные из Авторской кондитерской **«МОРОШКА»**
(стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню (с десертом и дополнительным блюдом, если есть)

Алкогольные напитки от Заказчика с пробковым сбором 100 руб./чел.

Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

При проведении банкета длительностью до 5 часов, аренда не взимается, далее рассчитывается за каждый зал индивидуально:

Зал «Галерея» – 7 000 р/час ; Зал «Белый» – 8 000 р/час; Зал «Золотой» – 10 000 р/час



ВАРИАНТ №4

.....

Мини канапе с лососем шеф-посола

Ягодные шашлычки (голубика, клубника, виноград)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти:

Мурманский лосось шеф-посола с цитрусовой ноткой

.....

Сельдь слабой соли с отварным картофелем и маринованным ялтинским луком

Мясная вариация:

Язык телячий отварной

Ростбиф со свежей клубникой и соусом сладкий чили

Балык

.....

АССОРТИ СОЛЕНИЙ:

Корнишоны маринованные хрустящие

Капуста по-грузински

Черри пикантные маринованные

Ассорти домашних грибов

.....

Оливки, маслины, лимон, зелень

САЛАТЫ (три салата на выбор)

Салат «Оливье» с бужениной по-домашнему, собственного приготовления

Салат «Цезарка» с куриным филе

Салат с дальневосточными кальмарами

.....

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Кокиль из морепродуктов

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

Филе Судака в прованских травах с рисом «Басмати» и соусом «белое вино»/

Отбивная из корейки с картофелем по-деревенски с фирменным соусом «Русь»/ Котлета по-киевски

Хлеб из собственной пекарни/ масло с прованскими травами

ПИРОЖКИ ФУРШЕТНЫЕ

Капуста

Мясо

Зелёный лук/яйцо

НАПИТКИ

Домашний ягодный морс

Кофе/чай (сахар, молоко, лимон)

**Бюджет мероприятия по меню (без десерта и дополнительного блюда) на 1 персону
составляет: 5 900 руб.**

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА: (вес может отличаться)

.....

- Молочный поросёнок фаршированный гречневой кашей с грибами (+- 4,5 кг.) – 16 000 руб.

ДЕСЕРТ

Торт или пирожные из Авторской кондитерской **«МОРОШКА»**

(стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню (с десертом и с дополнительным блюдом, если есть)

Алкогольные напитки от Заказчика с пробковым сбором 100 руб./чел.

Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

При проведении банкета длительностью до 5 часов, аренда не взимается, далее рассчитывается за
каждый зал индивидуально:

Зал «Галерея» – 7 000 р/час ; Зал «Белый» – 8 000 р/час; Зал «Золотой» – 10 000 р/час

