

Холодные закуски из мяса и птицы					
Тар-тар из говядины с чабаттой	160	790			0
Паштет из печени цыпленка с чабаттой (10 шт.)	250	650			0
Сыровяленная шейка коппа с пряной грушей и дорблю	250	720			0
Утиная грудка Magre с пряной грушей под ягодным муссом	250	990			0
Отварной язык телёнка с домашним хреном и русской горчицей	150	990			0
Ростбиф с миксом салата и вялеными томатами	140	1100			0
Винный сет (сыровяленые деликатесы, благородные сыры, греческие оливки, паштет из печени цыплёнка с чабаттой, хрустящими гриссини, орехами, виноградом и ягодный конфитюр)	390	1200			0
Старорусские мясные закуски (буженина, ростбиф, язык говяжий, куриный рулет, с горчицей и домашним хреном)	250	1200			0
Ассорти сыровяленых деликатесов (коппа, брезаола, окорок Пармский, сыровяленая утиная грудка, фундук и сушёный абрикос)	200	1300			0
Разные холодные закуски					
«Капрезе» из спелых томатов с моцареллой и классическим «Песто» (заказ от 2 порций)	115	490			0
Свежие овощи и зелень (свежий огурец, помидор, сладкий перец, редис, сельдерей, сервированные букетом свежей зелени)	250	490			0
Ассорти оливок	100	490			0
Печеные баклажаны, томаты, сладкий перец, лук, цветная капуста, цуккини с йогуртовым соусом	330	750			0
Ассорти благородных сыров с виноградом, орехами, медом и хрустящими гриссини	250	1200			0
Фруктовая ваза (сезонные фрукты)	1500	2000			0
Сезонные фрукты с ананасом, ягодами и свежей мятой	2000	3000			0
Ассорти из грибов и разносолов					
Солёные грузди со сметаной, луком и укропом	210	650			0
Russia-сет (капуста квашенная с клюквой, сало домашнее, сало-ролл, малосольные огурчики, маринованные патиссоны и томаты черри, картофель "в мундире", гренки из бородинского хлеба, горчица)	300	820			0
Ассорти разносолов (корнишоны, бочковые томаты, бочковые огурцы, капуста пелюстка, мини-перец, мини-кукуруза, маринованная черемша)	350	790			0
Рулеты					
Печеный перец с сливочным муссом и анчоусом (4 шт.)	100	400			0
Рулет из форели с сливочным кремом и шпинатом (4 шт.)	160	490			0
Рулетики из цуккини и баклажана с творожным сыром, томатом черри, грецким орехом и бальзамическим кремом (4 шт.)	160	520			0
Рулетики из цуккини с легким кремом из авокадо и обжаренными креветками (4 шт.)	120	650			0
Рулетики из томленой телятиной, с творожным сыром и перцем-конфи (4 шт.)	110	650			0
Рулетик из форели с творожным сыром и свежим огурцом (4 шт.)	120	650			0
Блинчики					
Блинчики с грибным кремом и сыром (4 шт.)	90	350			0
Рулетики из блинчика с творожным сыром, вялеными томатами и свежим базиликом (4 шт.)	90	350			0
Блинчик с цыплёнком и грибами (4 шт.)	100	380			0
Блинчики с языком телёнка и пассерованными овощами (4 шт.)	90	380			0
Рулетики из блинчика с творожным сыром и красной икрой (4 шт.)	120	450			0
Рулетики из блинчика с форелью, творожным сыром и свежим огурцом (4 шт.)	150	590			0
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Жюльен с курицей и шампиньонами под сырно-сливочным соусом	150	400			0
Жюльен из лесных грибов под сырной корочкой	150	400			0
Слоеный бриошь с куриным сое и овощами	150	450			0
Подкопченное филе цыпленка со стейком из ананаса и медово-горчичным соусом	180	450			0
Средиземноморский кокиль с розовой креветкой, кальмаром и мидией в сливочном вине	150	550			0
Филе трески с муссом из моркови	150	550			0

Жюльен с языком телёнка и шампиньонами под сырно-сливочным соусом	150	550		0
Утиная грудка «Магре» с карамелизированными яблоками и ягодным соусом	150	750		0
Стейк из говяжьего языка с перечной сальсой и муссом сливочный хрен	180	850		0
Говяжьи щечки с муссом из цветной капусты	180	850		0
Морской гребешок с киноа и тыквенным муссом	140	950		0
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА				
Горячие блюда из рыбы и морепродуктов				
Треска с стручковой фасолью, черри и соусом из мидий	120/100/50	690		0
Тунец в кунжуте с салатом из печеных овощей	100/100/30	800		0
Стейк кеты с муссом из шпината и спаржей	120/100/50	890		0
Филе дорадо с пряным маслом и овощами гриль	120/100/30	950		0
Филе сибаса цитрусовым соусом и спаржей гриль	120/100/50	950		0
Стейк форели с муссом из мидий и киноа	120/100/30	1100		0
Горячие блюда из птицы				
Филе цыпленка с кукурузной палентой и перечным соусом	120/100/30	590		0
Рулет из цыпленка с адыгейским сыром и шпинатом с картофельным gratin	120/100/30	620		0
Индейка су-вид с молодым картофелем перечной сальсой и сливочно-чесночным соусом	120/100/20/30	750		0
Утиная ножка «Конфи» с молодым картофелем и стручковой фасолью	200/100/30	950		0
Горячие блюда из мяса и дичи				
Буженина с печеным томатом, бейби картофелем и соусом барбекю	150/100/30	790		0
Вырезка свинины с бейби картофелем, томатами черри и стручковой фасолью с сливочно-грибным соусом	150/100/30	890		0
Телячьи щечки с запеченными овощами и соусом «Демиглас»	160/100/30	990		0
Телятина "Велингтон" с печеным баклажаном и соусом «Демиглас»	160/100/30	990		0
Каре ягненка с соусом «Гляс де Вянь» с тёплым салатом Хоровац	180/100/30	1700		0
БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА				
Банкетные блюда из рыбы и морепродуктов				
Ассорти морепродуктов на гриле (тигровые креветки, королевские креветки, лосось гриль, филе судака, морские гребешки, кальмар, рьет из лосося, французский багет, соус «тар-тар» и сливочный с манго) (рассчитано на 6-8 персон)	1 шт.	9500		0
Лосось, запеченный целиком, фаршированный морепродуктами (рассчитано на 20-25 персон)	1 шт.	25000		0
Стерлядь, фаршированная спаржей подается со сливочным соусом (рассчитано на 15 персон)	1 шт.	12500		0
Щука, фаршированная муссом из лосося и креветок (рассчитано на 10 персон) В МАЕ ОТСУТСТВУЕТ	1 шт.	8900		0
Банкетные блюда из мяса, дичи и птицы				
Баран, запеченный целиком (оригинальная подача от ресторана Х.О., рассчитано на 30 персон) фирменное блюдо!	1 шт.	40000		0
Буженина (рассчитано на 15-20 персон)	1 шт.	6000		0
Ростбиф (рассчитано на 10-15 персон)	1 шт.	10000		0
Нога молодого барашка, запеченная с ароматными травами и кореньями (рассчитано на 10 персон)	1 шт.	10000		0
Запеченная утка в восточном стиле с соусом «Манго-Чили» и овощами (рассчитано на 6-8 персон)	1 шт.	6000		0
Гусь, фаршированный гречкой, черносливом (рассчитано на 6-8 персон)	1 шт.	8000		0
СОУСЫ				
Соус «Грибной» (к птице, свинине и красной рыбе-гриль)	500	700		0
Соус «Сливочно-горчичный» (к птице и белой рыбе на пару)	500	700		0
Соус «Сливочно-чесночный» (к птице и белой рыбе)	500	700		0
Соус «Белое вино» (к рыбе)	500	700		0
Соус «Тар-тар» (к рыбе)	500	800		0
Соус «Гляс де Вянь» (к мясу)	500	950		0

Соус «Тимьяновый» (к мясу)	500	990			0
Соус BBQ (к жареному мясу)	500	1000			0
Соус ягодный: ежевика, малина, вишня (к красному мясу)	500	1500			0
Соус «Брусничный чили» (к красному мясу)	500	1500			0
ГАРНИРЫ					
Молодой картофель, запеченный с розмарином и чесноком	100	150			0
Стручковая фасоль, жаренная на гриле в сливочном масле с чесноком	100	150			0
Картофельный graten	100	200			0
Рататуй из овощей	100	250			0
Цукини, жаренные на гриле и запечённые с помидором и сыром	100	290			0
Салат из печеных овощей (цукини, перец, томат, лук, баклажан с соусом песто)	120	290			0
Овощи-гриль с орегано и свежим базиликом	100	350			0
БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В КАЗАНЕ (заказ минимум от 20 порций)					
Уха русская из щуки, судака и лосося, с картофелем, водкой и берёзовым поленом	250	590			0
Плов из цыпленка	275	490			0
Шурпа из баранины	300	690			0
Плов из говядины	275	690			0
Жаркое из телятины с овощами и пряными травами	250	750			0
Плов из баранины	275	900			0
ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА					
Хлебная корзина (хлеб собственного производства, булочки, сырны палочки)	240	280			0
Свадебный каравай	1200	900			0
ТОРТ					
Торт праздничный с текстурой покрытия: сливки/мастика/глазурь, индивидуальным дизайном и начинкой на выбор, мин. заказ от 2х кг.	1000	2000			0
Лепка фигур/флористики из мастики/Декор из искусственных материалов. <i>Стоимость от 300 до 2500 руб.</i>	1 шт.				0
Фотопечать	1 лист	800			0
Муляж (малый/средний/большой) <i>750/1000/1500 руб.</i>	1 шт.	1500			0
ДЕСЕРТЫ					
Сметанно-карамельный	50	100			0
Сметанно-ягодный с шоколадом	50	100			0
Фисташка-малина	50	100			0
Тирамису	50	100			0
Красный бархат	50	100			0
Пломбир	50	100			0
Три шоколада	50	100			0
Эстархази	50	100			0
СЛАДКИЙ СТОЛ					
Кэнди-бар: десерт «макаронни», капкейки с шоколадом, имбирное печенье, кейк-попсы, зефир «маршмелоу», безе). Все десерты индивидуально оформляются под стилистику Вашего мероприятия. Согласуйте это с Вашим банкет-менеджером. (Минимальный заказ на 10 гостей. Стоимость: 10-20 гостей-700 руб.на гостя; 20 и более гостей-600 руб. на гостя)	1	700			0
Шоколадный фонтан и фруктовая станция: шоколадный фонтан с нежным молочным шоколадом, фруктовое ассорти (банан, груша, мандарин, виноград, киви) и воздушный зефир на шпажке <i>Р ассчитано на 30-40 персон</i>	3500/1500/300	12000			0
Фонтан из сгущённого молока и фруктовая станция: фонтан с нежным сгущённым молоком, фруктовое ассорти (банан, киви) и печенье саваярди <i>Рассчитано на 30-40 персон</i>	3500/1500/50 шт.	6000			0
КАРТА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ					
Прохладительные напитки					
	литр				

Морс ягодный	1	300			0
Морс из клюквы	1	350			0
Морс из черной смородины	1	350			0
Морс из брусники	1	350			0
Морс из облепихи	1	350			0
Лимонад	1	350			0
Сок "Я"	1	350			0
Вода не газированная					
Аква Минерале	0,6	150			0
Вода фирменная природная «СмолиноПарк»	0,5	100			0
Вода газированная					
Боржоми (стекло)	0,5	300			0
Аква Минерале	0,6	150			0
Эвервес (кола; тоник; апельсин; лимон-лайм)	0,5	250			0
Эвервес (кола; тоник; апельсин; лимон-лайм)	1	350			0
Кофе/Чай					
Капучино	0,2	200			0
Эспрессо	0,2	80			0
По-американски	0,2	100			0
Молоко	10	10			0
Чай заварной в ассортименте	1 чайник	250			0
Чай пакетированный черный/зеленый	0,2	40			0
Лимон	10	10			0
КАРТА ВИН					
	литр	цена	кол-во	страна	стоимость
Шампанское и игристое вино					
Меланж п/сл, брют	0,75	950		Россия	0
Шато Тамань Селект Блан п/сл, брют	0,75	1200		Россия	0
АНИМА АРИСТОВ Миллезимато. Розовое, брют	0,75	1400		Россия	0
АНИМА АРИСТОВ Миллезимато. Белое, брют	0,75	1400		Россия	0
Кава Нувиана Брют	0,75	1900		Испания	0
Кава Нувиана Росадо Брют	0,75	1900		Испания	0
Ганча Асти DOCG, сладкое	0,75	2200		Италия	0
Ганча Просекко DOC, брют	0,75	2200		Италия	0
Просекко Монтевьини, брют	0,75	2500		Италия	0
Розовые вина					
Шато Тамань Деликат, п/сухое	0,75	950		Россия	0
Анима Аристов Пино Гриджио Блаш, сухое	0,75	1000		Россия	0
Белые вина					
Шато Тамань Дуо п/сладкое	0,75	950		Россия	0
Шато Тамань Деликат п/сухое	0,75	1000		Россия	0
Анима Аристов Пино Гриджио сухое	0,75	1000		Россия	0
Курикано Совиньон Блан сухое	0,75	1200		Чили	0
Курикано Шардоне сухое	0,75	1200		Чили	0
Кэфер Пино Гриджио сухое	0,75	2000		Италия	0
Красные Вина					
Шато Тамань Дуо п/сладкое	0,75	950		Россия	0
Анима Аристов Пино Неро-Санджовезе сухое	0,75	1000		Россия	0
Курикано Каберне Совиньон сухое	0,75	1200		Чили	0
Эремо Кьянти Ризерва DOCG сухое	0,75	1500		Италия	0
Кэфер Мерло сухое	0,75	2000		Италия	0

Водка					
Тундра Классика	0,5	1100		Россия	0
Русский стандарт ориджин	0,5	1200		Россия	0
Царская оригинальная	0,5	1200		Россия	0
Белуга Нобл	0,5	3000		Россия	0
Абсолют	0,5	3000		Швеция	0
Бренди					
Арагат 3*	0,5	3500		Армения	0
Арагат 5*	0,5	4500		Армения	0
Коньяк					
Мартель V.S.	0,7	10500		Франция	0
Мартель V.S.O.P.	0,7	12500		Франция	0
Камю Вери Спешл	0,7	10500		Франция	0
Камю V.S.O.P.	0,7	12500		Франция	0
Виски					
Чивас Ригал 12	0,7	7500		Шотландия	0
Джек Дениэлс	0,7	6800		США	0
Джемесон	0,7	6800		Ирландия	0
Баллантайнс Файнест	0,7	5200		Шотландия	0
Поугс оф Стримс	0,7	4500		Ирландия	0
Джонни Уокер Рэд Лейбл	0,7	3500		Шотландия	0
Виски Дюарс Белая Этикетка	0,7	3500			0
Вильям Лоусонс	0,5	3000			0
Пиво бутылочное					
Бад	0,33	200			0
Хугарден б/а	0,33	200			0
Аббе blonde	0,33	250			0
Аббе brune	0,33	250			0
Франсисканер	0,45	300			0
Пиво разливное					
Шпатен	0,3	250			0
Шпатен	0,5	350			0
Шпатен	3000	2000			0
Хугарден	0,3	250			0
Хугарден	0,5	390			0
Хугарден	3000	2200			0
Настойки					
Цитрон	0,5	1500			0
Клюквенная	0,5	1500			0
Черная смородина	0,05	1500			0
Пряный перец	0,5	1500			0
Бехеровка	0,7	5500			0
Абсент Фруко Шульц	0,7	6000			0
Итого					0

ПИТАНИЕ АРТИСТОВ

ПРОФЕССИЯ/КОММЕНТАРИИ (ВЕГАН И Т.П.)	ВРЕМЯ ПОДАЧИ *не пересекаем с подачей гостям	КОЛ-ВО
НАЗВАНИЕ БЛЮДА	ЦЕНА	КОЛ-ВО
		ИТОГО
Салат 150гр.+ Горячее блюдо с гарниром 150/150 гр.+ Хлеб 50 гр.+ Напиток (морс/сок) 200 мл. Чай пакетированный/Кофе заварной; Лимон/Молоко	600	0
Итого		0
ОБЩИЙ ИТОГ		0,00

Для улучшения сервиса через несколько дней после мероприятия с Вами свяжется независимый специалист, и будут заданы вопросы относительно качества обслуживания и услуг

Обязательные условия для площадок отеля SMOLINOPARK :

Окончательное согласование ассортимента блюда на банкет производится за **1 месяц** до даты мероприятия.
 Окончательное согласование и утверждение количества гостей на банкет производится не менее, чем за **7 календарных дней** до даты проведения мероприятия.
Аренда музыкального и светового оборудования отеля - 30000 рублей. Для ресторана ХО
 Аренда зала от 5000 до 20000 руб., в случае заказа развлекательной части мероприятия в отеле- **аренда зала, в подарок!**
 Если для проведения программы требуется дополнительное музыкальное, световое или другое оборудование: заказ, монтаж, установка производится только отелем Smolinopark. **Другие компании не допускаются.**
 Запрещается использование свечей, стриммеров и хлопушек и т.п.
 Запуск фейерверка и пиротехники возможен только силами специалиста отеля Smolinopark
 Заказчик несёт материальную ответственность за ущерб, причинённый имуществу Исполнителя действиями Заказчика или его гостей во время проведения мероприятия
 В случае возникновения необходимости проведения нестандартной уборки помещения (ковровое, кафельное покрытие пола, мебель, текстиль ресторана, стены, потолок, предметы интерьера и т.д.) во время или по окончании мероприятия по вине Заказчика, Заказчик оплачивает Исполнителю штраф согласно прайсу порчи имущества от 2000 руб.
 Не допускается употребление своих пищевых продуктов, кондитерских изделий и безалкогольных напитков на территории ресторанов Smolinopark
Аренда зала свыше 6 часов после 01:00 составляет 12000руб\час (либо после 01:00)

ООО "СмолиноПарк"

Исполнитель

_____ **Складановских Н.П.**

М.П.

Заказчик

_____ М.П.