



РУССКИЕ СЕЗОНЫ
— КУРОРТ ПЕРЕСВЕТ —

Зал *Шаляпин*



Функциональные возможности зала



1 000 человек вместимость



Общая площадь зала - 1 400 м²



LED экран 7369 x 4160 с шагом пикселя 3 мм



Подиум (модульная сцена) 8000 на 6000, регулируемая высота 800/1000



Площадь отдельной префанкшн-зоны (балкон на втором этаже) - 400 м²

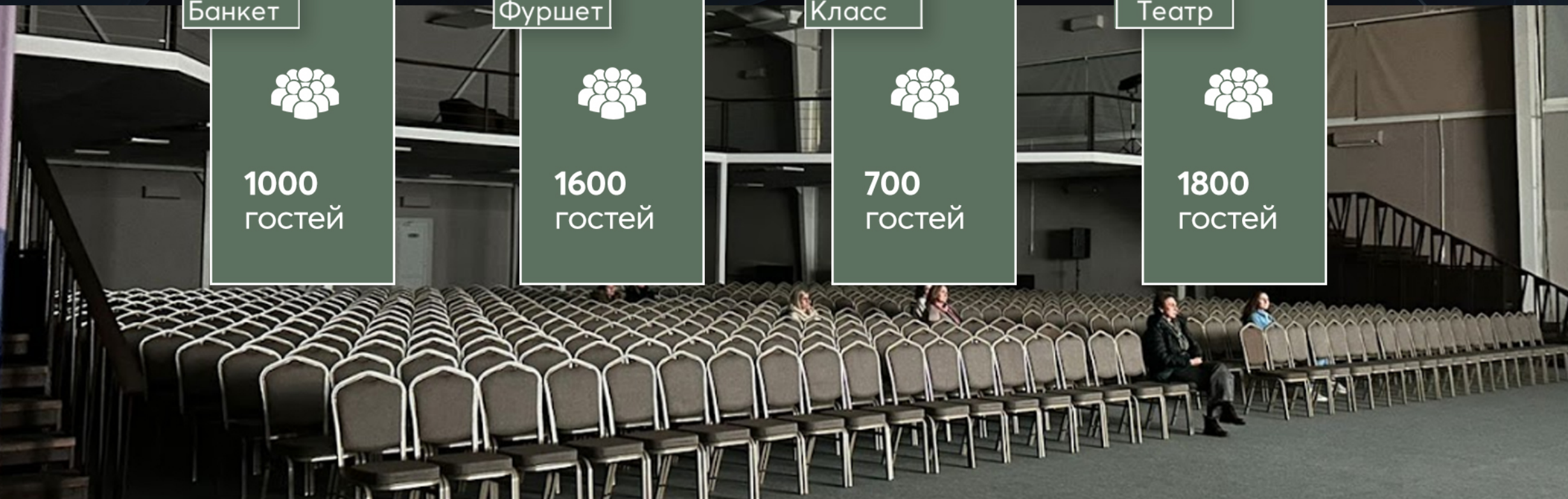


Дополнительное оборудование: свет и звук (подробнее на слайдах 21,22,23)



Отдельный зал под гардеробную с встроенными уборными

Возможности для конференций



Конференц-рассаdка



Рассада "Банкет"



Рассадка "Фуршет"



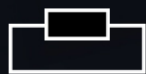
Рассадка "Театр"



Префанкшен-зона



Вместимость до 350 человек



Встроена в конференц-зал



Возможность
персонализированного брендинга



Меню кофе-брейков



КОФЕ-БРЕЙК № 1

Мафины в ассортименте (шоколадный, ванильный) 50 гр
Панна котта 45 гр
Морс 200 мл
Кофе, чай в ассортименте, вода РС ПЭТ 10/200/500 гр

400 Р

КОФЕ-БРЕЙК № 2

Круассан классический (подается с джемом, медом, сливочным маслом) 25 гр
Панна котта 45 гр
Кофе, чай в ассортименте, вода РС ПЭТ 10/200/500 гр

500 Р

КОФЕ-БРЕЙК № 3

Ассорти печенья 30 гр (печенье шоколадное, печенье имбирное)
Мини сэндвич с сыром 70 гр (на тостовом хлебе микс салата, сыр, свежий огурец и домашний майонез)
Мини сэндвич с индейкой 70 гр (на тостовом хлебе микс салата, томат, копченая индейка, соус цезарь)
Брускетта с вялеными томатами и соусом песто 65 гр
Кофе, чай в ассортименте, вода РС ПЭТ 10/200/500 гр

600 Р

КОФЕ-БРЕЙК № 4

Печенье домашнее в ассортименте 30 гр (печенье шок, печенье имбирное)
Свежая выпечка 40 гр слойка с шоколадом (булочка из слоеного теста с шоколадной начинкой)
Мафины в ассортименте (шоколадный, ванильный,) 50 гр
Мини сэндвич с индейкой 70 гр (на тостовом хлебе микс салата, томат, копченая индейка, соус цезарь)
Мини сэндвич с сыром 70 гр (на тостовом хлебе микс салата, сыр, свежий огурчик и домашний майонез)
Лимонад Яблочный Бриз 100 гр
Кофе, чай в ассортименте, вода РС ПЭТ 10/200/500 гр

700 Р

Кофе-брейк №5

Сэндвич с пармской ветчиной 70 гр (на тостовом хлебе микс салата, слайсами нарезанная пармская ветчина, творожный сыр)
Брускетта с вялеными томатами и соусом песто 40 гр
Печенье мадлен 30 гр
Мини чизкейк с ягодой 45 гр
Карвинг из свежих фруктов 100 гр (яблоки, груши, апельсины, мандарины, киви)
Кофе, чай в ассортименте, вода РС ПЭТ 10/200/500 гр

800 Р

КОФЕ-БРЕЙК № 6

Круассан-сэндвич с индейкой 60 гр (круассан, соус цезарь, микс салата, огурец и копченая индейка)
Круассан-сэндвич с сыром 60 гр (круассан, домашний майонез, микс салата, ломтики тонко нарезанного сыра)
Мини крем-брюле с ягодами 40 гр (нежное суфле с карамельной корочкой и ягодами)
Профитроли с ванильным кремом 30 гр
Кофе, чай в ассортименте, вода РС ПЭТ 10/200/500 гр

900 Р

КОФЕ-БРЕЙК № 7

Брускетта с вялеными томатами и соусом песто 40 гр
Брускетта с печеными овощами 40 гр (кусочек багета с печеными на углях баклажанами, перцем болгарским, томатами и ароматной кинзой)
Брускетта с ростбифом и черри 40 гр (кусочек багета, соус барбекю, слайс ростбифа, черри)
Мини кебаб из говядины 50 гр (кебаб из рубленной говядины, ткемали, маринованный лук, зерна граната)
Лосось терияки 40 гр (кубиком обжаренный лосось, маринованный в соусе терияки, салат чука, маринованный имбирь)
Печенье-сэндвич с зефиром 50 гр
Кофе, чай в ассортименте, вода РС ПЭТ 10/200/500 гр

1000 Р

КОФЕ-БРЕЙК ФИТНЕС

Хлебцы мульти злаковые и хумус 100 гр
Ассорти орехов, сухофруктов 100 гр (арахис, миндаль, кешью, чернослив, курага)
Чиа Пудинг 70 гр
Морс 200 мл
Кофе, чай в ассортименте, вода РС ПЭТ 10/200/500 гр

800 Р

Банкетные возможности



Вместимость
до 1 000 человек



Отдельная гардеробная
комната + 3 примерные
комнаты

WC

Отдельные уборные



Банкетное меню

НАПИТКИ

ШАМПАНСКОЕ

Мартини Просекко 750 мл	3900
Балаклава белое/розовое 750 мл	2100
Альфавето, Брют 750 гр	1700

ВИНО БЕЛОЕ

Альма Романа, Пино Гриджо белое 750 мл	1900
Альма Романа, Шардоне белое 750 мл	1900
Ля Вьей Фарм белое 750 мл	3100
Ликурия Терруар белое 750 мл	1700

ВИНО КРАСНОЕ

Ликурия Терруар красное 750 мл	1700
Ля Вьей Фарм красное 750 мл	3100
Конти Серристоры, Кьянти красное 750 мл	2900
Альма Романа, Санджовезе Рубиконе красное 750 мл	1900

ВОДКА

Водка Финляндия 750 мл	5100
Водка Русский Стандарт 500 мл	2600

ВИСКИ

Джонни Уокер Рэд Лэйбл 1 л	7700
Бушмилс Ориджинал 1 л	7700

БРЕНДИ

Бренди Дугладзе Кутаиси 5 лет 500 мл	3200
--------------------------------------	------

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Минеральная вода Аква Русса, с газом/без газа 500 мл	210
Вода Русские Сезоны ПЭТ 500 мл	110
Сок в ассортименте 1 л	580
Морс домашний 1 л	450
Квас домашний 1 л	450
Лимонад Лайм-лимон 1 л	700
Лимонад Яблочный Бриз 1 л	700
Чай в ассортименте пакетированный 200 мл	170
Эспрессо, Американо, Капучино 200 мл	170

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из капусты с морковью и яблоком 60 гр	50
Салат из домашних томатов и огурцов 80 гр	100
Винегрет с квашеной капустой 70 гр	100
Маринованные грибы 50 гр	150
Свежие овощи 70 гр	100
Тартар из томатов на подушке из авокадо 70 гр	250
Соленья Домашние 70 гр	100

ЗАКУСКИ МЯСО, ПТИЦА

Вителло тоннато с ростбифом 70 гр	250
Ассорти мясных деликатесов 70 гр	350
Мясная кавказская нарезка 70 гр	500
Мясная нарезка с горчицей и хреном 100 гр	400

СЫР

Рулетики из цукини со сливочным сыром и вялеными томатами 70 гр	200
Ассорти кавказских сыров 70 гр	250
Ассорти сыров 90 гр	600

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти 70 гр	650
Сельдь с картофелем мини 70 гр	150
Оладьи с красной икрой и сливочным сыром 30 гр	300

САЛАТЫ

Салат Цезарь с курицей 70 гр	150
Салат Капрезе 70 гр	200
Аджапсандал 70 гр	200
Салат Тбилиси 70 гр	200
Салат с хрустящими баклажанами и помидорами 70 гр	150
Салат Нисуаз 90 гр	200
Салат из свежих овощей с сыром фета, маслинами и артишоками 70 гр	150
Салат зеленый с ростбифом и черри 70 гр	200
Салат с грушей, свеклой и сыром с благородной плесенью 70 гр	150
Салат Оливье с языком 70 гр	200

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Перец, фаршированный рататюем с томатами 218 гр	300
Блин Омоньер с утиным филе и сливочным соусом 150 гр	450
Морские гребешки с пряными груздями 85 гр	1600
Долма с говядиной и соусом Мацони 120 гр	300
Киш Лорен со шпинатом 125 гр	650

Банкетное меню

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Картофель жареный с грибами и луком 280 гр	200
Гречневая лапша, жареная с овощами 240 гр	250
Стейк из трески в панировке на соте из сливочного шпината 190 гр	550
Медальон из телятины на подушке из овощей гриль с грибным соусом 240 гр	1700
Ассорти шашлыков 300 гр	1500
Стейк из лосося со спаржей и помидором черри 229 гр	2000
Медальон из говядины с жареным картофелем и луком фри 246 гр	1600
Подкопченное филе судака со спаржей и вялеными томатами 243 гр	1100
Утиное филе с карамелизированной грушей и ягодным соусом 210 гр	1000

ФУРШЕТ

1	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ: Мини моцарелла, черри и соус песто 30 гр Крюдите с соусом блю-чиз 50 гр (огурцы, морковь, сельдерей, болгарский перец, черри, соус блю-чиз) Пирожок с капустой 40 гр Ростбиф на мини картофеле 30 гр (слайс ростбифа, мини картофель с перечным соусом) ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ: Пончики из трески 60 гр (шарики из фарша трески, соус тартар) ДЕСЕРТЫ: Трайфл сникерс 50 гр (арахис, шоколад, творожный крем, карамель, сливки, бисквит) Мини заварное кольцо 40 гр	900 Р
---	---	-------

2	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ: Овощное крюдите, соус раита 40 гр (огурцы, морковь, сельдерей, болгарский перец, черри, соус раита) Канapé из сыра чеддер, виноград 35 гр (сыр чеддер, мед, виноград) Профитроли с паштетом из куриной печени 30 гр (пышные профитроли с паштетом из печени домашних кур) Пирожок с яйцом и луком 40 гр ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ: Мини шашлычки из курицы 100 гр (нежный шашлычок из филе домашних кур) ДЕСЕРТЫ: Фрукты на шпажке с мятой 30 гр (киви, мандарин, виноград со сливочным соусом)	600 Р
---	---	-------

ФУРШЕТ

3	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ: Профитроли с грибной икрой 30 гр (нежный профитроль с обжаренными шампиньонами и луком) Мини моцарелла, черри томаты, соус песто 30 гр Ростбиф, томаты, руккола, пармезан 45 гр Рулетки из цукини, сливочный сыр 40 гр Креветки, гуакамоле, чипсы начос 40 гр ДЕСЕРТЫ: Клубника в шоколаде 40 гр	900 Р
---	---	-------

4	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ: Профитроли с грибной икрой 30 гр (нежный профитроль с обжаренными шампиньонами и луком) Профитроли с паштетом из лосося 30 гр (нежный профитроль, мусс из лосося х/к и творожного сыра) Пирожок с мясом 30 гр ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ: Овощной спринг ролл, сладкий соус чили 50 гр (перец болгарский, капуста, морковь, рисовая бумага) Мини шашлычок из креветок 40 гр ДЕСЕРТЫ: Трайфл сникерс 50 гр (арахис, шоколад, творожный крем, карамель, сливки, бисквит) Мини прага 40 гр	800 Р
---	---	-------

Банкетное меню

ФУРШЕТ

5	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:	1500 Р
	<p>Пармская ветчина с дыней и мятной сальсой 40 гр Профитроли с муссом из лосося и красной икрой 33 гр (нежный профитроль, мусс из лосося х/к, творожного сыра, красной икры) Хумус с печеным перцем 60 гр Камамбер, конфитюр из винограда 30 гр</p> <p>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:</p> <p>Шашлычок из овощей с соусом песто 40 гр (баклажан, цуккини, томаты черри, соус песто) Креветки жареные 50 гр Татаки из говядины 55 гр (тандерлой, ореховый соус, гранатовые зерна и ароматная кинза)</p> <p>ДЕСЕРТЫ:</p> <p>Клубника в шоколаде 40 гр Тарталетка ягодная 50 гр Профитроль с заварным кремом 40 гр Мини ягодный мусс на овсяном печенье 40 гр</p>	

6	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:	800 Р
	<p>Ассорти пирожков 120 гр (мясо, капуста, лук, яйцо) Цуккини гриль с сыром фета 40 гр (слайс цуккини, сыр фета, зелень) Пармская ветчина с дыней и мятной сальсой 40 гр</p> <p>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:</p> <p>Мини кебаб из баранины 40 гр (рубленое мясо барашка, соус ткемали, маринованный лук) Шашлык из овощей с соусом песто 40 гр (баклажан, цуккини, томаты черри, соус песто) Шашлык из креветок 40 гр (креветка тигровая, черри, лимон)</p>	

ФУРШЕТ КОНСТРУКТОР

СЭНДВИЧИ:

Сэндвич с пармской ветчиной 140 гр	300
Брускетта с вялеными томатами и соусом песто 65 гр	200
Круассан-сэндвич с лососем 120 гр	550
Круассан-сэндвич с сыром 110 гр	300

ВЫПЕЧКА:

Мафины в ассортименте 50 гр (шоколадный, ванильный)	100
Круассан классический 25 гр (подается с джемом, медом, сливочным маслом)	200
Печенье домашнее в ассортименте 30 гр	50
Свежая выпечка 25 гр (слойка с шоколадом)	150
Печенье мадлен 30 гр	100
Печенье-сэндвич зефир 50 гр	150

ФУРШЕТ КОНСТРУКТОР

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Профитроли с грибной икрой 30 гр	100
Рулетик из лосося, огурец, сливочный сыр 20 гр	150
Цуккини гриль с сыром фета 40 гр	50
Ростбиф, томаты, руккола, пармезан 45 гр	250
Пирожок с мясом 30 гр	150
Пармская ветчина с дыней и мятной сальсой 40 гр	100
Креветки с гуакомоле на чипсах начос 40 гр	200
Профитроли с муссом из лосося и красной икрой 40 гр	350
Хумус с печеным перцем 40 гр	50
Камамбер, конфитюр из винограда 30 гр	150
Профитроли с грибной икрой 30 гр	100
Рулетик из лосося, огурец, сливочный сыр 20 гр	100

ФУРШЕТ КОНСТРУКТОР

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Пончики из трески 60 гр	300
Мини шашлычки из курицы 100 гр	300
Овощной спринг ролл, сладкий соус чили 20 гр	250
Мини шашлычок из креветок 50 гр	350
Крылышки баффало 65 гр	150
Лосось терияки 40 гр	450
Шашлычок из овощей с соусом песто 40 гр	50
Креветки жареные 50 гр	400
Татаки из говядины 50 гр	250

ФУРШЕТ КОНСТРУКТОР

ДЕСЕРТЫ:

Шоколадные корпусные конфеты 15 гр	300
Трайфл сникерс 50 гр	150
Мини заварное кольцо 40 гр	150
Клубника в шоколаде 40 гр	250
Мини прага 50 гр	150
Тарталетка ягодная 50 гр	250
Профитроль с белым шоколадом 40 гр	100
Мини ягодный мусс на овсяном печенье 40 гр	250
Панна котта 45 гр	100
Мини чизкейк с ягодой 45 гр	150
Мини крем-брюле с ягодами 40 гр	150

ФРУКТЫ:

Фруктовая тарелка 100 гр	150
--------------------------	-----

Банкетное меню

СЕТ МЕНЮ УЖИН 2000₽

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ МИНИМАЛЬНО ОТ 10 ПЕРСОН

ПОНЕДЕЛ НИК (закуски 770г, напитки 700мл)

Сельдь под шубой 180г
Бефстроганов, картофельное пюре 180/100
Фондан с мороженым 140г
Хлеб чёрный и белый 80г
Кофе или чай 200мл
Вода 500 мл

ВТОРНИК (закуски 770г, напитки 700мл)

Салат из свежих овощей с рассольным сыром 280г
Гречневая лапша с овощами 170/100г
Чизкейк белый шоколад 140г
Хлеб чёрный и белый 80г
Кофе или чай 200мл
Вода 500 мл

РЕДА (закуски 650г, напитки 700мл)

Форшмак из алютерской сельди 150г
Спагетти карбонара с ростбифом 280г
Торт Прага 140г
Хлеб чёрный и белый 80г
Кофе или чай 200мл
Вода 500 мл

ЕТВЕРГ (закуски 740г, напитки 700мл)

Винегрет с солеными грибами и ароматным маслом 200г
Пад-тай с курицей 360г
Сорбет домашний 100г
Хлеб чёрный и белый 80г
Кофе или чай 200мл
Вода 500 мл

СЕТ МЕНЮ УЖИН 2300₽

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ МИНИМАЛЬНО ОТ 10 ПЕРСОН

ПЯТНИЦА (закуски 870г, напитки 825мл)

Салат с медовой пекинской капустой и телячьими щечками 260г
Большой бифштекс с обжаренным картофелем 390г
или
Поке с лососем 310г
Милфей 140г
Хлеб чёрный и белый 80г
Кофе или чай 200мл
Вода 500 мл
Бокал игристого или сухого вина на выбор
(белое или красное)

УББОТА (закуски 800г, напитки 825мл)

Салат с баклажаном, цыпленком и хумусом 250г
Судак, томаты, артишоки, каперсы 200/100г
или
Утиная ножка со сливой и пряной морковью 310г
Заварное кольцо с карамельным кремом и маком 165г
Хлеб чёрный и белый 80г
Кофе или чай 200мл
Вода 500 мл
Бокал игристого или сухого вина на выбор
(белое или красное)

СЕТ МЕНЮ УЖИН 2100₽

ВОСКРЕСЕНЬЕ (закуски 790г, напитки 700мл)

Салат из огурца, редиса с зеленым луком и перепелиным яйцом 200г
Пад-тай с курицей 360г
Ромовая баба с малиновым кули 150г
Хлеб чёрный и белый 80г
Кофе или чай 200мл
Вода 500 мл

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №1

ОБЕД

13:00 – 15:00 | 2000 ₽ | пт, сб 2800 ₽
(закуски 1000г, напитки 1000мл)

АЛАТ БАР:

Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий 20г/20г/10г
Огурцы соленые, помидоры маринованные 10г/10г
Капуста квашенная, фасоль в томатном соусе, грибное ассорти 10г/10г/10г
Соус хрен, порционные соусы 20г/20г

АЛАТ:

Салат оливье с ветчиной 60г
Салат сельдь под шубой 30г
Винегрет из овощей 30г
Салат из моркови с сыром 30г

ПЕРВ Е БЛЮДА:

Солянка сборная мясная 80г
Суп-пюре из разных овощей 60г
Бульон куриный с яйцом 45/20г

О НОВН Е БЛЮДА:

Гуляш из говядины 30г/30г
Эскалоп из свинины 50г
Тельное из рыбы 50г
Биточки куриные 50г

ГАРНИР:

Рагу из овощей 50г
Фузилли с маслом 40г
Каша гречневая рассыпчатая 40г

Ассортимент хлеба 2шт/60г

ДЕ ЕРТ:

Фруктовый салат 60г
Улитка с кремом 30г
Слойка с творогом 30г

НАПИТКИ:

Сок в ассортименте 200мл или морс 400мл
Вода питьевая 500мл
Чай с сахаром 100г/10г/5г
Кофе 120г

Банкетное меню

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №1 УЖИН

19:00 – 21:00 | 2000 ₰ | пт, сб 2800 ₰
(закуски 1000г, напитки 1000мл)

АЛАТ БАР:

Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий 20г/20г/10г
Огурцы соленые, помидоры маринованные 10г/10г

Капуста квашенная, фасоль в томатном соусе, грибное ассорти 10г/10г/10г
Соус хрен, порционные соусы 20г/20г

АЛАТ :

Салат куриный с ананасом 50г
Салат рыбный из тунца 50г
Салат из свеклы с черносливом и орехами 30г
Салат альпийский 30г

О НОВЫЕ БЛЮДА:

Азу из говядины 20/30г
Котлеты домашние 50г
Каштаны рыбные 50г
Плов из курицы 20/30г

ГАРНИР :

Фасоль стручковая отварная 50г
Котлеты морковные 40г
Картофель жареный 60г

Ассортимент хлеба 2шт/60г

ДЕ ЕРТ :

Фруктовый салат 60г
Мини круассан 30г
Слойка с шоколадом 30г

НАПИТКИ:

Сок в ассортименте 200мл или морс 400мл
Вода питьевая 500мл
Чай с сахаром 100г/10г/5г
Кофе 120г

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №2 ОБЕД

13:00 – 15:00 | 2000 ₰ | пт, сб 2800 ₰
(закуски 1000г, напитки 1000мл)

АЛАТ БАР:

Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий 20г/20г/10г
Огурцы соленые, помидоры маринованные 10г/10г

Капуста квашенная, фасоль в томатном соусе, грибное ассорти 10г/10г/10г
Соус хрен, порционные соусы 20г/20г

АЛАТ :

Салат с говяжьим языком 50г
Салат с кальмарами 50г
Винегрет из моркови с яблоком 30г
Салат овощной с маслом 60г

ПЕРВЫЕ БЛЮДА:

Борщ с говядиной, сметана 60/20г
Суп-пюре из тыквы 60г
Бульон куриный с фрикадельками 45/20г

О НОВЫЕ БЛЮДА:

Говядина тушеная с черносливом 30г/30г
Котлеты рыбные 100г
Рулет куриный с сыром и яйцом 50г
Буженина запеченная 50г

ГАРНИР :

Рагу из овощей 50г
Капуста цветная на пару 40г
Рис отварной 60г

Ассортимент хлеба 2шт/60г

ДЕ ЕРТ :

Фруктовый салат 60г
Галстук миндальный 40г
Слойка с заварным кремом 30г

НАПИТКИ:

Сок в ассортименте 200мл или морс 400мл
Вода питьевая 500мл
Чай с сахаром 100г/10г/5г
Кофе 120г

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №2 УЖИН

19:00 – 21:00 | 2000 ₰ | пт, сб 2800 ₰
(закуски 1000г, напитки 1000мл)

АЛАТ БАР:

Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий 20г/20г/10г
Огурцы соленые, помидоры маринованные 10г/10г

Капуста квашенная, фасоль в томатном соусе, грибное ассорти 10г/10г/10г
Соус хрен, порционные соусы 20г/20г

АЛАТ :

Салат мимоза 50г
Салат куриный с грибами 50г
Салат из свеклы с сыром и чесноком 30г
Салат картофельный с горошком 30г

О НОВЫЕ БЛЮДА:

Бефстроганов 50г
Фрикассе из курицы 30г/20г
Конгрио с маслинами 50г
Лепешка гречневая со свиной 20/30г

ГАРНИР :

Брокколи с сыром 50г
Пюре картофельное 40г
Гречка с грибами 60г

Ассортимент хлеба 2шт/60г

ДЕ ЕРТ :

Фруктовый салат 60г
Маффин шоколадный 30г
Мини ватрушка с творогом 30г

НАПИТКИ:

Сок в ассортименте 200мл или морс 400мл
Вода питьевая 500мл
Чай с сахаром 100г/10г/5г
Кофе 120г

Банкетное меню

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №3 ОБЕД

13:00 – 15:00 | 2000 ₺ | пт, сб 2800 ₺
(закуски 1000г, напитки 1000мл)

АЛАТ БАР:

Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий 20г/20г/10г
Огурцы соленые, помидоры маринованные 10г/10г

Капуста квашенная, фасоль в томатном соусе, грибное ассорти 10г/10г/10г
Соус хрен, порционные соусы 20г/20г

АЛАТ :

Салат столичный 50г
Салат с ветчиной и сыром 50г
Винегрет греческий 30г
Салат из свежей капусты с огурцами 30г

ПЕРВ Е БЛЮДА:

Щи из свежей капусты с мясом 60/20г
Суп-пюре грибной 60г
Бульон куриный с яйцом 45/20г

О НОВН Е БЛЮДА:

Индейка запеченная 50г
Котлеты по-хлыновски 50г
Треска запеченная с сыром 50г
Поджарка свинная 30г/20г

ГАРНИР :

Рагу из овощей 50г
Капуста цветная на пару 40г
Рис отварной 60г

Ассортимент хлеба 2шт/60г

ДЕ ЕРТ :

Фруктовый салат 60г
Кекс английский с кремом 40г
Слойка с карамелью 30г

НАПИТКИ:

Сок в ассортименте 200мл или морс 400мл
Вода питьевая 500мл
Чай с сахаром 100г/10г/5г
Кофе 120г

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №3 УЖИН

19:00 – 21:00 | 2000 ₺ | пт, сб 2800 ₺
(закуски 1000г, напитки 1000мл)

АЛАТ БАР:

Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий 20г/20г/10г
Огурцы соленые, помидоры маринованные 10г/10г

Капуста квашенная, фасоль в томатном соусе, грибное ассорти 10г/10г/10г
Соус хрен, порционные соусы 20г/20г

АЛАТ :

Салат с белой рыбой 50г
Салат красной фасолью и куриным бедром 50г
Салат табуле с кускусом 30г
Салат из овощей гриль 30г

О НОВН Е БЛЮДА:

Шашлык куриный 50г
Тефтели говяжьи в томатном соусе 30г/20г
Белая рыба в панировке 50г
Свинина в глазури 20/30г

ГАРНИР :

Цветная капуста на пару 50г
Картофельные дольки по-домашнему 40г
Фузилли с сыром 60г

Ассортимент хлеба 2шт/60г

ДЕ ЕРТ :

Фруктовый салат 60г
Мини круассан 30г
Кекс абрикосовый 30г

НАПИТКИ:

Сок в ассортименте 200мл или морс 400мл
Вода питьевая 500мл
Чай с сахаром 100г/10г/5г
Кофе 120г

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №4 ОБЕД

13:00 – 15:00 | 2000 ₺ | пт, сб 2800 ₺
(закуски 1000г, напитки 1000мл)

АЛАТ БАР:

Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий 20г/20г/10г
Огурцы соленые, помидоры маринованные 10г/10г

Капуста квашенная, фасоль в томатном соусе, грибное ассорти 10г/10г/10г
Соус хрен, порционные соусы 20г/20г

АЛАТ :

Салат оливье с ветчиной 60г
Салат с кальмарами 50г
Винегрет из овощей 30г
Салат овощной с маслом 30г

ПЕРВ Е БЛЮДА:

Солянка сборная мясная 80г
Суп картофельный с клецками 60г
Бульон куриный с яйцом 45/20г

О НОВН Е БЛЮДА:

Митболы говяжьи с томатным соусом 30г/30г
Эскалоп из свинины 50г
Тельное из рыбы 50г
Куры жаренные 50г

ГАРНИР :

Рагу из овощей 50г
Рис паровой 60г
Каша гречневая рассыпчатая 60г

Ассортимент хлеба 2шт/60г

ДЕ ЕРТ :

Фруктовый салат 60г
Улитка с кремом 30г
Слойка с заварным кремом 30г

НАПИТКИ:

Сок/Морс в ассортименте 200 мл/400мл
Вода питьевая 500мл
Чай с сахаром 100г/10г/5г
Кофе 120г

Банкетное меню

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №4 УЖИН

19:00 – 21:00 | 2000 ₺ | пт, сб 2800 ₺
(закуски 1000г, напитки 1000мл)

АЛАТ БАР:

Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий 20г/20г/10г
Огурцы соленые, помидоры маринованные 10г/10г

Капуста квашенная, фасоль в томатном соусе, грибное ассорти 10г/10г/10г
Соус хрен, порционные соусы 20г/20г

АЛАТ :

Салат куриный с ананасом 50г
Салат из тунца с маслинами 50г
Салат из свеклы с черносливом и орехами 30г
Салат с красной фасолью и грибами 30г

О НОВЫЕ БЛЮДА:

Азу из говядины 20/30г
Котлеты домашние 50г
Жареная рыба с лимонной заправкой 50г
Плов из свинины 20/30г

ГАРНИРЫ:

Фасоль стручковая отварная 50г
Капуста тушеная с грибами 40г
Картофель жареный 60г

Ассортимент хлеба 2шт/60г

ДЕСЕРТЫ:

Фруктовый салат 60г
Мини круассан 30г
Слойка с шоколадом 30г

НАПИТКИ:

Сок/Морс в ассортименте 200 мл/400мл
Вода питьевая 500мл
Чай с сахаром 100г/10г/5г
Кофе 120г

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №5 ОБЕД

13:00 – 15:00 | 2000 ₺ | пт, сб 2800 ₺
(закуски 1000г, напитки 1000мл)

АЛАТ БАР:

Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий 20г/20г/10г
Огурцы соленые, помидоры маринованные 10г/10г

Капуста квашенная, фасоль в томатном соусе, грибное ассорти 10г/10г/10г
Соус хрен, порционные соусы 20г/20г

АЛАТ :

Салат с говяжьим языком 50г
Салат с морским коктейлем 50г
Салат из моркови с чесноком 30г
Салат овощной с маслом 30г

ПЕРВЫЕ БЛЮДА:

Суп харчо 60/20г
Суп луизианский с курицей 60г
Бульон куриный с фрикадельками 45/20г

О НОВЫЕ БЛЮДА:

Кебаб говяжий 60г
Овощи тушеные с рыбой 20/30г
Котлеты куриные паровые 50г
Буженина запеченная 50г

ГАРНИР :

Овощи гриль 50г
Мини картофель с чесноком 40г
Рис отварной 40г

Ассортимент хлеба 2шт/60г

ДЕ ЕРТ :

Фруктовый салат 60г
Галстук миндальный 40г
Слойка с заварным кремом 30г

НАПИТКИ:

Сок/Морс в ассортименте 200 мл/400мл
Вода питьевая 500мл
Чай с сахаром 100г/10г/5г
Кофе 120г

ШВЕДСКИЙ СТОЛ №5 УЖИН

19:00 – 21:00 | 2000 ₺ | пт, сб 2800 ₺
(закуски 1000г, напитки 1000мл)

АЛАТ БАР:

Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий 20г/20г/10г
Огурцы соленые, помидоры маринованные 10г/10г

Капуста квашенная, фасоль в томатном соусе, грибное ассорти 10г/10г/10г
Соус хрен, порционные соусы 20г/20г

АЛАТ :

Салат красной фасолью и куриным бедром 50г
Салат рыбный из тунца 50г
Салат из свеклы с сыром и чесноком 30г
Салат картофельный с горошком 30г

О НОВЫЕ БЛЮДА:

Азу из говядины 20/30г
Плов из курицы 20/30г
Белая рыба в панировке 50г
Свинина в глазури 20/30г

ГАРНИР :

Фасоль стручковая отварная 50г
Гречка с грибами 60г
Картофель жареный 60г

Ассортимент хлеба 2шт/60г

ДЕ ЕРТ :

Фруктовый салат 60г
Мини круассан 30г
Слойка с шоколадом 30г

НАПИТКИ:

Сок/Морс в ассортименте 200 мл/400мл
Вода питьевая 500мл
Чай с сахаром 100г/10г/5г
Кофе 120г

Банкетное меню

ФУРШЕТ КОНСТРУКТОР

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ:

Медовик заказ от 2 кг	1500
Малина- фисташка заказ от 2 кг	400
Шоколад - нутелла заказ от 2 кг	300
Ваниль - клубника заказ от 2 кг	300
Покрытие Велюр 300 гр	300
Ягодное оформление 300 гр	1500
Фотопечать для индивидуалов 1 лист	1500
Фотопечать для групп 1 лист	1500

КАПКЕЙКИ В АССОРТИМЕНТЕ:

красный бархат с клубникой / морковный с апельсином / ванильный с малиной / шоколадный с карамелью

Капкейк с ягодным декором 150 гр	300
Капкейк с фотопечатью 150 гр	500



Дополнительное оборудование

Звук

HiveSolo	SB118	<ul style="list-style-type: none">● номинальное сопротивление: 8 Ом;● номинальная мощность (AES): 1200 Вт (1x18");● программная мощность: 2400 Вт НЧ;● звуковое давление: 98 дБ (2.83V @ 1m) / 131 дБ max;● частотный диапазон: 35 Гц – 150 Гц (-10 дБ);● габариты (ШxГxВ): 500x700x485 мм;● масса: 39 кг;
HiveSolo	HS281L	<ul style="list-style-type: none">● Сдвоенный 8" двухполосный элемент линейного массива● номинальное сопротивление: 16 Ом;● Номинальная мощность (AES): 400 Вт НЧ 2x8" / 60 Вт ВЧ, 1x1").● Программная мощность: 800 Вт НЧ/ 120 Вт ВЧ.● Звуковое давление: 100 дБ (2.83V @ 1m) / 129 дБ max.● Частотный диапазон: 65 Гц – 18000 Гц +-5 дб. 60 Гц – 20000 Гц (-10 дб). Зона охвата (горизонтально / вертикально) 160° x 25°.● Габариты:250x375x630 мм. Масса: 22 кг.
Sanway	D10Q	Четырехканальный усилитель с DSP Выходная мощность: 4X2500 Вт/2Ω, 4X2100 Вт/4Ω, 4X1350 Вт/8Ω, 2U
LAX	DG20F	20-канальный цифровой микшер
LAX	UM-920 (Handheld)	Микрофонная радиосистема с 2-мя ручными микрофонами

Дополнительное оборудование

Сцена

Stage Technology	подиум 1000x2000	подиум 8000x6000, высота 1400, с приставной лестницей
Stage Technology	T2000-50	Прямой модуль, треугольный. Длина: 2000 мм. Основная труба: 50x3 мм. Перемычки: 16x2 мм. Габаритные размеры: 350x310 мм. Крепежный размер: 215x186 мм. Вес: 11,4 кг.
Stage Technology	T3000-50	Прямой модуль, треугольный. Длина: 3000 мм. Основная труба: 50x3 мм. Перемычки: 16x2 мм. Габаритные размеры: 350x310 мм. Крепежный размер: 215x186 мм. Вес: 16,2 кг
Stage Technology	T34-50	Прямой модуль, треугольный. Длина: 3000 мм. Основная труба: 50x3 мм. Перемычки: 16x2 мм. Габаритные размеры: 350x310 мм. Крепежный размер: 215x186 мм. Вес: 16,2 кг
Stage Technology	T33-50	Стыковочный узел, треугольный. Угол: 90°. Для трех ферм. Основная труба: 50x3 мм. Перемычки: 16x2 мм. Габаритные размеры: 350x310 мм. Крепежный размер: 215x186 мм. Вес: 6,7 кг.

Дополнительное оборудование

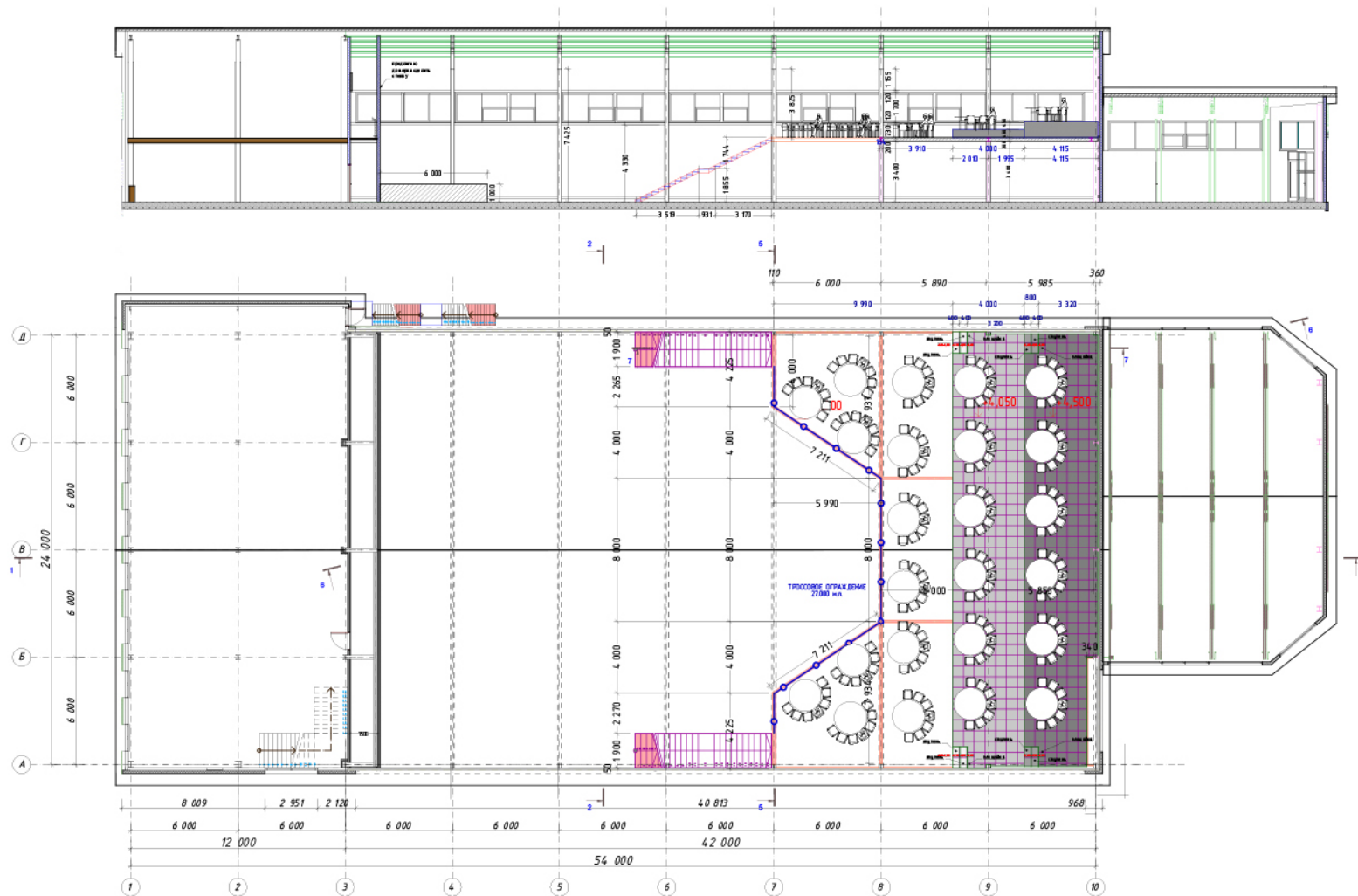
Свет

Dialighting	WASH ZOOM 7x40	Вращающаяся голова Wash. Источник света 7 по 40 Вт светодиодов RGBW. Zoom: линейный от 7° до 45°. Вращение Pan : 540°; Tilt 270°. Электронный диммер 0-100%. Управление: DMX 17 каналов, звуковая активация, автоматический режим, master/slave. Питание: 100-240В 50/60Гц.
	Sunlite BC	DMX контроллер

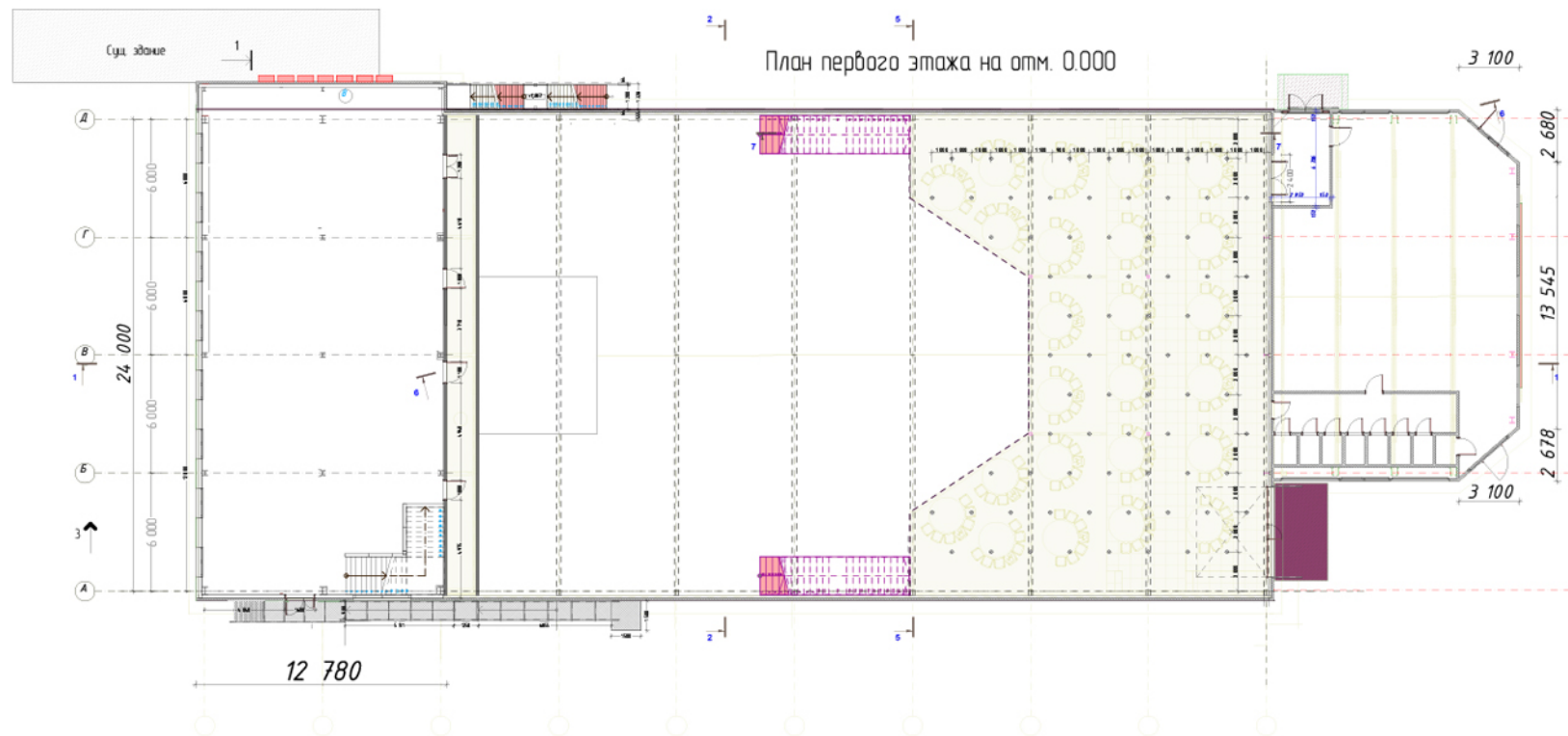
Дополнительное оборудование

	Монтажный комплект	Комплект необходимой сигнальной коммутации, элементы подвеса, метизы, элементы крепления линейного массива в граундстек
	Рэковый шкаф	Шкаф монтажный телекоммуникационный 19" напольный для распределительного и серверного оборудования 18U 600x600x988mm (ШxГxВ)
partner-lm	PD-4 Voltage Regulator Power Distributor (PLM60600)	Стабилизатор сетевого напряжения, мощность 3 kW, перекл. симисторный регулятор, 20 отводов первичной обмотки тороидального разделяющего трансформатора, шаг 5В, контроль напряжения цифровым LED-индикатором. Диапазон работы 170В-270В 50Гц, точность 2,5%. Шесть розеток PCE Schuko 16А и одна спереди, высокочастотный фильтр от импульсных помех в сети, 100 кГц-10МГц с затуханием не хуже 20дБ. Ввод 220В 50Гц через 2-метровый резиновый кабель H07RN-F 3G2.5 и вилку PCE CEE16A 3-pol. IP44 (PCE Schuko 16A), автоматический выключатель 6kA C16A 2-pole, LED -индикация, корпус из 1,5 мм стали. Габариты rack 19" 2 Unit (485x520x88 мм), вес 42,2 кг.
	ПНР и настройка	Пуско-наладочные работы, настройка акустической системы, настройка светового оборудования

Экспликация зала



Экспликация зала





РУССКИЕ СЕЗОНЫ
— КУРОРТ ПЕРЕСВЕТ —

Контакты

141320, Московская обл.,
г. Пересвет, ул. Пионерская, 9, 12

+7 (499) 642-04-04

info@peresvethotel.ru
sales@peresvethotel.ru

Зал
Шаляпин