

вотаніся на LL

Знакомство с банкетным залом План рассадки гостей

Что включено в мероприятие

Условия работы / бронирования площадки

Меню вашего мероприятия

Банкетный сет закусок №1

Банкетный сет закусок №2

ГАЛА УЖИН

Welcome-зона в подарок!



Знакомство с банкетным залом

Банкетный зал 160 м²

При банкетной рассадке до 110 персон

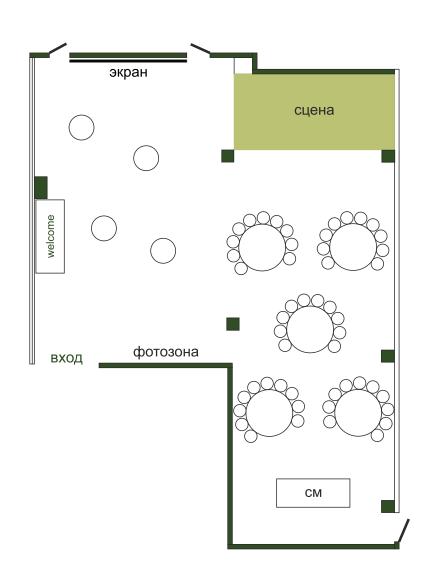
При фуршете до 150 персон

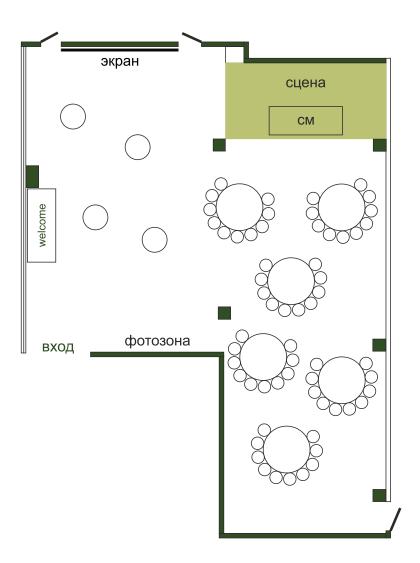
Платная парковка вдоль ул. Жуковского

Банкетный зал с панорамными окнами, открытой террасой рядом с Ботаническим садом

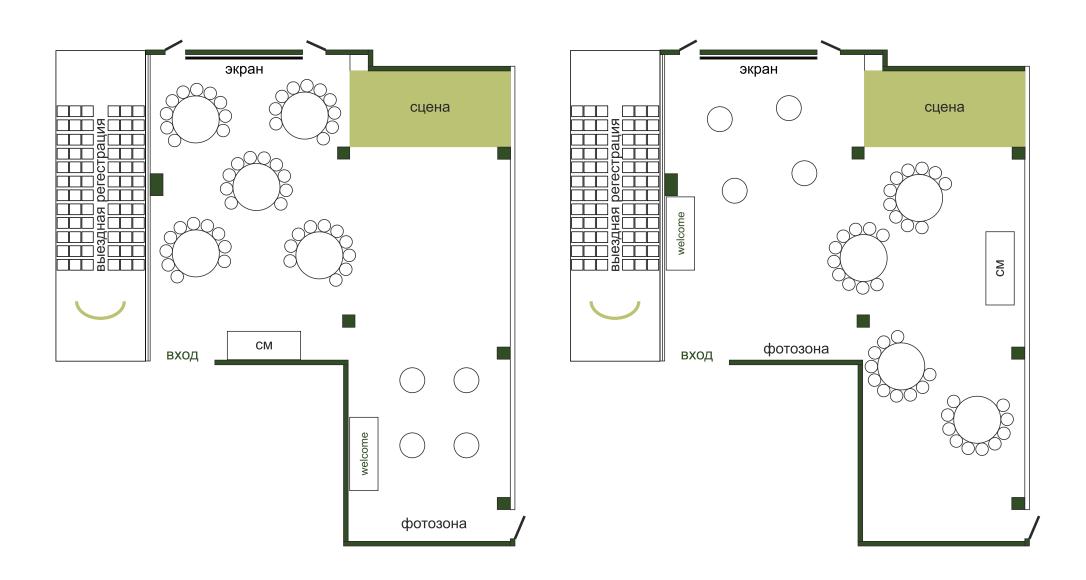












Что включено в мероприятие





Банкетное меню

средний чек на 1 гостя от 4000 ₽ + пробковый и сервисный сбор



Мебель, элегантные стулья, текстиль, посуда - предоставляется бесплатно



Персональный банкетный менеджер



Сервировка и обслуживание мероприятия



Аренда музыкального оборудования, проектора, экрана



Дарим Welcome-зону в подарок!



Выездная регистрация на террасе



Услуга ДЕГУСТАЦИЯ МЕНЮ

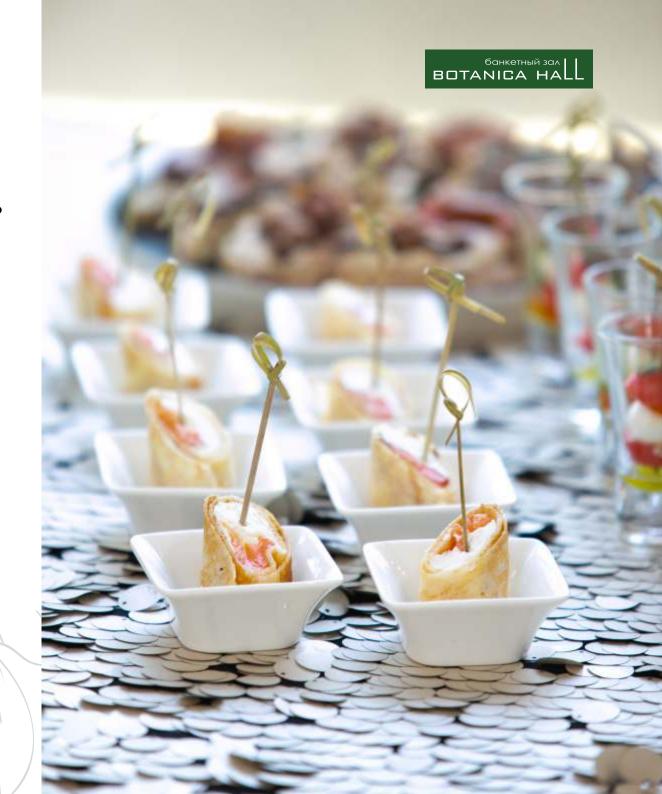
В нашем зале вы можете попробовать блюда заранее и сделать выбор в пользу понравившегося

🖀 на 2 персоны

(\) 1 час

4500₽

Обсудить дату дегустации вы можете с вашим банкетным менеджером



Фуршетные закуски на встречу гостей

Закажите дополнительные закуски на встречу гостей, отличное решение до основного банкета угостить гостей игристым и легкими закусками

Сочный ростбиф с томатами и горчичным соусом	30 гр 150₽
Канапе из домашней буженины	25 гр 110₽
Мини краб кейк с тай – Айоли	45 гр 190₽
Запеченные мидии	40 гр 150₽
Мини-моцарелла с томатами черри и базиликом	40 гр 130₽



Условия работы / бронирования площадки



2025 г.	Min кол- во гостей / min сумма закрытия по кухне		Аренда оборудования	Пробковый сбор	Сервисный сбор	Выездная регистрация на террасе
	вс-чт	пт-сб		понедельник - в	оскресенье	
январь- май	20 чел 60 000 ₽	25 чел 75 000 Р				
июнь- сентябрь	25 чел 87 500 ₽	45 чел 180 000 ₽	от 5 000₽	200 ₽/чел	12 %	5 000 ₽
октябрь- ноябрь	20 чел 60 000 ₽	25 чел 75 000 ₽	Услуга дегуста Сет из закусок и	іция меню - 450 горячих блюд	0₽	

Аренда площадки в день мероприятия с 12 до 24 часов, с учетом монтажных и демонтажных работ. Продолжительность мероприятия не более 8 часов. Продление после 24 часов оплачивается из расчета 10 тыс / час

Если у вас возникли вопросы по аренде площадки, пожалуйста, обратитесь к нашим менеджерам по организации



Аренда оборудования

Стоимость аренды

полный комплект оборудования	10 000₽
проектор и экран	2 000 ₽
сценический свет	3 000 ₽
акустическая система	5 000 ₽
Сопровождение мероприятие техническим специалистом	5 000 ₽

Технические характеристики:

акустическая система Electro -Voice; микшерский пульт; радиомикрофон; проектор 4*3м, проектор, сценический свет DMX /led spot, let beam, led par/Мощность 3 кВт



Бронирование площадки

После принятия решения о выборе нашей площадке вам необходимо:



Заключить договор возмездного оказания услуг / ознакомиться с договором можно



Оплатить 10 000 ₽ от общей стоимости заказа в качестве аванса, наличными средствами в кассу предприятия



Выбрать и согласовать меню на ваше мероприятие за 10 дней до события

Обращаем ваше внимание: мы вправе не резервировать площадку для проведения мероприятия до поступления авансового платежа



Меню вашего мероприятия



Выберите сет закусок Банкетный сет закусок №1 Банкетный сет закусок № 2



Добавьте салат и горячую закуску



Добавьте горячее блюдо



Выберите напитки



Банкетный сет закусок №1



Холодные закуски

Закуски из мяса и птицы

Ассорти мясное (буженина, грудка куриная конфи, ростбиф, пате из 65гр куриной печени)

Закуски из морепродуктов

Ассорти рыбное (форель слабой соли, риет из трески, кальмары- 65гр гриль, мидии)

470гр/500мл 1 900₽

Меню на 1 человека от 3500₽

Для получения общей суммы стоимость сета умножается на количество гостей

Овощные закуски, фрукты и сыры

Овощное ассорти с травами (свежие томаты и огурцы, болгарский перец, редис, кинза, лук зеленый, укроп)	50гр
Ассорти сыров (с пажитником, маасдам, адыгейский, мед, крекер)	40гр
Фрукты (сезонные)	100гр
<i>Салаты в стол</i> Цезарь с цыпленком	100гр
Хлеб/выпечка Хлебная корзина	50гр
Морс ягодный собственного приготовления смородина / облепиха на выбор	500мл



Банкетный сет закусок №2



Холодные закуски

Закуски из мяса и птицы

Ассорти мясное (буженина, рулет куриный с сухофруктами, ростбиф, ^{65гр} пате из куриной печени)

Закуски из морепродуктов

Ассорти рыбное (форель слабой соли, креветки, риет из трески, ^{65гр} тунец блю фин в кунжуте)

500гр/500мл 2 300₽

Меню на 1 человека от 4000₽

Для получения общей суммы стоимость сета умножается на количество гостей

Овощные закуски, фрукты и сыры

Овощное ассорти с травами <i>(свежие томаты и огурцы, болгарский перец,</i>	80гр
редис, кинза, лук зеленый, укроп)	
Ассорти сыров (сс пажитником, маасдам, адыгейский, грин чиз, камамбер, мед, крекер)	40гр
Фрукты <i>(сезонные)</i>	100гр
<i>Салаты в стол</i> Цезарь с цыпленком	100гр
Хлеб / выпечка	
Хлебная корзина	50гр
Морс ягодный собственного приготовления	
смородина / облепиха на выбор	500мл



Гала-ужин



1200/3500гр

Холодные закуски		Десерт с AR	
Карпаччо из форели с томатом	90/30гр	Малиновое суфле с гелем из грефрута _{85гр}	
Пате из цыпленка на гренке	50гр	и шоколадным бисквитом	
Дальневосточный гребешок		Хлебная корзина / напитки б/а	
с цветной капустой	90/10гр	Хлебная корзина 50гр	
и сливочно-икорным соусом		Вода с лаймом и огурцом / 500мл	
Сорбет из шампансого	50гр	вода с розмарином	
Горячая закуска		Блюда на выбор	
Утка с тыквой и пюре манго	150гр	Бри / пармезан / чеддер / дор-блю / 500/3200гр	
Горячее блюдо		мёд / грисини / мелиса	
Телячьи щечки с картофелем кремом <i>180гр</i>		Лангр / горгонзолла дольче / томм / бельпер / джем / мёд / орехи / 1000/4200гр ягоды / цветы	
785гр/500мл			
Меню на 1 человека от 7 000 ₽		Брускетта капрезе, брускетта с пате из кролика, брускетта с форелью, 160/850гр	
Лла полученна общей суммы стоим	IOCM L	брускетта с ростбифом	



Фруктово - ягодная тарелка

Для получения общей суммы стоимость сета умножается на количество гостей

Блюда на выбор



Закуски из мяса и птицы		Овощные закуски, сыры	
Намазки (цыпленок конфи, свинина	700 4450 0	Оливки, маслины, фета, песто	160 гр 450 ₽
с карамельным луком, куриная печень с домашним хлебом)	300 гр 1450 ₽	Ассорти солений (черри маринованные, огурцы маринованные, капуста	
Сало и окорок копченые с маринованным луком	300 гр 750 ₽	квашеная, патиссоны, чесночные гренки)	400 гр 650 ₽
Филе утки с малиновым соусом	150/30 гр 810 ₽	Ассорти и рулетики	
Ростбиф с карамельным луком	250 гр 1750 ₽	Ассорти брускетт (с томатами и	
Пате из печени цыпленка с ягодным соусом с чиабаттой	150/70 гр 590 ₽	моцарелой, с ростбифом, с лососем и крем-чиз , с пате из цыпленка)	250 гр 850 ₽
		Ассорти профитролей	300 гр 790 ₽
Закуски из морепродуктов		Антипасти «Италия»	550гр 1950₽
Форель домашнего посола	250 гр 1350 ₽	Рулетик из ветчины и сыра	240 гр 620 ₽
	250 Ep 1550 #	Капрезе (моцарелла, томаты, песто)	220 гр 650 ₽
Макрель в горчичном маринаде с картофельными дольками, мариннованым луком	100/50/30 гр 550 ₽	Рулет из баклажана с сыром и грецким орехом	260 гр 680 ₽
Ассорти тартаров (лосось, треска, тунец)	240 гр 1650 ₽	Рулет из цукини с сыром и болгарским перцем	260 гр 680 ₽
Намазки из рыб (риет из трески, форшмак	300 гр 1650 ₽	Сезонные фрукты	
из сельди, мусс из лосося со свежим домашним хлебом)	500 εμ 1050 ₹	Ассорти фруктовое сезонное	500 гр 750 ₽

Блюда на выбор



Салаты			Горячие закуски	
«Нисуаз» с тунцом	180 гр	750 ₽	Мини-киш «Лорен» с цыпленком и грибами	100 гр 390 ₽
«Цезарь» с цыпленком	180 гр 🕹	590 ₽	Мини-киш «Лорен» с беконом и сыром	100 гр 390 ₽
«Цезарь» с креветками	180 гр 7	790 ₽	Мини-киш «Лорен» с лососем и песто	100 гр 450 ₽
Салат с форелью и цитрусовым филе	180 гр	990 ₽	·	100 гр 430 ₽
Салат с цыпленком гриль и киноа, свежими томатами и миксом салата	180 гр	570 ₽	Ассорти шашлыков (курица, свинина, мини- люля)	1200 гр 3900 ₽
Салат с бужениной в баварском стиле	160 гр	550 ₽	Ассорти BBQ (медальоны из свинины,	1200 гр 3900 ₽
Салат с креветками, кальмарами, киноа и	180 гр 7	750₽	грудка цыпленка, колбаски)	
томатами	-00 op 7	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Ассорти рыбное (кальмары-гриль,	1200 гр 3900 ₽
Салат с уткой «Botanica» (утиная грудка су вид, микс салата, филе апельсина)	180 гр - 6	620₽	крабкейки, мидии)	,
Салат с ростбифом, печеным перцем,	150 гр - 6	650 P	Горячие блюда	
цуккини и киноа	130 ερ (030 +	Судак томленый в сидре с карамельным	170/100 гр 850 ₽
Салат «Панцанелла» (микс салата, цуккини,	160 гр - 6	650₽	луком и рагу из овощей и киноа	170/100 ερ 830 ‡
черри, огурец, гренки)			Стейк из форели со шпинатом и	220/100 гр 1200 ₽
Салат «Греческий» (огурец, перец болгар- ский, помидор, лук красный, сыр фета)	180 гр	550₽	сливочным рисом	220,100 cp 1200 F
Гарниры			Запеченная речная форель в травах	150/100 гр 1150 ₽
• •			Тунец «Блю фин» с овощами гриль	150/100 гр 1150 ₽
Овощи гриль (кукуруза, шампиньоны, перец болгарский, кабачок)	100 гр 🛭 2	230 ₽	Телячьи щечки с картофелем кремом	150/150 гр 890 ₽
Картофель запеченный с розмарином	150 гр 1	180 ₽	Стейк из свиной шеи с грибным соусом и	250/150 гр 850 ₽
Рис микс	150 гр 1	160₽	картофельными дольками	250/150 Ep 850 #
Спаржа с маслом и лимоном	100 гр 🛭 2	250 ₽	Утиная грудка с пряной грушей	150/30 гр 850 ₽
Картофель фри	150 гр 🛭 2	250 ₽	с малиновым соусом	220,20 op 030 F
Овощи свежие	100 гр 🛭 2	210 ₽	«Тольята» из цыпленка с овощами	200/100 гр 750 ₽

NEW!

Новый формат проведения свадьбы -

иммерсивный ужин

сочетание гастрономического ужина и театрализованного представления

свяжитесь с банкетных менеджеров для уточнения деталей

