

FURSA

LOFT

Воплощаем ваши мечты в реальность.

Петергоф, Петергофская ул. 10Б

О БАНКЕТНОМ ЗАЛЕ

Команда профессионалов возьмет на себя все хлопоты по организации банкета или любого другого мероприятия.

Наши опытные администраторы помогут подготовить развлекательную программу, меню от шеф-повара по вашему вкусу, а также пригласят звезд эстрады и музыкальные коллективы, диджеев.

ВМЕСТИМОСТЬ
Банкет до 50 гостей
Фуршет до 80 гостей



FURSA
LOFT

О БАНКЕТНОМ ЗАЛЕ

Оборудование:

- Телевизор Samsung LED;
- Микрофоны EYK EFU2 ;
- Микшер XENYX 802 ;
- Прожектора LED PAR 64 BIGDIPPER LP007 ;
- Колонка PROEL EX12A (подключение через AUX);



Зал с мансардными окнами;
Со стенами из микроцемента;
Декоративным камином;
С уютной атмосферой



В стоимость включено:

- Схема рассадки (выбираете сами);
- Декор: сухоцветы и свечи.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- ❖ Нет пробкового сбора (алкогольные напитки можно принести собой), б/а нужно покупать у нас
- ❖ Минимальная стоимость банкета должна составлять не менее 70 000руб + 10%сервисного сбора
- ❖ Мы дарим 5 часов аренды зала с 12:00 до 23:00. Продление оплачивается отдельно: до 23:00 - 3 000 руб.

После 23:00 - 4 500 руб.

- ❖ Возможность принести свой торт
- ❖ Оборудование (звук, телевизор плазма 55 дюймов, Профессиональная Беспроводная микрофонная система UHF, компьютер для фоновой музыки, колонка Proye1, пульт Xenix 802)
- ❖ Дата считается забронированной только после оплаты услуги бронирования 20 000 рублей.
- ❖ Мы строго соблюдаем все тайминги и наши договоренности с гостями. Высылаем чек-лист с вопросами после которых не придется думать о празднике ,а останется только наслаждаться им

ПОДАРКИ ОТ FURSA LOFT НА ВЫБОР

Горка шампанского

От 120 000 руб.



Шоколадный фонтан

От 120 000 руб.



Бармен шоу

От 200 000 руб.



Меню 2700 рублей



MENU

— Холодные закуски —

Мясное плато
буженина с пряными нотами, сырокопчёная колбаса и нежная пармская ветчина. Украшено салатами и зеленью, подаётся с горчицей и соусом хрен.
Выход: 100/5/5 гр.

Ассорти из солений, маринадов и грибов квашеная капуста, морковь по-корейски, солёные огурцы, маринованные томаты черри и лесные грибы.
Выход: 100 гр.

Ассорти гигантских маслин, оливок и вяленых томатов
Смесь консервированных оливок, маслин и вяленых томатов.
Выход: 50/5 гр.

Хлебная корзина
Свежие порционные булочки с сливочным маслом
Выход: 60/10гр.

— Салаты —

Коктейль «Утиное магрэ»
ростбиф утиного магрэ с картофелем, огурцами, ананасами, грушей и итальянской заправкой. Украшен салатами и свежей зеленью:
Выход: 100гр

Салат «Оливье с бужениной»
корнишоны, горошек, огурцы, яйцо, морковь и картофель, заправленные майонезом. Украшен свежей зеленью и маслинами.
Выход: 100гр.

— Горячие блюда на выбор —

Стейк из свиной шеи гриль
Подаётся с соусом «Демитглас» с шампиньонами,
Выход: 160/30/50гр.

Треска запеченная
Запеченная треска с прованскими травами и кисло-сладким соусом
Выход: 160/50 гр.

— Гарнир на выбор —

Картофель печеный с прованскими травами
Запечённый картофель с прованскими травами
Выход: 150 гр.

Овощи гриль
Баклажаны, цукини и паприка с песто.
Выход: 150 гр.

Меню 2700 руб.
Выход на одну персону 970 гр.



Меню 3500 рублей



MENU

— Холодные закуски —

Мясное плато
Буженина с пряными нотами, курица-гриль и нежная пармская ветчина. Украшено салатами и зеленью, подаётся с горчицей и соусом хрен.
Выход: 100/5/5 гр.

Сырное плато
Ассорти французских сыров с крекером, лесными орехами, виноградом и сублимированной малиной. Подаётся с мёдом.
Выход: 100/5/2/5 гр.

Брускетта с пармской ветчиной и вялеными томатами
Брускетта с пармской ветчиной, вялеными томатами и ароматными травами.
Выход: 60 гр. (1 шт)

Рулетики из баклажан
Рулетики из баклажанов на гриле с нежным сырным муссом, чесноком и грецким орехом.
Выход: 60 гр.

Рулетики из ветчины
Рулетики из ветчины с муссом из творожного сыра, лесного ореха и чеснока.
Выход: 60 гр.

Хлебная корзина
Свежие порционные булочки с сливочным маслом.
Выход: 60/10 гр.

— Салаты —

Салат «Цезарь»
Листья айсберга, помидоры черри, обжаренное куриное филе, пармезан, соус «Цезарь» и хрустящие гренки. Украшен свежей зеленью.
Выход: 100гр.

Греческий салат
Свежие огурцы, помидоры, паприка, фета, оливки и лук порей с заправкой на оливковом масле и песто. Украшен салатами и зеленью.
Выход: 100гр.

Салат с бужениной
Свежие огурцы, помидоры, паприка, фета, оливки и лук порей с заправкой на оливковом масле и песто. Украшен салатами и зеленью.
Выход: 100гр.

Меню 3500 руб.
Выход на одну персону 1130 гр.





MENU

— Горячие закуски на выбор (2 из 3) —

Брошетта из бедра цыпленка
Брошетта из маринованного бедра цыпленка с овощами и соусом BBQ.
Выход: 80гр.

Салтимбока
Обжаренная курица в беконе с кедровыми орешками и соусом песто.
Выход: 100гр.

Шампиньон гигант фаршированный сыром дор-блю
Гигантский шампиньон в беконе, фаршированный сыром дор-блю.
Выход: 60 гр.

— Горячие блюда на выбор —

Стейк из свиной шеи гриль
Стейк из свиной шеи на гриле с соусом «Демиглас» и шампиньонами.
Выход: 160/30/50 гр.

Тунец гриль
Филе тунца на гриле с томатной сальсой и лимоном.
Выход: 160/50 гр.

— Гарнир на выбор (2 из 3) —

Картофель «Айдахо»
Запеченный картофель «Айдахо» с чесноком и зеленью.
Выход: 150 гр.

Овощи гриль
Баклажаны, пучки и паприка с песто.
Выход: 150 гр.

Птитим в сливочном соусе с сыром пармезан
Птитим в сливочном соусе с пармезаном.
Выход: 150 гр.

Меню 3500 руб.
Выход на одну персону 1130 гр.



Меню 4500 рублей



MENU

— Холодные закуски —

Мясное плато
буженина с пряными нотами, нежный язык говяжий, копчёная колбаса и пармская ветчина. Украшено салатами и зеленью, подаётся с горчицей и соусом хрен.
Выход: 100/5/5 гр.

Рыбное плато
Форель шеф-посоло, угорь жаренный и королевская креветка, украшено зеленью, лимоном и маслинами.
Выход: 100/10/10/5

Сырное плато
Ассорти французских сыров с крекером, лесными орехами, виноградом и сублиммированной малиной.
Подаётся с мёдом.
Выход: 100/5/2/5

Брускетта с печеными овощами и сыром фета
Баклажаны, цукини, паприка и сыр фета.
Выход: 60гр. (1 шт.)

Рулетики из баклажан
Рулетики из баклажанов на гриле с нежным сырным муссом, чесноком и грецким орехом.
Выход: 60гр.

Ассорти из солений маринадов и грибов
Квашеная капуста, морковь по-корейски, солёные огурцы, маринованные томаты черри и лесные грибы.)
Выход: 100гр.

Хлебная корзина
Свежие порционные булочки с сливочным маслом.
Выход: 60/10гр.

— Салаты —

Салат «Цезарь»
Листья айсберга, помидоры черри, обжаренное куриное филе, пармезан, соус «Цезарь» и хрустящие гренки. Украшен свежей зеленью.
Выход: 100гр.

Салат из языка
Отварной язык говяжий с луком пореем, огурцами, корнбионами, паприкой, маслинами и черри-томатами.
Заправлен острой заправкой, украшен салатами и зеленью.
Выход: 100гр.

Меню 4500 руб.
Выход на одну персону 1360 гр.





MENU

Салат с форелью шеф-посоло
Филе форели с рукколой, огурцами и прованской заправкой. Украшен долькой лимона и зеленью.
Выход: 100гр.

Салат с хрустящими баклажанами
Салат с хрустящими баклажанами: микс салата, томаты черри, творожный сыр в кисло-сладком соусе.
Выход: 100гр.

— Горячие закуски на выбор (2 из 3) —

Брошкетта из форели
Шашлычок из форели с овощами и соусом терияки.
Выход: 80гр.

Салтимбока
Обжаренная курица в беконе с кедровыми орешками и соусом песто.
Выход: 100гр.

Жюльен с курицей
куриная грудка с шампиньонами в сливочном соусе, подушка из пармезана. Подаётся в пшеничной булочке, украшен долькой томата черри.
Выход: 60 гр.

— Горячие блюда на выбор —

Утка конфи
Обжаренная на гриле утка с розмарином и соусом из лесных ягод.
Выход: 160/50 гр.

Тунец гриль
Филе тунца на гриле с томатной сальсой и лимоном
Выход: 160/50 гр.

— Гарнир на выбор —

Картофель печенный в фольге с прованскими травами
Запеченный картофель в фольге с прованскими травами.
Выход: 150гр.

Рататуй (подаётся исключительно порционно)
Баклажаны, цукини и паприка, обжаренные с прованскими травами.
Выход: 150гр.

Меню 4500 руб.
Выход на одну персону 1360 гр.



Меню 6000 рублей



MENU

— Холодные закуски —

Мясные деликатесы
Пармская ветчина, бастурма, салями и свиной балык. Украшено салатами и зеленью, подаётся с горчицей и соусом хрен.
Выход: 100/5/5

Рыбное плато
форель шеф-посола, масляная рыба и маринованная минога. Украшено зеленью, лимоном, лаймом и маслинами.
Выход: 100/10/10/5

Сырное плато
Ассорти французских сыров с крекером, лесными орехами, виноградом и сублимированной малиной. Подаётся с мёдом.
Выход: 100/5/2/5

Рулетки из баклажанов
Рулетки из баклажанов на гриле с нежным сырным муссом, чесноком и грецким орехом.
Выход: 60гр.

Ассорти из свежих овощей
Огурцы, томаты черри, паприка и редис. Украшено зеленью, подаётся со сметаной.
Выход: 150/5/5

Роллы из блинов с форелью
Роллы из блинов с форелью шеф-посола, творожным сыром и свежим огурцом. Украшены салатами и зеленью.
Выход: 60 гр.

Брускетта с куриным паштетом с вишневым соусом
Брускетта с куриным паштетом и вишневым соусом на домашнем багете.
Выход: 60 гр.

Хлебная корзина
Свежие порционные булочки с сливочным маслом.
Выход: 60/10гр.



Меню 6000 руб.
Выход на одну персону 1570



MENU

— Салаты —

Греческий салат
Свежие огурцы, помидоры, паприка, фета, оливки и лук порей с заправкой на оливковом масле и песто. Украшен салатами и зеленью.
Выход: 100гр

Салат «викторианский стиль»
Микс салата, свежий огурец, перепелиное яйцо, тигровые креветки и мини-моцарелла с медово-горчичной заправкой.
Выход: 100гр.

Теплый салат с говядиной
Тёплый салат с говядиной: микс салатов, свежие овощи и обжаренная вырезка говядины с медово-кунжутной заправкой.
Выход: 100 гр.

Салат с хрустящими баклажанами
Микс салата, томаты черри, авокадо и сыр страчателла с кисло-сладким соусом чили.
Выход: 100гр

Салат с тунцом
Гриль-тунец, микс салата, беби-картофель, томаты черри и перепелиные яйца с лимонно-медовой заправкой. Украшен луком пореем.
Выход: 100гр

— Горячие закуски на выбор (2 из 3) —

Брошета из форели
Шпильчик из форели с овощами и соусом терияки
Выход: 80гр.

Шампиньон гигант фаршированный сыром дор-блю
Гигантский шампиньон в беконе, фаршированный сыром дор-блю
Выход: 60гр.

Жюльен с курицей
Куриная грудка с шампиньонами в сливочном соусе, подушка из пармезана. Подаётся в пшеничной булочке, украшен долькой томата черри.
Выход: 60 гр.



Меню 6000 руб.
Выход на одну персону 1570



MENU

— Горячие блюда на выбор (2 из 3) —

Форель филе гриль
Филе форели на гриле с сливочным соусом, лимоном и зеленью.
Выход: 150/50гр.

Коре ягненка
Каре ягнёнка с соусом "Барбекю", маринованным луком и зеленью.
Выход: 150/30/50гр.

Стейк из вырезки говядины
Стейк из вырезки говядины с сливочным соусом, лимоном и зеленью
Выход: 150/50гр.

— Гарнир на выбор (2 из 3) —

Молодой картофель с розмарином
Молодой картофель с розмарином
Выход: 150гр.

Паровой дикий и белый рис
Выход: 150гр.

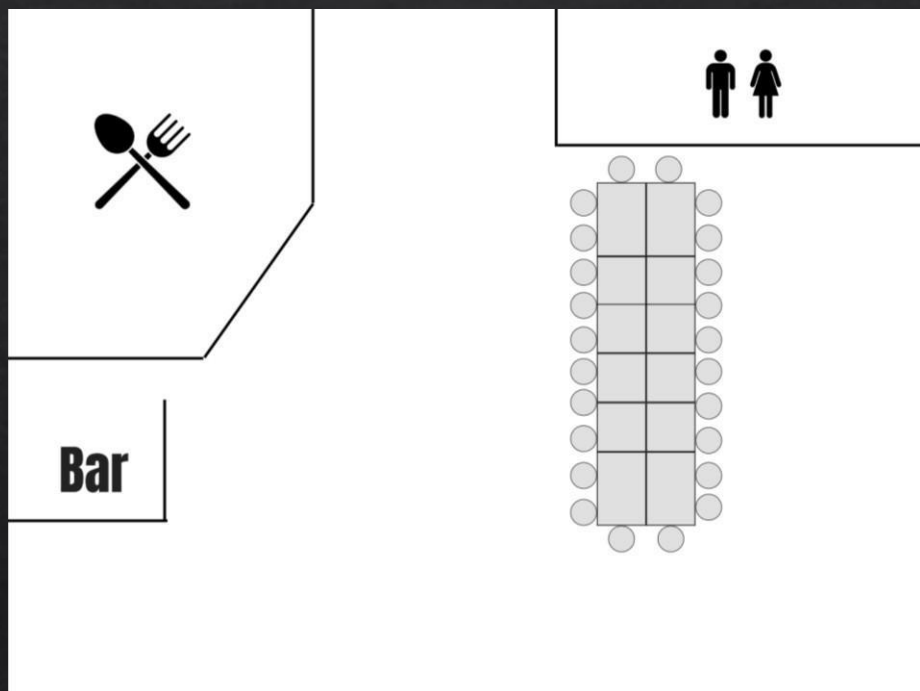
Овощи гриль
баклажаны, цукини и паприка с песто.
Выход: 150гр.



Меню 6000 руб.
Выход на одну персону 1570

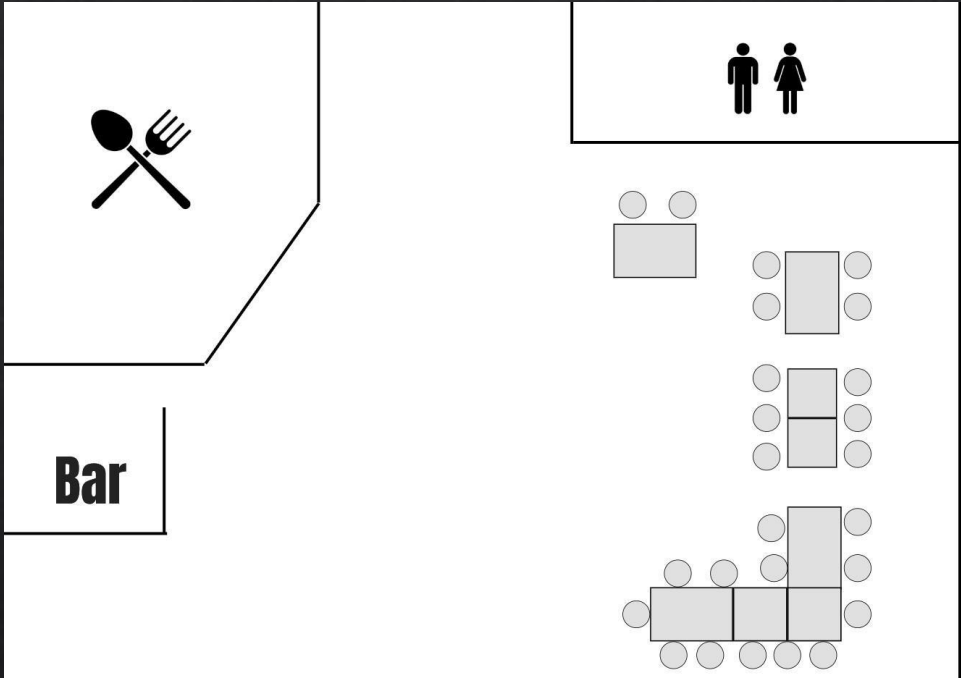
Варианты рассадки: 1

Максимальная посадка на такой вариант 26 персон



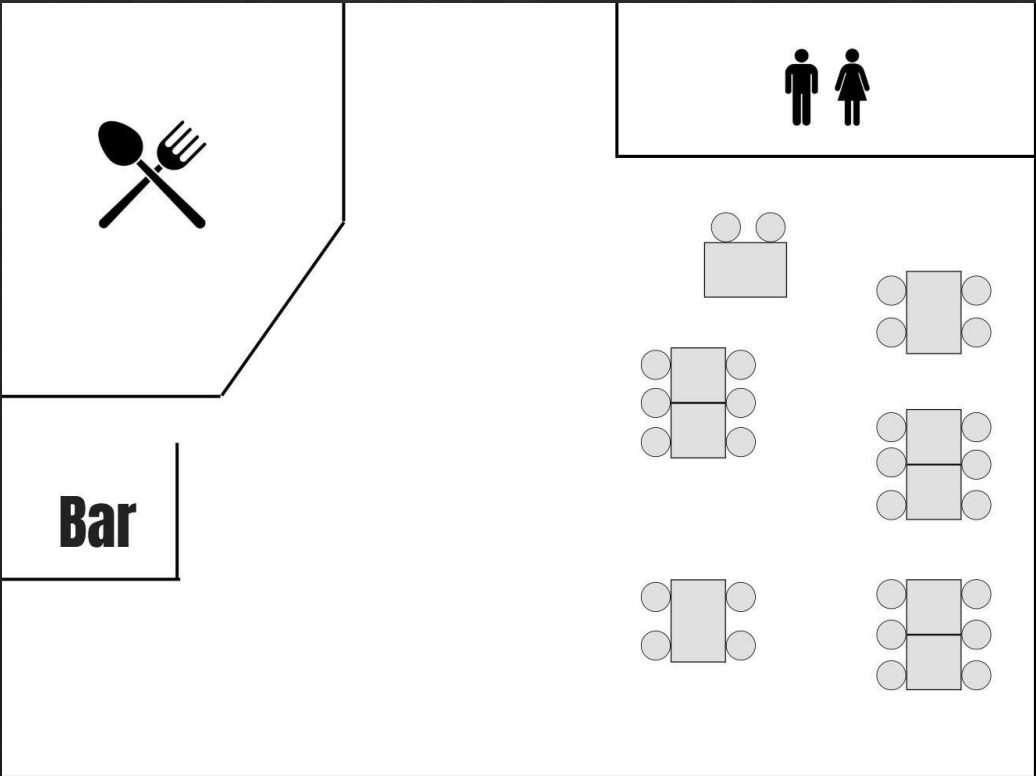
Варианты рассадки: 2

Максимальная посадка на такой вариант 25 персоны



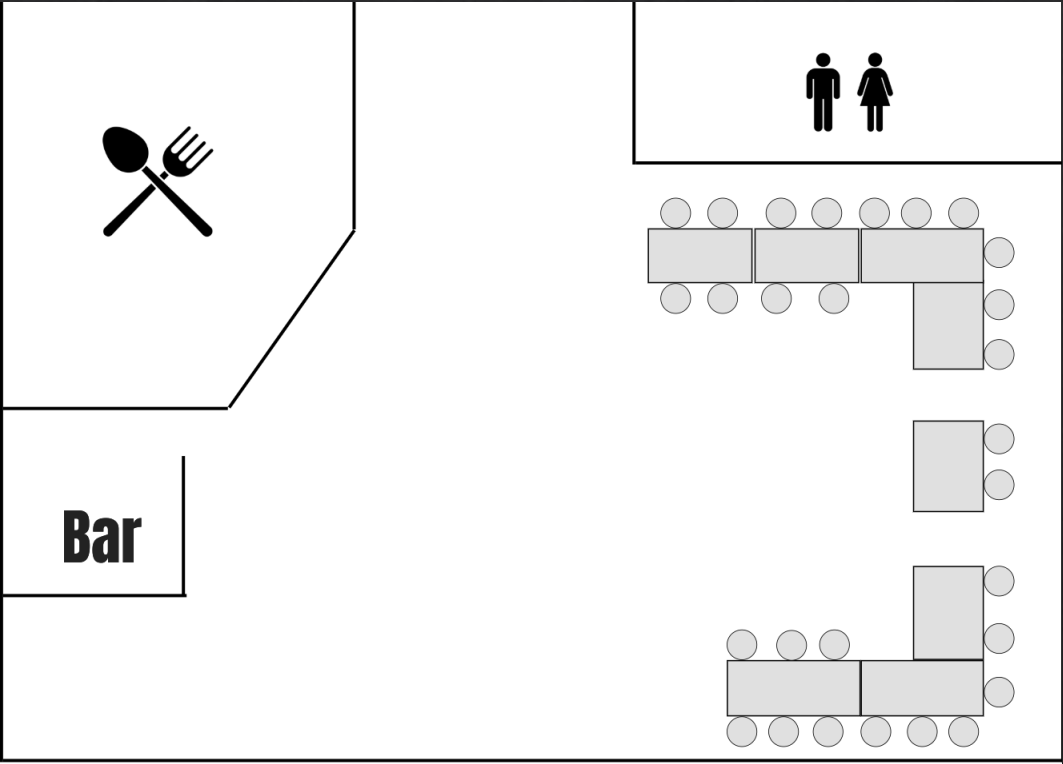
Варианты рассадки: 3

Максимальная посадка на такой вариант 33 персоны



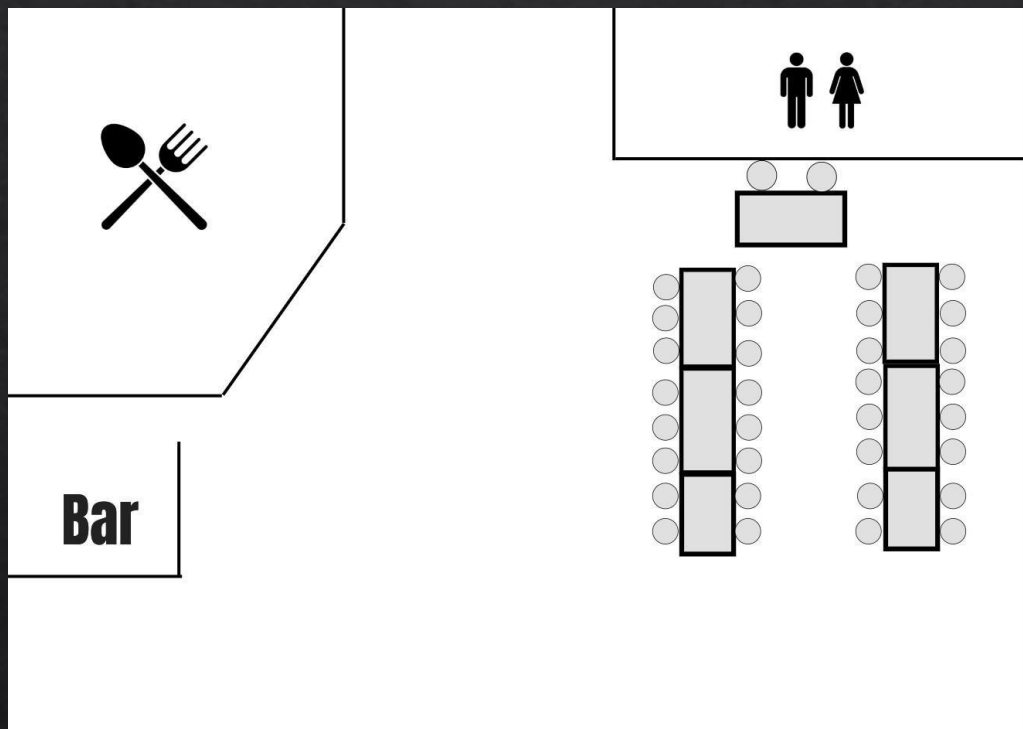
Варианты рассадки: 4

Максимальная посадка на такой вариант 33 персоны



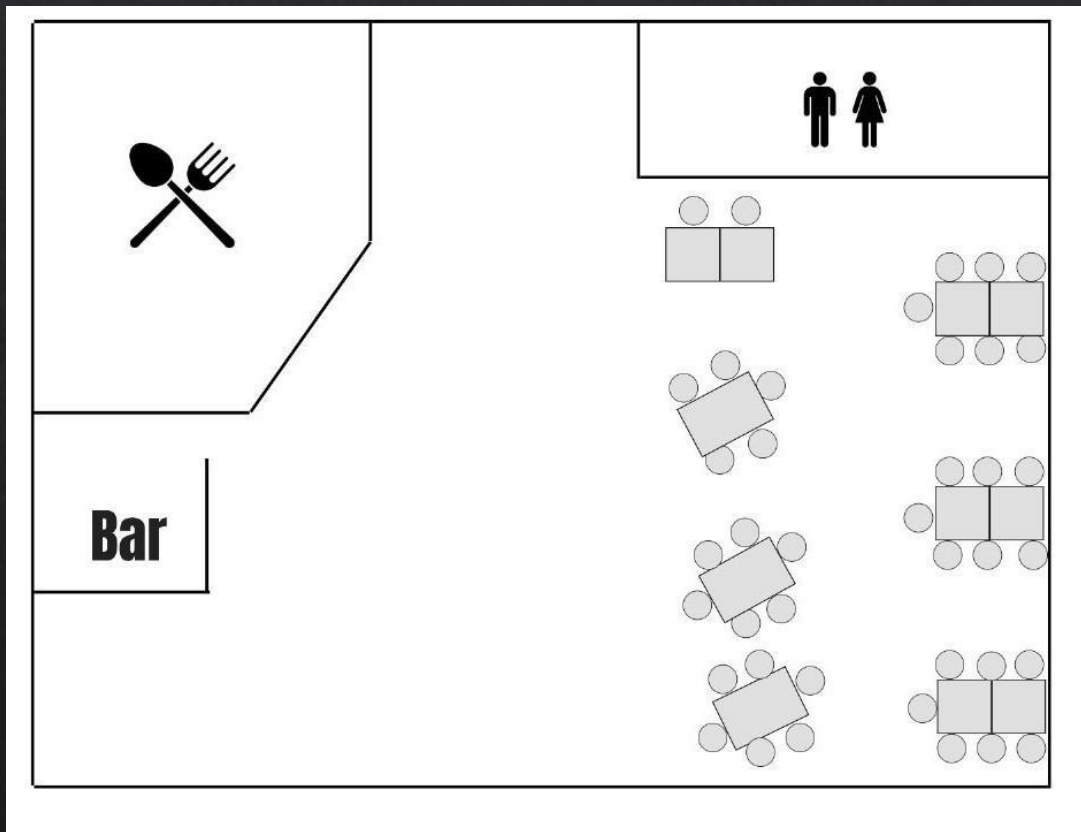
Варианты рассадки: 5

Максимальная посадка на такой вариант 36 персон



Варианты рассадки: 6

Максимальная посадка на такой вариант 41 персон







Дополнительные услуги.



Наш кейтеринг:
<https://fursacatering.ru/>
От 45 000 руб.



Выездной бар
От 45 000 руб.



Молекулярный бар
От 55 000 руб.



Тяжелый дым
от 8 500 руб.



Горка
шампанского
от 12 000 руб.



Декор от 5 000 руб.



Ведущие\артисты\кавер
группы\фокусники
от 25 000 руб.



Фотобудка
от 9 000 руб.



Свет\звук 7 000 руб.

АРЕНДА ЗАЛА БЕЗ ЗАКАЗА БАНКЕТА

❖ ЧТО ЗНАЧИТ АРЕНДА ЗАЛА БЕЗ ЗАКАЗА БАНКЕТА?

Наше помещение предоставляется в аренду с удобной почасовой оплатой, чтобы удовлетворить потребности наших гостей. Можно принести свою еду или заказать свой кейтеринг.

❖ ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ?

Стол, диван, стулья, музыкальное оборудование, ноутбук для воспроизведения музыки, плазма, дорожки для столов (напероны) . Также отдельно можно заказать посуду, скатерти, услуги официанта и повара.

❖ ДЛЯ КАКИХ МЕРОПРИЯТИЙ ПОДХОДИТ АРЕНДА ЗАЛА ?

Идеальное место для проведения различных мероприятий, встреч, семинаров, тренингов и презентаций, дни рождения, мастер классы.

СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛА

ПН-ЧТ	ПТ-СБ (Праздничные и предпраздничные дни)	ВС
8:00-15:00 1500 руб./ч (от 4 часов)	08:00-15:00 - 2.500 руб./час (от 3 часов)	08:00-16:00 – 2.000 руб./час (от 4 часов)
15:00-23:00 2000 руб./ч (от 4 часов)	15:00-23:00 - 4.000 руб./час (от 4 часов)	16:00-23:00 - 3.000 руб./час (от 5 часов)
23:00-8:00 2500 руб./ч (от 4 часов)	23:00-08:00 - 3.500 руб./час (от 3 часов)	23:00-08:00 - 3.000 руб./час (от 4 часов)

При заказе более 7 часов действует скидка 10%
(скидка не действует при заказе банкета)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ ПРИ АРЕНДЕ

Услуги официант	2 000руб.\ч
Услуги повара (минимальный заказ 3 ч.)	3 000руб.\ч
Комплект посуды 1шт (2 вида бокала, столовые приборы, салатник, обеденная тарелка)	350руб.
Скатерть 1 шт (на выбор)	700руб.
Салфетки сервировочные 1шт	100руб.
Аренда мармита (разогревания еды)	1000руб.
Фуршет	От 30 000руб.