

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

 hoffmann.rest

+7 (4012) 692 600

КАЛИНИНГРАД, СЕРГЕЕВА 4

Hoffmann
RESTAURANT





нажмите на раздел

Навигация

ПЛОЩАДКИ

\03

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

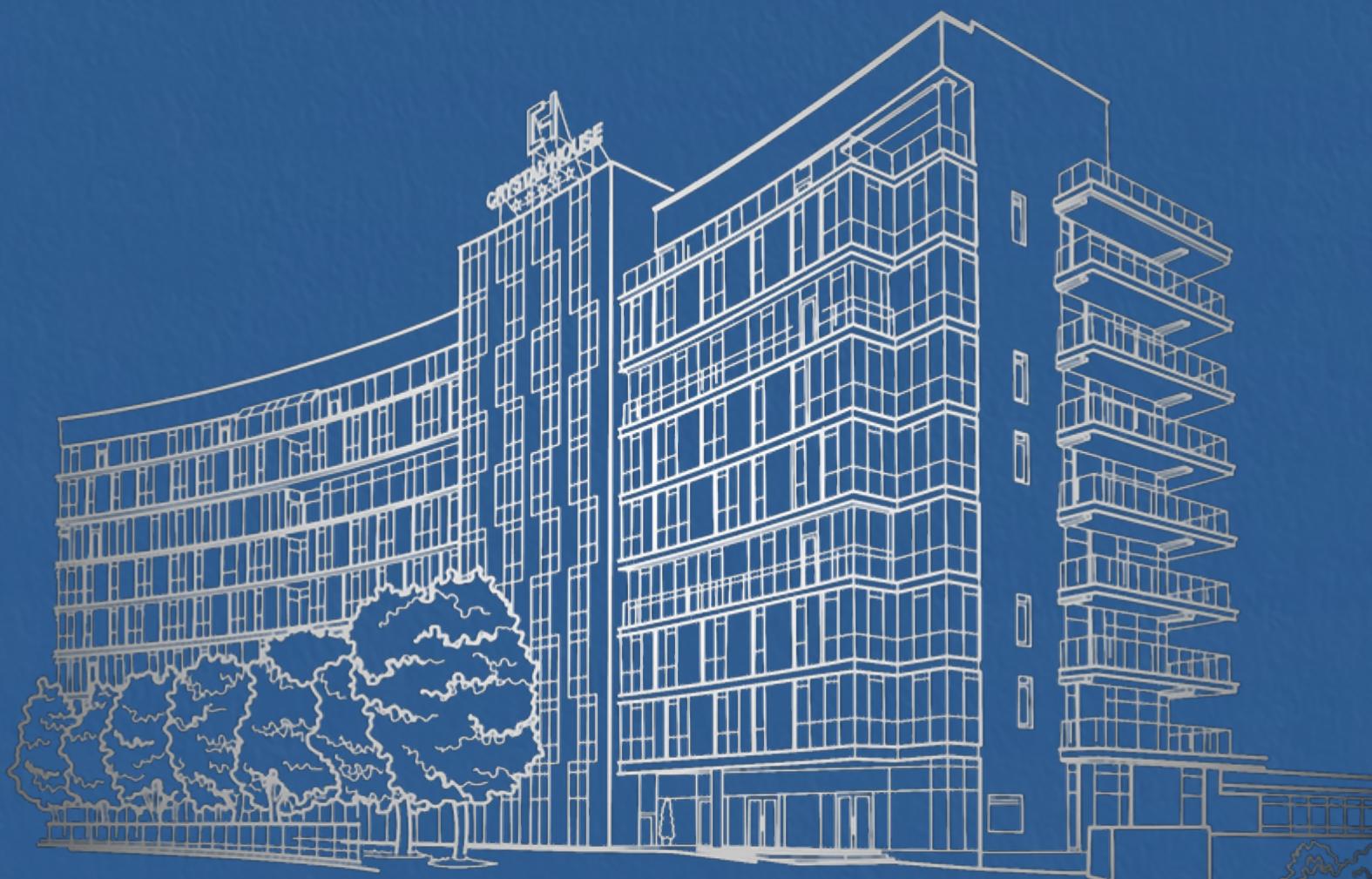
\10

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

\17

КОНТАКТЫ

\18





Площадки

Этапы качества в пространстве безупречного стиля.

РЕСТОРАН HOFFMANN

\04

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ САФИР

\05

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ ЯНТАРЬ

\06

ШАТЕР HOFFMANN

\07

ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА HOFFMANN

\08

БЕСЕДКА HOFFMANN

\09



нажмите на раздел

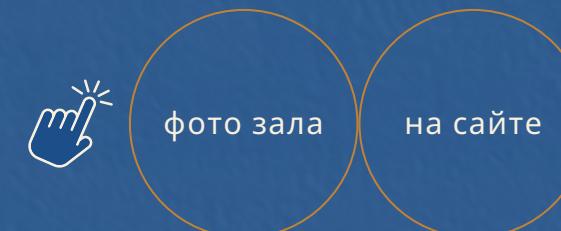
Hoffmann.
RESTAURANT

РЕСТОРАН HOFFMANN

ГДЕ СТИЛЬНЫЙ ИНТЕРЬЕР ВСТРЕЧАЕТСЯ С ВАЖНЫМИ МОМЕНТАМИ,
СОЗДАВАЯ БЕЗУПРЕЧНЫЙ ФОН ДЛЯ ВАШИХ САМЫХ ЗНАЧИМЫХ СОБЫТИЙ.



ПЛОЩАДЬ: 281 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: до 120 чел



В Hoffmann каждое событие
стаковится особенным.

В СТОИМОСТЬ ЗАКРЫТИЯ ВКЛЮЧЕНО:

- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ МЕБЕЛИ;
- БЕЛЫЙ ТЕКСТИЛЬ: СКАТЕРТИ НА СТОЛЫ, ЧЕХЛЫ НА СТУЛЬЯ, САЛФЕТКИ;
- БАНКЕТНАЯ ПОСУДА;
- ЗАКАЗ ПО БАНКЕТНОМУ МЕНЮ;
- ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ В ЗАПУСКЕ МЕРОПРИЯТИЯ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ТРАНСЛЯЦИИ ФОТО И ВИДЕО ПРЕЗЕНТАЦИЙ НА ПЛАЗМЫ И НА БОЛЬШОЙ ЭКРАН РЕСТОРАНА.

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ САПФИР

ПРОСТОРНАЯ ДВУХУРОВНЕВАЯ ПЛОЩАДКА ЗАЛА «САПФИР» СОЗДАНА КАК ДЛЯ КАМЕРНЫХ СЕМЕЙНЫХ ПРАЗДНИКОВ, ТАК И ДЛЯ МАСШТАБНЫХ ДЕЛОВЫХ БАНКЕТОВ.



ПЛОЩАДЬ:
ВЕРХ – 190 КВ.М
НИЗ – 118 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: до 150 чел



Сапфир: главная сцена для наших событий.

В СТОИМОСТЬ ЗАКРЫТИЯ ВКЛЮЧЕНО:

- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ МЕБЕЛИ;
- БЕЛЫЙ ТЕКСТИЛЬ: СКАТЕРТИ НА СТОЛЫ, ЧЕХЛЫ НА СТУЛЬЯ, САЛФЕТКИ;
- БАНКЕТНАЯ ПОСУДА;
- ЗАКАЗ ПО БАНКЕТНОМУ МЕНЮ;
- ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ В ЗАПУСКЕ МЕРОПРИЯТИЯ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ТРАНСЛЯЦИИ ФОТО И ВИДЕО ПРЕЗЕНТАЦИЙ НА ПРОЕКТОР И ТВ-ПЛАЗМЫ.

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ ЯНТАРЬ

ПРОСТРАНСТВО УЕДИНЁННОЙ РОСКОШИ, СОЗДАННОЕ ДЛЯ СОБЫТИЙ,
ГДЕ ВАЖНА ГЛУБИНА ОБЩЕНИЯ, А НЕ ЕГО ГРОМКОСТЬ.



площадь: 85 кв.м
вместимость: до 40 чел



*Янтарь: идеальная машина
для волшебных слов.*

В СТОИМОСТЬ ЗАКРЫТИЯ ВКЛЮЧЕНО:

- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ МЕБЕЛИ;
- БЕЛЫЙ ТЕКСТИЛЬ: СКАТЕРТИ НА СТОЛЫ, ЧЕХЛЫ НА СТУЛЬЯ, САЛФЕТКИ;
- БАНКЕТНАЯ ПОСУДА;
- ЗАКАЗ ПО БАНКЕТНОМУ МЕНЮ;
- ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ В ЗАПУСКЕ МЕРОПРИЯТИЯ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ТРАНСЛЯЦИИ ФОТО И ВИДЕОПРЕЗЕНТАЦИЙ НА ТВ-ПЛАЗМЫ.



ЛЕТНИЙ ШАТЕР HOFFMANN



ЭКСКЛЮЗИВНАЯ ЛЕТНЯЯ ПЛОЩАДКА НА ТЕРРАСЕ ОТЕЛЯ – ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ
ОТКРЫТОГО ПРОСТРАНСТВА, КОМФОРТА И БЕЗУПРЕЧНОГО СЕРВИСА.



**ПЛОЩАДЬ: 162 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: ДО 80 ЧЕЛ**



Шатёр Hoffmann – где всегда
становится легендой, а небо
– лучшим украшением.

**В СТОИМОСТЬ
ЗАКРЫТИЯ ВКЛЮЧЕНО:**

- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ МЕБЕЛИ;
- БЕЛЫЙ ТЕКСТИЛЬ: СКАТЕРТИ НА СТОЛЫ, ЧЕХЛЫ НА СТУЛЬЯ, САЛФЕТКИ;
- БАНКЕТНАЯ ПОСУДА;
- ЗАКАЗ ПО БАНКЕТНОМУ МЕНЮ.



ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА HOFFMANN

САМАЯ МАСШТАБНАЯ И ВПЕЧАТЛЯЮЩАЯ ПЛОЩАДКА С ОТКРЫВАЮЩЕЙСЯ ПАНОРАМОЙ НА НИЖНЕЕ ОЗЕРО, СОЗДАЮЩАЯ БЕСПОДОБНУЮ АТМОСФЕРУ ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ ЛЮБОГО УРОВНЯ.



Hoffmann.
RESTAURANT



**ПЛОЩАДЬ: 336 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: ДО 120 ЧЕЛ**



Терраса Hoffmann:
шикарная летняя сцена с
видом на озеро.

В СТОИМОСТЬ ЗАКРЫТИЯ ВКЛЮЧЕНО:

- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ МЕБЕЛИ;
- БЕЛЫЙ ТЕКСТИЛЬ: СКАТЕРТИ НА СТОЛЫ, ЧЕХЛЫ НА СТУЛЬЯ, САЛФЕТКИ;
- БАНКЕТНАЯ ПОСУДА;
- ЗАКАЗ ПО БАНКЕТНОМУ МЕНЮ;
- ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ В ЗАПУСКЕ МЕРОПРИЯТИЯ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ТРАНСЛЯЦИИ ФОТО И ВИДЕОПРЕЗЕНТАЦИЙ НА ТВ-ПЛАЗМЫ.



БЕСЕДКА HOFFMANN

ИДЕАЛЬНАЯ ЛОКАЦИЯ ДЛЯ КАМЕРНОГО, УЮТНОГО ТОРЖЕСТВА В ОКРУЖЕНИИ ПРИРОДЫ, ГДЕ ЦАРИТ АТМОСФЕРА ПРИВАТНОСТИ И НЕСПЕШНОГО ПРАЗДНИКА.



Hoffmann.
RESTAURANT



**ПЛОЩАДЬ: 162 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: ДО 80 ЧЕЛ**



Беседка Hoffmann: уют,
сокаканный из лета и
тёплых вечеров.

В СТОИМОСТЬ ЗАКРЫТИЯ ВКЛЮЧЕНО:

- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ МЕБЕЛИ;
- БЕЛЫЙ ТЕКСТИЛЬ: СКАТЕРТИ НА СТОЛЫ, ЧЕХЛЫ НА СТУЛЬЯ, САЛФЕТКИ;
- БАНКЕТНАЯ ПОСУДА;
- ЗАКАЗ ПО БАНКЕТНОМУ МЕНЮ.





Банкетное предложение

МЕНЮ 4 500 ₽

\11

МЕНЮ 5 700 ₽

\12

МЕНЮ 6 700 ₽

\13

МЕНЮ 7 500 ₽

\14

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

\15



клик на раздел

Hoffmann.
RESTAURANT

МЕНЮ 4 500 ₽ / чел.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ассорти свежих овощей и зелени 1/80
- Рыбное палто 1/80
нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба
- Мясное палто 1/80
буженина, балык, телячий язык, сервелат
- Шампиньоны с креветками и сыром 1/80
- Баклажаны с моцареллой, 1/80
томатами и кинзой
- Фирменное хлебное ассорти 1/80
со сливочным маслом

САЛАТЫ

- Салат “Греческий” 1/100
- Салат “Цезарь” с куриной грудкой 1/100
- Салат с бужениной, 1/100
стручковой фасолью и соусом из хрена

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- Филе судака гриль 140/80/50
с картофельным пюре и соусом из топленого молока и щучьей икры
- Филе утки, зажаренное в меду 140/80/50
с ягодами, с пюре из батата и клюквенным соусом



ДЕСЕРТЫ

- Ассорти сезонных фруктов 1/200
- Торт Медовик 1/80

НАПИТКИ

- Вода с лимоном и мята в графине
- Клюквенный морс 0,2
- Чай / кофе в ассортименте 0,2

МЕНЮ 5 700 ₽ / чел.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей и зелени 1/80

Рыбное палто 1/80

*нерка гравлакс, балтийская килька,
масляная рыба, лосось гравлакс*

Мясное палто 1/80

буженина, балык, телячий язык, сервелат

Паштет из печени цыпленка 1/80

с чатни из брусники

Блинчики с лососем 1/40

и мягким сыром

Перцы рамиро 1/40

с начинкой из анчоуса и артишоков

Фирменное хлебное ассорти 1/80

со сливочным маслом

САЛАТЫ

Салат "Капрезе" 1/100

Салат "Цезарь" с куриной грудкой 1/100

Салат с бужениной и грибами 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из грибов 1/100

в слоеном воловане



ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе судака 120/120/50

*в сливочно-грибном соусе, с запеченым
картофельным пюре с пармезаном и шпинатом*

Кебаб из ягненка 140/120/50

с овощами гриль и сальсой

ДЕСЕРТЫ

Ассорти сезонных фруктов 1/200

Йогуртовый торт 1/80

НАПИТКИ

Вода с лимоном и мята в графине

Клюквенный морс 0,2

Чай / кофе в ассортименте 0,2

МЕНЮ 6 700 ₽ / чел.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей и зелени 1/80

Рыбное палто 1/80

нека гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, лосось гравлакс

Мясное палто 1/80

буженина, балык, телячий язык, сервелат

Паштет из печени цыпленка 1/80

с чатни из брусники

Профитроли с красной икрой 1/25

Фирменное хлебное ассорти 1/80
со сливочным маслом

САЛАТЫ

Салат с баклажанами и личи 1/80

Пруссийский салат 1/80

с бужениной и картофелем

Салат с фермерской утиной грудкой 1/80

Салат с кальмарами 1/80

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Баклажан, запеченный с креветками 1/140
и моцареллой



ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе палтуса 120/120/50
с картофельным пюре, сельдереем и соусом цитронет

Стейк фланк 140/120/50

с овощами гриль и перечным соусом

ДЕСЕРТЫ

Ассорти сезонных фруктов 1/200

Ассорти мини-десертов 1/80
шоколадный, манговый, медовик

НАПИТКИ

Вода с лимоном и мята в графине

Клюквенный морс 0,2

Чай / кофе в ассортименте 0,2



МЕНЮ 7500 ₽ / чел.

ПРИВЕТСВЕННЫЙ ВЕЛКОМ

Канапе на ржаном хлебе с лососем 1/30

Канапе из балтийской кильки
со свекольным кремом 1/25

Креветки с огурцом и мятой 1/40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей и зелени 1/80

Рыбное палто 1/80

желтопёрый тунец, лосось гравлакс,
эсколар, нерка

Мясное палто 1/80

ростбиф, буженина, балык, телячий язык

Сырное палто 1/50

Маасдам, Горгонзола, Камамбер, Качотта

Ассорти оливок 1/30

Баклажаны темпURA 1/80
с козьим сыром

Фирменное хлебное ассорти 1/80
со сливочным маслом

Hoffmann
RESTAURANT

САЛАТЫ

Салат с лососем гравлакс и авокадо 1/100

Салат “Оливье” с телячым языком 1/100

Салат с ростбифом и дайконом 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Тигровые креветки темпURA 1/140

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Стейк из лосося на гриле 120/120/50
с пюре из зеленого горошка и сливочным соусом

Ростбиф из говяжьей вырезки 120/120/50
с копчеными кореньями и перечным соусом

ДЕСЕРТЫ

Ассорти сезонных фруктов 1/200

Шоколадный трюфельный торт 1/80

НАПИТКИ

Вода с лимоном и мятой в графине

Клюквенный морс 0,2

Чай / кофе в ассортименте 0,2

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

- ЛЮБОЙ БАНКЕТ МОЖНО ДОПОЛНИТЬ ФУРШЕТОМ.
- МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ЛЮБОЙ ПОЗИЦИИ ОТ 10 ШТ.



далее

Hoffmann.
RESTAURANT

Овощные закуски

Крудете овощные палочки 1/50 | 120 ₽

Оливки с пряным маслом 1/100 | 280 ₽

Мини-баклажаны с рукой и понзу 1/40 | 480 ₽

Брускетта

капрезе 1/45 | 250 ₽

с бужениной 1/45 | 150 ₽

с лососем и сыром 1/45 | 390 ₽

с креветками и черри 1/50 | 210 ₽

Профитроль

с красной икрой 1/25 | 330 ₽

с пате из цыпленка с маскарпоне 1/25 | 180 ₽

с лососем и огурцом 1/50 | 350 ₽

Канапе

с голубым сыром, персиком и фисташкой 1/40 | 160 ₽

из разных видов сыра 1/30 | 140 ₽

с прошутто и грушей 1/30 | 290 ₽

с ростбифом и трюфельным понзу 1/30 | 360 ₽

с цыпленком терияки 1/30 | 110 ₽

с лососем гравлакс и мягким сыром 1/30 | 260 ₽

с балтийской килькой 1/40 | 110 ₽

с сельдью и водочным маслом 1/40 | 110 ₽

с селерийной на ржаном хлебе 1/40 | 210 ₽

Сырное плато

Премиум 1/100 | 1 600 ₽

Тем де Муан, Горгондзола, Качотта, Манчего, Грана Падано

Стандарт 1/100 | 950 ₽

Маасдам, Белпер Кнолле, Камамбер, Медовый

Холодные закуски

Мини-эклер с камчатским крабом 1/40 | 590 ₽

Тартар из лосося с авокадо 1/100 | 990 ₽

Тартар из говядины с перепелиным яйцом 1/50 | 650 ₽

Тартар из устрицы и красной икры 1/60 | 1 450 ₽

Дальневосточный гребешок с соусом понзу 1/50 | 650 ₽

Астраханская черная икра на блинчике 1/20 | 2 800 ₽

Шашлычок

из лосося 1/50 | 610 ₽

из курицы 1/50 | 130 ₽

из креветок 1/50 | 450 ₽

из овощей гриль 1/50 | 210 ₽

мини-кебаб из ягненка 1/50 | 250 ₽

Горячие закуски

Креветка темпера с васаби 1/40 | 290 ₽

Судак темпера со шпинатом 1/40 | 160 ₽

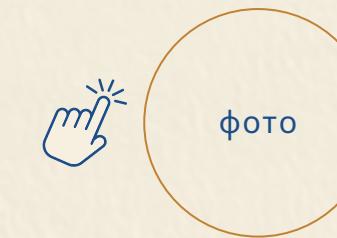
Цыпленок темпера с фисташкой 1/40 | 120 ₽

Тигровые креветки гриль 1/100 | 990 ₽

Жульен из белых грибов в слоеном тесте 1/140 | 890 ₽

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

- ЛЮБОЙ БАНКЕТ МОЖНО ДОПОЛНИТЬ ФУРШЕТОМ.
- МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ЛЮБОЙ ПОЗИЦИИ ОТ 10 ШТ.



Hoffmann.
RESTAURANT

Десерты

Клубника в шоколаде 1/50 | 350 ₽

Шоколадные трюфели в ассортименте 1/20 | 180 ₽

Шоколадные конфеты в ассортименте 1/15 | 130 ₽

Макарунс в ассортименте 1/30 | 170 ₽

Фруктовый салат 1/140 | 220 ₽

Фруктовое канапе с клубникой 1/40 | 220 ₽

Капкейк шоколадный с крем-чиз 1/45 | 120 ₽

Панна-котта с ягодами 1/60 | 150 ₽

Веррин с лесными ягодами 1/40 | 150 ₽

Слойка датская 1/40 | 120 ₽

Флорентийское печенье 2/20 | 170 ₽



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

➤ Условия бронирования:

Зал считается гарантированно забронированным только после внесения предоплаты. Мероприятие должно быть полностью оплачено не позднее, чем за 2 недели до даты планируемого мероприятия.

➤ Парковка:

Гости банкета вправе воспользоваться подземной парковкой при наличии свободных мест. После окончания банкета необходимо обнулить карту на ресепшен отеля.

➤ Продление мероприятия:

Заказчик обязуется начать мероприятие в намеченное время и согласен, что его гости освободят помещение в 23:00. В случае продления зала после 23:00 взимается почасовая оплата в установленном размере. Продление возможно исключительно по предварительному согласованию с менеджером отеля.

➤ Развлекательная программа:

Заказчик обязуется согласовать развлекательную программу с менеджером отеля. Громкость развлекательной программы не может превышать 85 Дцбл. Использование пиротехники, открытого огня (свечи, бенгальские огни, файер-шоу, все виды салютов), дым машины на площадках запрещены.

➤ Продукты питания:

Завоз пищевой продукции Заказчика на мероприятие запрещен. За исключением торта по согласованию с менеджером отеля.

➤ Оборудование ввозимое на территорию:

Перед началом мероприятия Заказчик обязан предоставить список оборудования и материалов, вносимых в Отель, и сообщить имя сотрудника, ответственного за оборудование. Завоз оборудования осуществляется по предварительному зсогласованию с менеджером отеля.

➤ Напитки:

Доступен предварительный заказ алкоголя по специальному меню, либо заказ на месте по карте бара ресторана. При предварительном заказе алкоголя по карте бара ресторана применяется скидка 10% (на бутылку). При банкетном обслуживании с алкоголем Заказчика, включается в счет оплата подготовки и сервировки алкогольных напитков, т.е. (пробковый сбор) в размере 750 руб. с гостя, достигшего возраста 18 лет. Безалкогольные напитки приобретаются исключительно по меню безалкогольных напитков ресторана Hoffmann.

КОНТАКТЫ



Почта

sales@crystalhousehotel.ru

Телефон

+7 (4012) 692 600

Сайты

www.hoffmann.rest

www.crystalhousehotel.ru

Hoffmann.
RESTAURANT



Создаём не мероприятие, а мифы, где гость — главное событие.