



AMORE
HOUSE

НОВОГОДНИЙ КОРПОРАТИВ 2026
в AMORE HOUSE
(ул. Северная 15а)

Залы:

1 этаж (40–80 персон)

2 этаж (30–50 персон)

Возможно бронирование
здания целиком под
Ваше мероприятие.

ПЛОЩАДКИ И ЦЕНЫ

Цены:

4 пакетных предложения по меню
от 4000 до 7000 рублей на гостя.

Можно принести свой алкоголь без пробкового
сбора.

Аренда одного зала (на выбор 1 или 2 этаж):
60 000 рублей

Аренда Amore House целиком:
110 000 рублей

Время аренды с 15:00 до 23:00

Заезд на монтаж до 15:00 оплачивается отдельно
и составляет 3.000 рублей/час

Продление зала после 23.00 – 20 000 рублей/час



1 этаж

Вместимость: 40-80 гостей.

Рассадка:

- общие столы (до 64 персон)
- круглые столы (рассчитаны на 8-12 персон).

Интерьер: темный лофт, минимализм.

Преимущества: стильный дизайн, отдельные уборные комнаты, большие панорамные окна, возможность подвеса декора к потолку.





2 этаж

Вместимость: 30-50 гостей.

Рассадка:

- общий стильный стол изогнутой формы (до 50 персон)
- круглые столы (рассчитаны на 8-12 персон).

Интерьер: классический светлый минимализм.

Преимущества: стильный дизайн, отдельная уборная комната, дополнительная зона для Welcome-фуршета, большие панорамные окна.

Возможность завершить праздничный вечер на террасе с бенгальскими огнями.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Вариант №1. 4000 рублей на персону (1100 гр.)

Холодные закуски (на 10 персон):

- Мясная нарезка (буженина домашняя, сервелат, ветчина, куриный рулет, томаты черри, огурцы соленые, соус тартар, зелень), 400 гр.
- Сырная нарезка (мраморный сыр, моцарелла, гауда, маасдам, сырные чипсы, мёд, кешью, виноград, микрозелень), 300 гр.
- Плато рыбных брускетт (трио кростини со свежим тунцом, трио брускетт с тартаром из семги, трио кростини с фиш кремом и креветкой, микс салат, розовая соль, микрозелень, бальзамический соус), 330 гр.
- Овощная нарезка (томаты, огурцы, перец сладкий, томаты черри, сыр фета, соус песто, листья салата, оливки), 400 гр.
- Сет паштетов собственного производства с багетом и сливочным маслом (сливочный паштет из тунца, паштет из цыпленка с рикоттой, рьет из семги, сливочное масло, багет), 200 гр.
- Грибочки соленые домашние (грузди, опята, сметана, лук порей), 300 гр.
- Капрезе (моцарелла, томаты, соус песто, микрозелень, салат), 200 гр.
- Разносолы (капуста квашеная с клюквой, грузди, опята, огурцы соленые, черри соленые, патиссоны соленые, микрозелень, салат), 400 гр.
- Плато сезонных фруктов (состав тарелки зависит от сезонности фруктов, мы стремимся предоставить максимально спелые и качественные фрукты), 800 гр.
- Мандарины, 1000 гр.
- Хлебная корзина с ароматным маслом (булочки французские, булочки пражские, чиабатта, зерновой хлеб, ароматное масло), 300 гр.

Салат на выбор:

- Салат с куриным бедром гриль, овощами и киноа, 170 гр.
- Оливье с ростбифом и брусничным соусом, 200 гр.
- Салат с хрустящими баклажанами, томатами и кинзой, 200 гр.

Горячая закуска на выбор:

- Жюльен с говядиной, 100 гр.
- Картофельный гратен с риеом из лосося и моченым яблоком, 150 гр.
- Жюльен с курицей и грибами, 100 гр.

Горячее блюдо на выбор:

- Судак с картофельным муссом с зеленым горошком под икорным соусом, 300 гр.
- Бедро гриль с томленными овощами и соусом сладкий чили, 300 гр.
- Свиная шея с картофельными дольками и соусом Блю Чиз, 300 гр.

Напитки безалкогольные на выбор (1 л на гостя):

- Детокс вода с огурцом, лимоном и базиликом
- Черносмородиновый морс
- Вишневый компот



Вариант №2. 5000 рублей на персону (1200 гр.)

Холодные закуски (на 10 персон):

- Мясные деликатесы (ростбиф, хамон, чоризо, фелино, вяленые томаты, микс зелени, микрозелень), 260 гр.
- Сырные деликатесы (чеддер, бри, сыр с голубой плесенью, пармезан, мёд, орехи, зелень), 300 гр.
- Рыбные деликатесы (семга слабосоленая, балык масляной рыбы холодного копчения, тунец холодного копчения, брускетта микрозелень, лимон, перепелиные яйца), 280 гр.
- Овощная нарезка (томаты, огурцы, перец сладкий, томаты черри, сыр фета, соус песто, листья салата, оливки), 400 гр.
- Разносолы (капуста квашеная с клюквой, грузди, опята, огурцы соленые, черри соленые, патиссоны соленые, микрозелень, салат), 400 гр.
- Грибочки соленые домашние (грузди, опята, сметана, лук порей), 300 гр.
- Сет паштетов собственного производства с багетом и сливочным маслом (сливочный паштет из тунца, паштет из цыпленка с рикоттой, рьет из семги, сливочное масло, багет), 200 гр.
- Капрезе (моцарелла, томаты, соус песто, микрозелень, салат), 200 гр.
- Плато сезонных фруктов (состав тарелки зависит от сезонности фруктов, мы стремимся предоставить максимально спелые и качественные фрукты), 800 гр.
- Мандарины, 1000 гр.
- Хлебная корзина с ароматным маслом (булочки французские, булочки пражские, чиабатта, зерновой хлеб, ароматное масло), 300 гр.

Салат на выбор:

- Цезарь с куриной грудкой, 200 гр.
- Ростбиф с баклажаном и страчателлой, 200 гр.
- Нисуаз с тунцом средней прожарки, 200 гр.

Горячее блюдо на выбор:

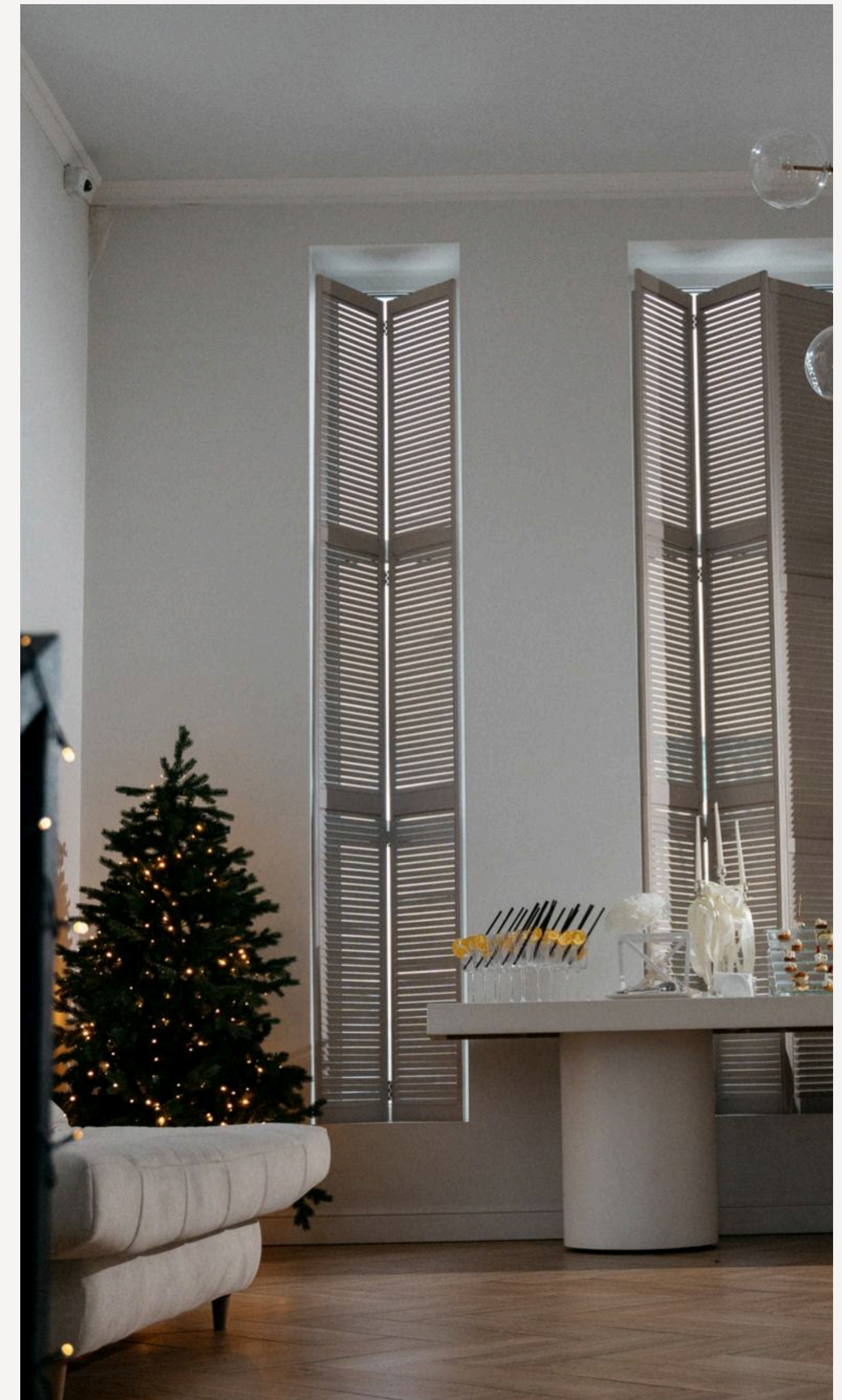
- Щечки телячьи томленные с картофельным террином с беконом и ягодным соусом, 300 гр.
- Стейк форели с припущенными овощами и сливочно-кунжутным соусом, 250 гр.
- Медальоны из нежной свиной вырезки в беконе с картофельным эклером и грибным соусом, 300 гр.

Горячее блюдо общая подача 250 гр на гостя (100 гр. мяса + 150 гр. гарнира):

- Запеченное мясное ассорти (брискет из говядины, куриная грудка, свиная шея, люля-кебаб из курицы, томаты, соус демиглас) – 1000 гр на 10 персон
- Гарнир на выбор: овощи гриль / кенийская фасоль с томатами / картофельные лодочки с беконом / картофельные дольки запеченные.

Напитки безалкогольные на выбор (1 л на гостя):

- Детокс вода с огурцом, лимоном, базиликом
- Черносмородиновый морс
- Лимонад классический
- Вишневый компот



Вариант №3. 6000 рублей на персону (1200 гр.)

Welcome-фуршет (по 1 шт. каждой позиции на персону):

- Бри в белом и черном кунжуте с сезонной ягодой и мятой, 25 гр.
- Профитроли с паштетом из цыпленка и рикоттой, 25 гр.
- Мини-ролл из блина с лососем, сливочным сыром и огурцом, 25 гр.

Холодные закуски (на 10 персон):

- Мясные деликатесы (ростбиф, хамон, чоризо, фелино, вяленые томаты, микс зелени, микрозелень), 300 гр.
- Сырные деликатесы (чеддер, бри, сыр с голубой плесенью, пармезан, мёд, орехи, зелень), 300 гр.
- Рыбные деликатесы (семга слабосоленая, балык масляной рыбы холодного копчения, тунец холодного копчения, брускетта микрозелень, лимон, перепелиные яйца), 280 гр.
- Ростбиф (говяжья вырезка, томаты вяленые, каперсы, редис, розмарин, руккола, бальзамический соус), 300 гр.
- Овощная нарезка (томаты, огурцы, перец сладкий, томаты черри, сыр фета, соус песто, листья салата, оливки), 400 гр.
- Гигантские оливки в оливковом масле со специями, 150 гр.
- Капрезе (моцарелла, томаты, соус песто, микрозелень, салат), 200 гр.
- Грибочки соленые домашние (грузди, опята, сметана, лук порей), 300 гр.
- Плато сезонных фруктов (состав тарелки зависит от сезонности фруктов, мы стремимся предоставить максимально спелые и качественные фрукты), 800 гр.
- Мандарины, 1000 гр.
- Хлебная корзина с ароматным маслом (булочки французские, булочки пражские, чиабатта, зерновой хлеб, ароматное масло), 300 гр.

Салат на выбор:

- Капрезе с хамоном, 200 гр.
- Салат с уткой, сезонной ягодой и соусом блю чиз, 200 гр.
- Цезарь с креветкой, 200 гр.
- Салат с авокадо, апельсином, бобами эдамаме и миксом из дайкона, 200 гр.

Горячее блюдо на выбор:

- Бифштекс из мраморной говядины с яйцом Бенедикт, картофелем по-домашнему и перечным соусом, 300 гр.
- Утка конфи с ризотто из птитима с клюквенным сорбетом, 300 гр.
- Форель на пару с ризотто из сезонных грибов, 250 гр.
- Стейк тунца с молодой спаржей и соусом чимичурри, 250 гр.



Горячее блюдо общая подача 250 гр на гостя (100 гр. мяса + 150 гр. гарнира) на выбор:

- Запеченное мясное ассорти (брискет из говядины, куриная грудка, свиная шея, люля-кебаб из курицы, томаты, соус демиглас) - 1000 гр на 10 персон
- Плато морских деликатесов (мидии в створках, креветки панко, кальмар гриль, морской гребешок в сливках, руккола, лайм) - 1000 гр на 10 персон
- Филе утиной грудки с пряной грушей и цитрусом- 1000 гр на 10 персон
- Гарнир на выбор: овощи гриль / шампиньоны гриль / картофель бэби запеченный с розмарином и чесноком / картофельные дольки запеченные.

Напитки безалкогольные на выбор (1 л на гостя):

- Святой источник, вода, с/г или б/г
- Клюквенный морс
- Киви-лайм лимонад
- Вишневый компот

Вариант №4. 7000 рублей на персону (1200 гр.)

Welcome-фуршет (по 1 шт. каждой позиции на персону):

- Брускетта с тартаром из говядины, 30 гр.
- Мини-ролл из блина с лососем, сливочным сыром и огурцом, 30 гр.
- Канапе мини-капрезе с соусом песто, 30 гр.
- Утка с соусом блю чиз и карамелизированной грушей, 25 гр.

Холодные закуски (на 10 персон):

- Антипасто к вину (хамон, бри, сыр с голубой плесенью, гигантские оливки, обычные оливки, вяленые томаты, мед в сотах, микрозелень), 300 гр.
- Мясные деликатесы (ростбиф, хамон, чоризо, фелино, вяленые томаты, микс зелени, микрозелень), 260 гр.
- Сырные деликатесы (чеддер, бри, сыр с голубой плесенью, пармезан, мёд, орехи, зелень), 300 гр.
- Рыбные деликатесы (семга слабосоленая, балык масляной рыбы холодного копчения, тунец холодного копчения, брускетта микрозелень, лимон, перепелиные яйца), 280 гр.
- Овощная нарезка (томаты, огурцы, перец сладкий, томаты черри, сыр фета, соус песто, листья салата, оливки)
- Плато рыбных брускетт (трио кростини со свежим тунцом, трио брускетт с тартаром из семги, трио кростини с фиш кремом и креветкой, микс салат, розовая соль, микрозелень, бальзамический соус), 330 гр.
- Ростбиф (говяжья вырезка, томаты вяленые, каперсы, редис, розмарин, руккола, бальзамический соус), 300 гр.
- Сет паштетов собственного производства с багетом и сливочным маслом (сливочный паштет из тунца, паштет из цыпленка с рикоттой, риет из семги, сливочное масло, багет), 200 гр.
- Плато сезонных фруктов (состав тарелки зависит от сезонности фруктов, мы стремимся предоставить максимально спелые и качественные фрукты), 800 гр.
- Мандарины, 1000 гр.
- Хлебная корзина с ароматным маслом (булочки французские, булочки пражские, чиабатта, зерновой хлеб, ароматное масло), 300 гр.

Салат на выбор:

- Ростбиф с баклажаном и страчателлой, 200 гр.
- Микс-салат с утиной грудкой и томленной грушей, 200 гр.
- Салат с запеченным лососем под сливочно-лимонным соусом, 160 гр.
- Микс-салат с хамоном, вялеными томатами и кукурузой гриль с паназиатским соусом, 200 гр.
- Салат с морепродуктами (креветки, мидии, кальмар), страчателлой и бобами эдамаме, 160 гр.

Горячее блюдо на выбор:

- Щечки телячьи томленные с картофельным террином с беконом и ягодным соусом, 300 гр.
- Томленая баранина с молодым картофелем и соусом демиглас, 300 гр.
- Утка конфи с ризотто из птитима с клюквенным сорбетом, 300 гр.
- Лосось с миксом стручковой фасоли в пряном соусе, 250 гр.
- Стейк тунца с молодой спаржей и соусом чимичурри, 250 гр.



Горячее блюдо общая подача 300 гр на гостя (150 гр. мяса + 150 гр. гарнира) на выбор:

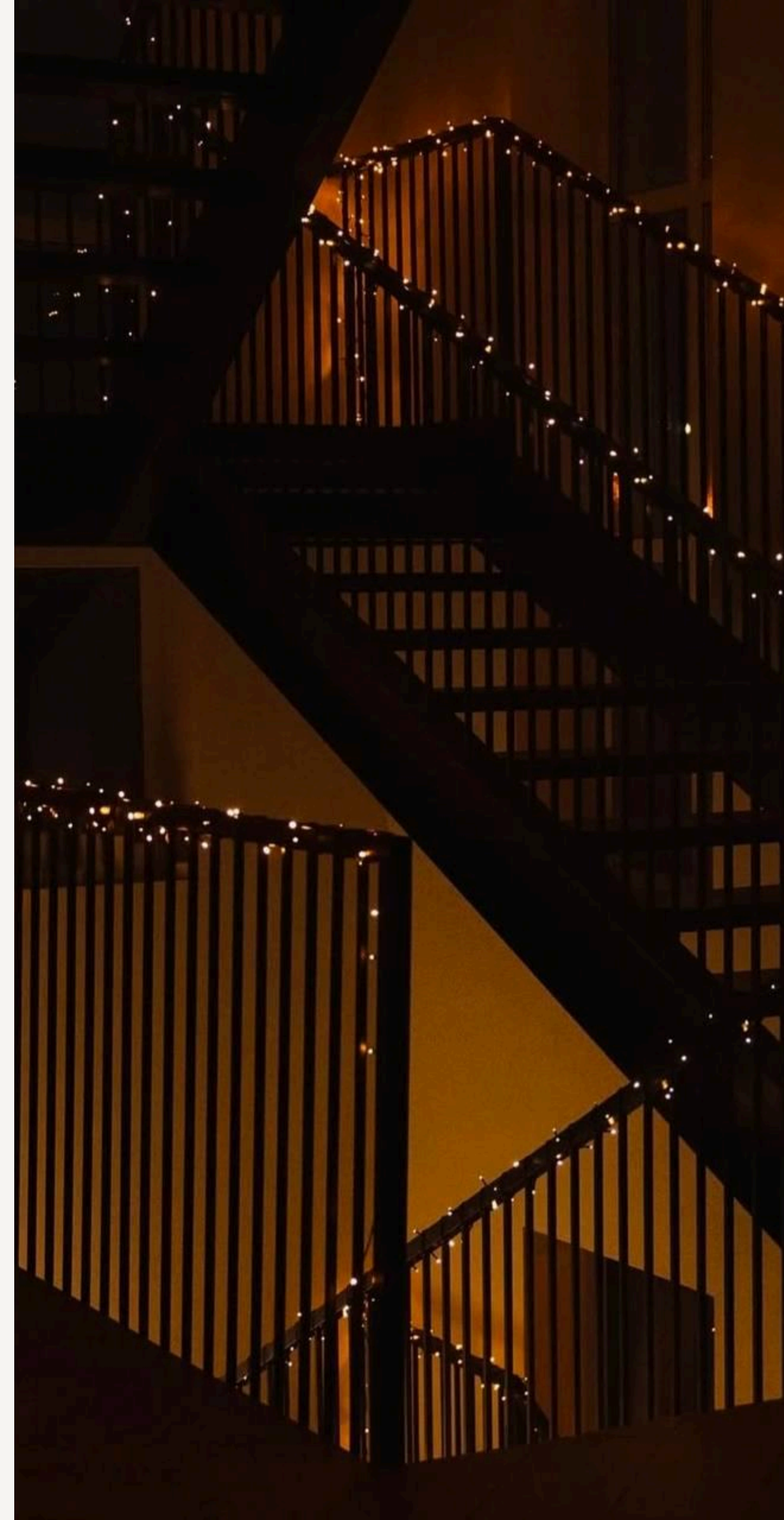
- Запеченное рыбное ассорти (стейк лосося, дорадо, стейк форели, филе судака, филе тунца, соус паназиатский, лимон, зелень) - 1500 гр на 10 персон
- Запеченное мясное ассорти (брискет из говядины, куриная грудка, свиная шея, люля-кебаб из курицы, томаты, соус демиглас) - 1500 гр на 10 персон
- Брискет из говядины по-техасски с коул слоу салатом, демиглас соусом и черри гриль - 1500 гр на 10 персон
- Филе утиной грудки с пряной грушей и цитрусом - 1500 гр на 10 персон
- Гарнир на выбор: овощи гриль / шампиньоны гриль / картофель бэби запеченный с розмарином и чесноком / картофельные лодочки с беконом.

Напитки безалкогольные на выбор (1 л на гостя):

- Святой источник, вода, с/г или б/г
- Черносмородиновый морс
- Клюквенный морс
- Малиновый лимонад



При заказе новогоднего корпоратива в AMORE HOUSE, вы оплачиваете аренду площадки и выбранное банкетное меню (4000, 5000, 6000 или 7000 рублей), умноженное на количество персон, при этом обслуживание, пробковый сбор отдельно не оплачиваются. Все залы в период проведения корпоративов будут оформлены стильным новогодним декором.



The background image shows four dancers in a line on a stage. They are wearing matching blue sequined long-sleeved tops, short skirts with white feathered hems, and blue fishnet stockings. Each dancer wears a wide-brimmed blue hat with a sequined pattern. They are all wearing high-heeled shoes. The stage is lit with blue spotlights, and the background is dark with many small, glowing blue dots, creating a night sky or starry effect. The overall mood is festive and theatrical.

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

A woman with dark hair is shown in profile, singing into a black microphone. She is wearing large, round, metallic hoop earrings. Several hair clips are visible in her hair, each with the word 'ИДЕАЛ' (IDEAL) written on it. The background is dark and out of focus.

Вы можете организовать развлекательную программу на Ваше мероприятие самостоятельно или обратиться за помощью к нашим менеджерам, в таком случае мы возьмем на себя заботы об организации Вашего праздника!

Мы работаем только с лучшими и проверенными специалистами нашего города, которым можем смело доверить наших дорогих гостей.

ЦЕНЫ НА РАЗВЛЕКАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ

Ведущий 5 часов + ди-джей 6 часов	90 000 - 150 000
Музыкальная кавер-группа	120 000 - 180 000
Блок Деда Мороза и Снегурочки	15 000 - 20 000
Бармен-шоу (2 бармена)	15 000 - 20 000
Танцевальный шоу-балет 1 номер	10 000 - 30 000
Шоу магии и юмора Александра Петренко	30 000 микромагия, 50 000 сцена
Перфоманс мимы (2 человека, 1 час)	15 000 - 20 000
Фотограф	8 000 - 12 000 час
Фотозона (в стиле Вашей компании)	От 25 000
Кальянный кейтеринг	1300 рублей - 1 кальян на 1 час. (заказ минимум 3 кальяна на 3 часа)

Окончательная цена услуги зависит от выбранного артиста и даты мероприятия.
Подробнее Вам расскажет Ваш менеджер.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

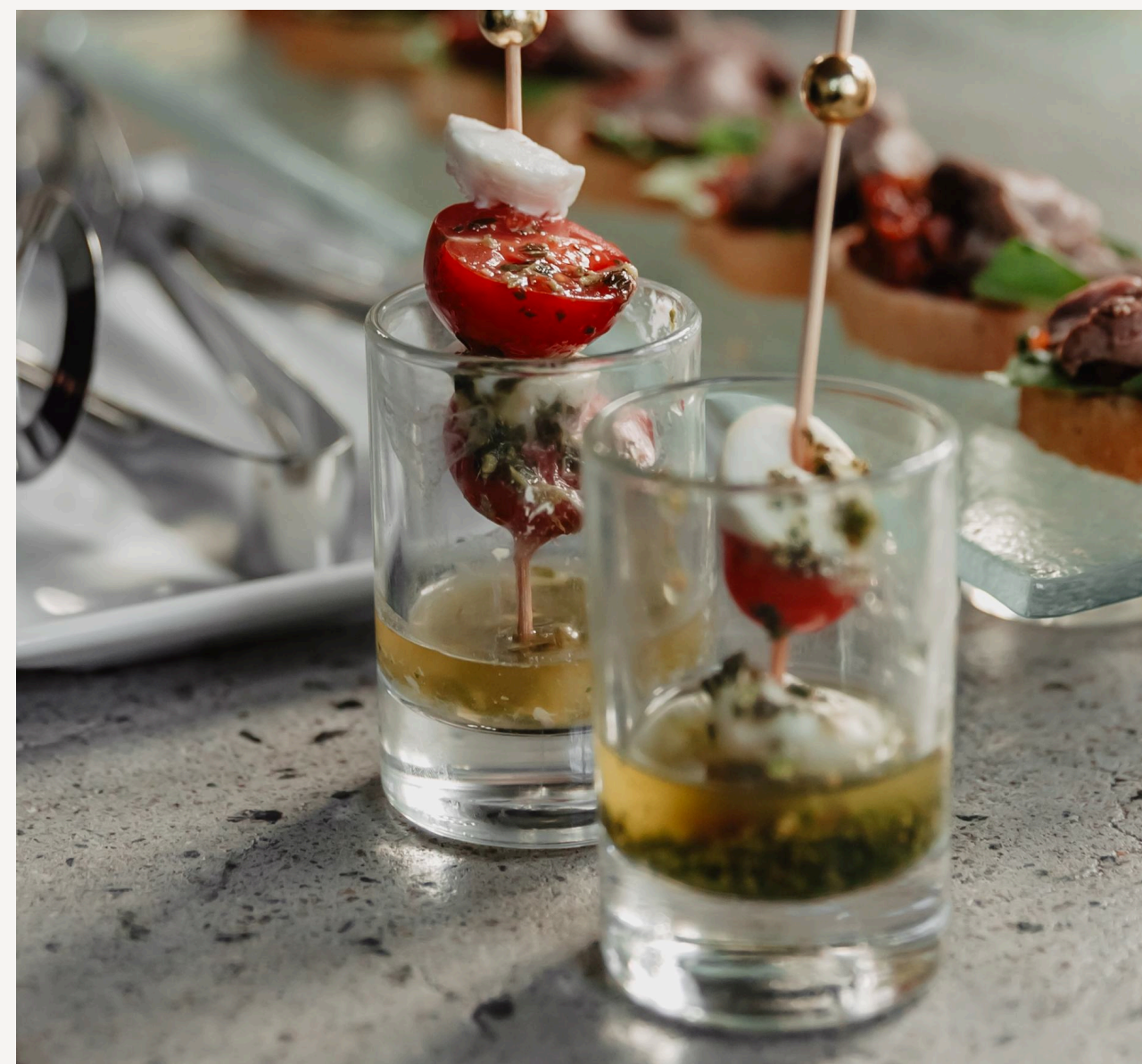
Приветственный фуршет и welcome-drink развлечет гостей во время сбора и создаст атмосферу торжества с первой же минуты.

WELCOME-ФУРШЕТ

Стоимость фуршетного меню - от 300 до 1000 рублей на гостя в зависимости от количества и типа выбранных закусок.

В фуршетном меню представлен большой ассортимент брускейт, канапе, мини-профитролей и многих других изысканных закусок.

Рекомендуем рассчитывать от 2 до 5 закусок на человека. Полное фуршетное меню Вы можете запросить у Вашего менеджера.





WELCOME-DRINK (приветственный напиток)

На входе в зал гостей сразу может ожидать приветственный напиток: горка шампанского или же коктейль.

Горка шампанского (из вашего шампанского):
1000 рублей (до 50 бокалов),
2000 рублей (от 50 до 100 бокалов)
(в стоимость входит предоставление бокалов и работа официанта)

Алкобольные коктейли:

Апероль спритц - 150 руб./шт

Мохито - 150 руб./шт

Джин-тоник - 150 руб./шт

Белини - 150 руб. /шт

(алкоголь для коктейлей Вы закупаете сами, мы подскажем Вам сколько и какой нужен, исходя из нужного количества коктейлей, в указанную стоимость входит работа по приготовлению коктейля, все ингредиенты помимо алкоголя, лёд и предоставление стеклянных бокалов)

Горячие коктейли:

Глинтвейн безалкогольный - 300 руб. / шт.

Глинтвейн алкогольный - 250 руб. / шт. (из вина заказчика)



СПЕЦЭФФЕКТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

Amore House предоставляет в аренду оборудование и спецэффекты для Вашего мероприятия:

Аренда проектора:
700 рублей/час
3000 рублей/день

Аренда дым-машины:
700 рублей/час
3000 рублей/день

Аренда снег-машины:
800 рублей/час
3500 рублей/день

Профессиональное световое
оборудование (статичный
свет для идеальных фото)
3000 рублей/день
(рекомендуем 2 прибора)



AFTER PARTY (продолжение вечеринки)

Если Ваша компания не из тех, кто расходится по домам до полуночи, наше предложение по продолжению вечеринки будет для Вас идеальным решением!

1) Продление зала после 23.00 – 20 000 рублей / час

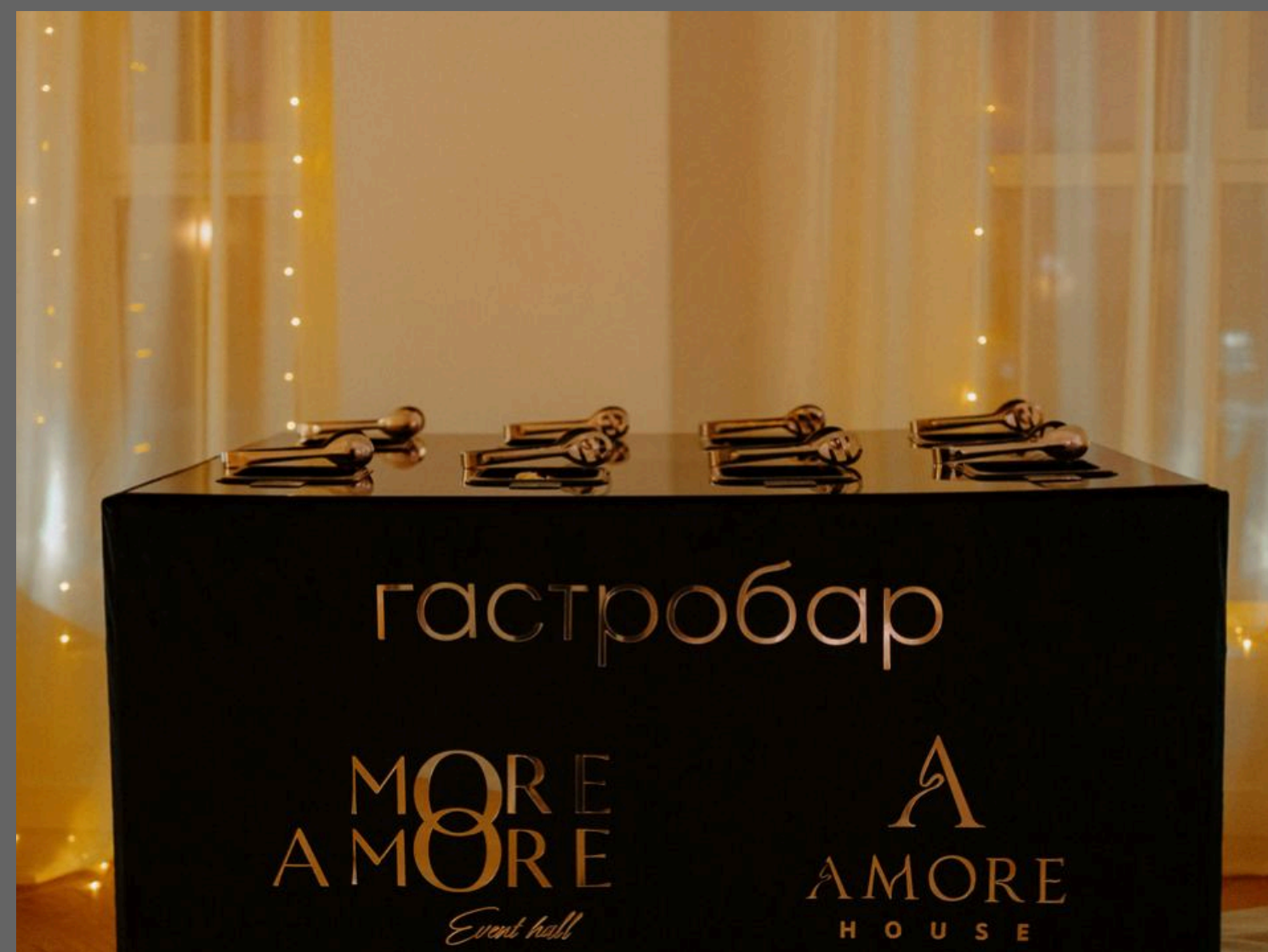
2) Кальяны* – 1300 рублей – 1 кальян на 1 час.
(заказ минимум 3 кальяна на 3 часа)

*курение кальянов возможно только на 1 этаже

АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ



ГАСТРОБАР –
нетривиальная
замена привычному
фуршету в пользу стильной
станции, где гастромастер
в атмосфере легкой
беседы оформит набор
авторских кулинарных
впечатлений



ПОДАЧА ХАМОНА
в хамонере:
всемирноизвестный
испанский деликатес –
сыровяленое мясо,
которое будет
презентовано и подано
на мероприятии
Шеф-поваром

Интерактивный
ИКОРНЫЙ БАР
с тремя или пятью видами
икры: гость сам выбирает,
какой вид икры для него
наиболее предпочтителен,
а официант организует
подачу икорного тоста

