

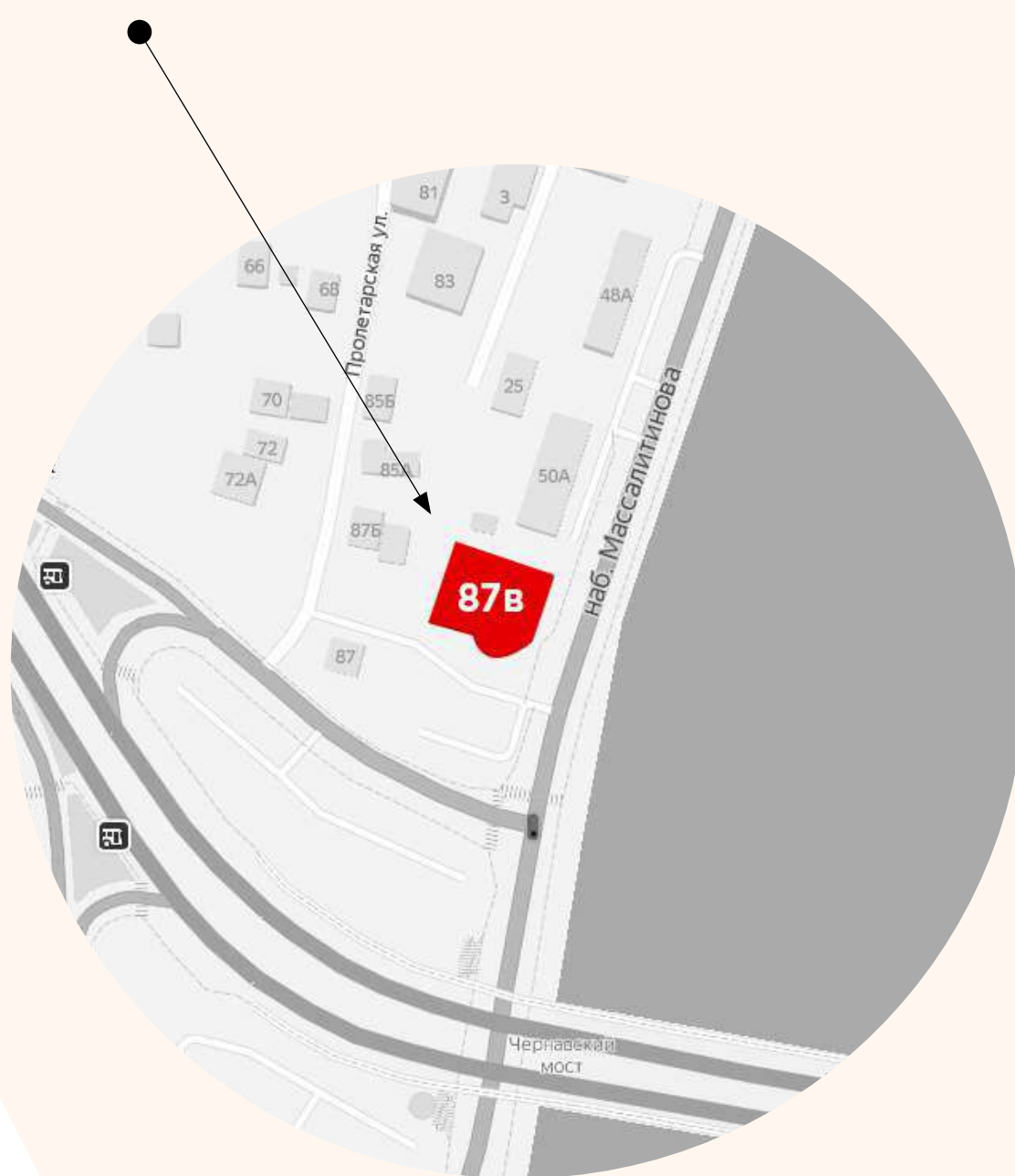


ВИДОВАЯ ПЛОЩАДКА ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ



МЕСТО РАСПОЛОЖЕНИЕ

Центр города — на пересечении Чернавского моста и набережной Массалитинова
деловой центр «Сабуров», 7 этаж
ул. Пролетарская 87в



САБУРОВ-ХОЛЛ В ДЕТАЛЯХ

**ПАНОРАМНЫЕ ОКНА С ВИДОМ
НА ВОРОНЕЖСКОЕ ВОДОХРАНИЛИЩЕ
И ЛЕВЫЙ БЕРЕГ**



САБУРОВ-ХОЛЛ В ДЕТАЛЯХ

**БАЛКОН ПО ВСЕЙ ДЛИНЕ ЗАЛА,
НЕВЕРОЯТНЫЙ ВИД**



САБУРОВ-ХОЛЛ В ДЕТАЛЯХ

ПЕРВАЯ ЛИНИЯ НАБЕРЕЖНОЙ,
20 М ДО ВОДЫ



САБУРОВ-ХОЛЛ В ДЕТАЛЯХ

**ОТКРЫТАЯ ВИДОВАЯ ПЛОЩАДКА
ДЛЯ ВЫЕЗДНОЙ РЕГИСТРАЦИИ
НА 8 ЭТАЖЕ**



САБУРОВ-ХОЛЛ В ДЕТАЛЯХ

**ТРАНСПОРТНАЯ ДОСТУПНОСТЬ
И БОЛЬШАЯ БЕСПЛАТНАЯ ПАРКОВКА
В 1-ОЙ МИНУТЕ ХОДЬБЫ**



САБУРОВ-ХОЛЛ В ДЕТАЛЯХ

**МУЗЫКАЛЬНОЕ И СВЕТОВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



ГЕОМЕТРИЯ ПРОСТРАНСТВА

- 1** Лифтовой холл
- 2** Рецепция
- 3** Гардероб
- 4** Комната администратора
- 5** Холл
- 6** Большая рецепция
- 7** Санузел женский
- 8** Санузел мужской
- 9** Банкетный зал №1 на 180 персон
- 10** Техническое помещение №1
- 11** Техническое помещение №2
- 12-13** Банкетный зал №2 на 80 персон
- 14** Гардероб
- 15** Техническое помещение №3
- 16** Лестничный марш
- 17** Техническое помещение №4

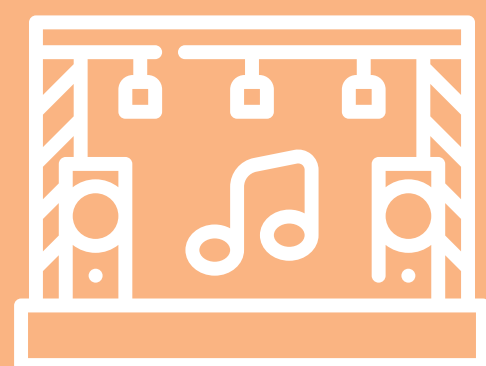


ОСНАЩЕНИЕ ЗАЛОВ

ВСЕ НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ

Комплектация залов учитывает полный список требований современных мероприятий.



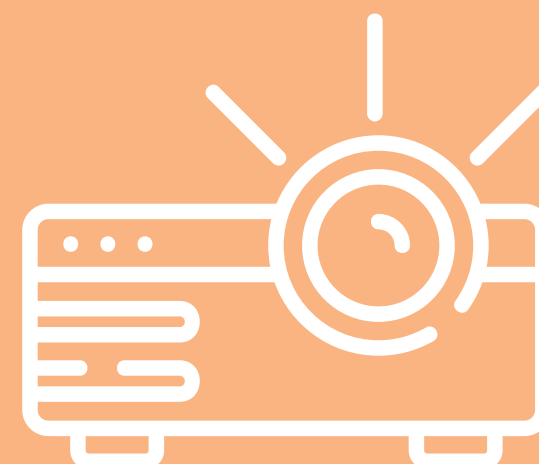
СЦЕНА

Для выступления спикеров и шоу-программ — в каждом зале.



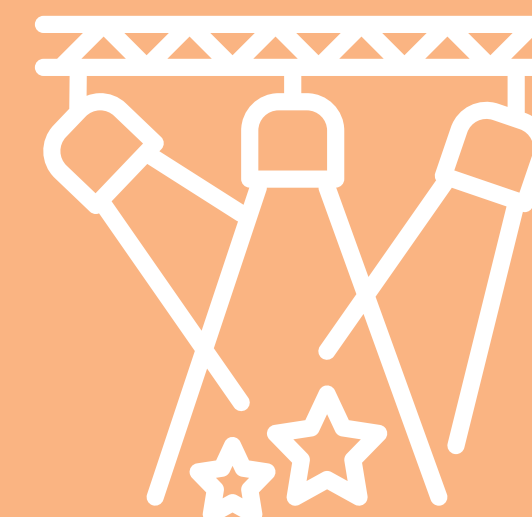
МУЗЫКАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Новейшие акустические системы
ТОП-брeда Martin Audio
(Великобритания). Гарантия
превосходного звучания и высокого
качества компонентов.



ПРОЕКЦИОННЫЙ ЭКРАН

Мультимедийный комплект из
проектора, экрана, кликера для
презентаций и развлекательного
контента.



СВЕТОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Профессиональные комплекты
отвечают задачам как деловых,
так и вечерних мероприятий.
18 световых голов обеспечивают яркие
световые «декорации».

ЗАЛ №1

ВМЕСТИМОСТЬ:

Банкет — 160 человек

Фуршет — 300 человек

Конференция — 220 человек

ПТ - ВС

Аренда

60 000 Р

депозит на еду

300 000 Р

ПН - ЧТ

Аренда площадки

50 000 Р

депозит на еду

0 Р

Банкет

4000Р

продление

15 000 Р/час

Аренда зала

6 часов

обслуживание 15%

Алкоголь можно свой.

В СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛА ВХОДИТ

- ★ звуковое оборудование
- ★ световое оборудование
- ★ сценический LED-экран
- ★ персонал (тех.специалист, клининг, гардеробщик)



ЗАЛ №2

ПТ - ВС

Аренда

30 000 Р

депозит на еду

100 000 Р

ПН - ЧТ

Аренда площадки

25 000 Р

депозит на еду

0 Р

ВМЕСТИМОСТЬ:

Банкет — 80 человека

Фуршет — 170 человек

Конференция — 120 человек

Банкет

4000Р

продление

15 000 Р/час

Аренда зала

6 часов

обслуживание 15%

Алкоголь можно свой.

В СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ

ЗАЛА ВХОДИТ

- ★ звуковое оборудование
- ★ световое оборудование
- ★ проекционный экран
- ★ персонал (тех.специалист, клининг, гардеробщик)



НОВЫЙ ЗАЛ / до 100 гостей /

ПТ - ВС

Аренда площадки

50 000 Р

депозит на еду

250 000 Р

ПН - ЧТ

Аренда площадки

40 000 Р

депозит на еду

0 Р

Банкет

4000 Р

продление

15 000 Р/час

Аренда зала

6 часов

обслуживание 15%

Алкоголь можно свой.

В СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛА ВХОДИТ

- ★ звуковое оборудование
- ★ световое оборудование
- ★ проекционный экран
- ★ персонал (тех.специалист, клининг, гардеробщик)



ДЛЯ ДЕТСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ

Аренда площадки
8 000 Р

Заказ на еду
от 1500 Р
ребенок

Аренда зала
2 часа
Каждый последующий
час — **2 500 Р**

обслуживание 15%

В СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛА ВХОДИТ:

- звуковое оборудование
- световое оборудование
- проекционный экран
- персонал (тех. специалист, клининг, гардеробщик)

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

аренда караоке-
оборудования —
10000

Торт можно свой



ВЫЕЗДНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ НА КРЫШЕ

／ до 100 гостей ／

Аренда площадки
50 000 Р

* возможна только при проведении
банкета в Saburov Hall

В СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ВХОДИТ

- ★ разные наборы стульев на ваш выбор
- ★ музыкальное оборудование для сопровождения церемонии
- ★ локации для фотосессии жениха и невесты
- ★ возможность установить любые декорации
- ★ дополнительно можно организовать фуршет и welcome-drink



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Канapé с сыром гауда, киви и виноградом /30/	130
Канapé с сыром гауда, клубникой и киви /30/	130
Канapé с сыром пармезан и клубникой /20/	130
Салат с креветками и авокадо /50/	220
Цезарь с цыпленком су-вид грудка цыпленка су-вид /100/	160
Салат с копченой телятиной и печеными овощами /50/	190
Салат Греческий /50/	130
Фруктовый мини-салат /130/	300
Брускетта с лососем и крем-чизом /30/	220
Брускетта с тар-таром из тунца /30/	150
Бутерброд со шпротами /40/	130
Бутерброд с икрой /30/	180
Брускетта с креветкой /30/	210
Брускетта с ростбифом и копченым каймаком /35/	220
Брускетта с уткой и печеной тыквой /60/	180
Брускетта с паштетом из печени цыпленка и фруктовой горчицей /30/	120
Брускетта с цыпленком и соусом карри /30/	130
Брускетта с цыпленком, рукколой и соусом цезарь /30/	130
Тарталетка с тар-таром из телятины и муссом из тунца /45/	200
Тарталетка с маринованным лососем и икрой /40/	260
Закуска татаки из тунца /30/	150
Тар-тар из томленого подкопченного тунца с копченым чили /25/	150
Канapé с лососем, сыром и маслинами /35/	210

Рулетики из семги с творожным кремом /35/	230
Тигровая креветка в корзинке из пармезана с муссом из авокадо /25/	160
Креветка гриль /30/	180
Тако снежный краб /50/	200
Сырные шарики с лососем /30/	150
Сырные шарики с крабом /25/	130
Сырные шарики с салями /30/	130
Тако с рваной свининой /45/	160
Тако с цыпленком /50/	160
Канapé с салями на гренке из ржаного хлеба с плавленным сыром /25/	110
Канapé с пармой /35/	110
Анти-суши “Солонина с бородинским хлебом” /30/	120
Канapé с салями, черри, моцареллой и оливкой /30/	150
Мини-капрезе с соусом песто из оливок и базилика /25/	130
Канapé греческое /30/	120
Пинцимонио /35/	100
Мини-сендвич с слабосоленой форелью, баварской горчицей и свежим огурцом /30/	130
Мини-сендвич с куриным филе и сыром /30/	100
Эклеры с паштетом из печени цыпленка /40/	130
Эклеры с паштетом из копченой форели /40/	220
Профитроли с салатом Оливье /50/	120
Пирожок с зеленым луком и яйцом /35/	70
Пирожок с капустой и яйцом /35/	70
Пирожок с мясом /35/	80

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычки из лосося /80/	850
Шашлычки из курицы с паприкой /80/	250
Шашлычки из свиной шеи с луком и яблоками /80/	320
Шашлычки из шампиньонов /75/	150
Печеные овощи на шпажке /40/	150

ДЕСЕРТЫ

Черный лес /100/	210
Йогуртовое суфле /60/	150
Панна-котта с манго /70/	210
Кейкпопс /40/	120
Торт Медовик /50/	130
Торт мини Анна Павлова /30/	130
Капкейки /60/	120
Капкейк шоколадный с вишней /60/	120
Мороженое в карамели /100/	120
Сладкие эклеры малина/фисташка/шоколад /30/	130

НАПИТКИ

Морс клюквенный /200/	350
Вода с лимоном /1000/	180

САЛАТЫ

Салат Буррата с томатами /230/	850
Салат с креветками, апельсинами и моцареллой /210/	760
Салат с креветками и авокадо /160/	690
Салат Цезарь с креветками /180/	620
Салат из лосося с киноа /200/	810
Салат с кальмаром и соусом сальморехо /200/	650
Салат с авокадо и снежным крабом /170/	720
Салат с ростбифом и томатами /220/	750
Салат с телячьим языком/250/	650
Салат с телятиной, огурцом и печеной паприкой /220/	720
Салат с копченой телятиной и печеными овощами /170/	650
Салат Оливье с копченой говяжьей грудинкой /170/	530
Салат из утки с сыром страчателла, баклажаном и муссом из сметаны /230/	690
Салат Цезарь с курицей /180/	530
Салат гриль с цыпленком и томатами /240/	550

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти /320/	900
Рыбное ассорти /275/	1800
Сырная тарелка с чипсами из фруктов /315/	1200
Сет сыровяленный /280/120/	2700
Сет сырный /485/50/250/90/	2500
Ассорти из свежих овощей /280/	400
Соленья ассорти /380/	520
Ассорти из маринованных грибов /125/	450
Сельдь слабосоленая атлантическая с маринованным луком /150/120/50/40/	540
Солонина с травяным бальзамиком /150/30/	450
Ассорти из фруктов /1000/	1500
Капрезе /300/	750
Маслины / Оливки /100/	450
Лимон /100/	150
Хлебная корзина /60/80/	150

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен с грибами /90/	300
Жульен с крабом /90/	380
Террин с пастроми из говяжьей грудинки /150/	600
Камамбер запеченный /70/10/	600
Утиная грудка с тыквенным кремом и сыром страчателла /160/	620

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Свиная вырезка запеченная с овощами /180/	750
Свиная вырезка в беконе с копченой сметаной /180/	690
Медальоны из свинины с винным соусом /130/30/	650
Куриная грудка по рецепту «Лесника» /180/30/	650
Куриный рулет с паприкой, фасолью и сыром под сливочным Том Ям /210/	650
Куриное филе с овощным соте /290/	700
Утиная грудка с морковно-имбирным пюре /280/	820
Деликатесная вырезка со спаржей /160/60/	1480
Филе-миньон с соусом демиглас /160/	1100
Телятина с белыми грибами /210/	1300
Медальоны из телятины в беконе с овощными дерунами и грибным соусом /300/	1100
Томленая говяжья щека с кремом из кукурузы и картофеля /290/	890
Стейк из лосося с овощным рататуюем и соусом из креветок /250/	1500
Стейк из телятины на косточке с жаркое из картофеля и грибов /280/	1500
Дорадо со шпинатом /270/	1200
Стейк из тунца с апельсиновым маслом /260/	850
Судак по-русски с соусом из желтых томатов /130/	740
Рулет из судака с лососем и трюфельным пюре /250/	800

ГАРНИРЫ

Картофельные дольки /100/	200
Жаркое из картофеля с грибами /100/	250
Овощи гриль с песто /100/	300
Овощной рататуй /100/	250
Сливочное картофельное пюре /100/	250
Рис басмати /100/	200

БЛЮДА

НА КОМПАНИЮ

Буженина из свиной шеи в зернистой горчице /1100/	4000
<i>Свиная шея, томленная со специями и зернистой горчицей. Подается с миксом из свежих листьев салата, свежими овощами и яблочными чипсами.</i>	
Ассорти Мяса Гриль /950/120/120/40/	4000
<i>2 вида шашлыка: из свинины и курицы в особом маринаде, свиные ребра, приготовленные тремя способами, ломтики томленной говядины, жаренные на гриле, маринованный красный лук, хрустящий лаваш с кинзой и зеленым луком, два вида соуса.</i>	
Рыбное Ассорти Гриль /880/120/70/60/	6000
<i>Филе лосося, тунец лойн, масляная рыба, тигровые креветки, морские гребешки, соус мицухиса, лайм.</i>	
Говядина Веллингтон на компанию /1000/	4500
<i>Блюдо на компанию из 6-8 человек. Говяжья вырезка, запеченная в слоеном тесте с грибной икрой и шпинатом. Подается с луком конфи в красном вине и ежевичным соусом.</i>	
Осетр, фаршированный лососем /1000/	7200
<i>Осетр целиком, фаршированный муссом из лосося. Сервируется на блюде в жележном озере из апельсинового сока. Гарнируется свежими овощами и соусом сальморехо.</i>	
Баранина целиком с травами и гарниром /1000/	5500
<i>Баранья нога без кости, запеченная с травами. Сервируется на блюде с гарниром из печеных овощей и свежей зелены. Подается с маринованным красным луком, соусом напполи и соусом дзадзики.</i>	
Утка в апельсиновом джеме /1150/	4000
<i>Утка маринуется в соевом соусе, соке грейпфрута с палочкой корицы и специях. Готовится методом су-вид и запекается под апельсиновым джемом. Подается с миксом салатов, свежими овощами, чипсами из апельсина и с апельсиновым джемом.</i>	

ЗАКУСКИ

Кесадилья с ветчиной /125 г/	270
Мини-бургер с куриной котлетой /200 г/	350
Пицца «Четыре сыра» /250 г/	350
Пицца Салами /250 г/	350
Пицца «Маргарита» /250 г/	350

САЛАТЫ

Салат Цезарь с куриным филе /120 г/	350
Салат Оливье с курицей /120 г/	250
Салат овощной /150 г/	210

СУПЫ

Куриный суп со звездочками /250 г/	250
--	-----

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Спагетти с куриным филе в сливочном соусе /140 г/	250
Котлетка по-киевски /80/80 г	280
Кнели куриные /120/80/20 г	280
Наггетсы куриные с томатным соусом /100/30 г/	300
Куриные шашлычки /80/20 г	230

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре /100 г/	200
Картофельные дольки фри /100 г/	200
Картофель фри /100 г/	200

НАПИТКИ

Морс клюквенно-малиновый /200 г/	70
Чай в ассортименте /200 г/	50

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс клюквенный /1000/ **350**