

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ





ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

**ВАЖНО
ЗНАТЬ**

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



Новые стандарты качества в стильном окружении...

КРУГЛЫЙ ГОД

РЕСТОРАН HOFFMANN

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ САПФИР

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ ЯНТАРЬ

ЛЕТО

ШАТЕР HOFFMANN

ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА HOFFMANN

БЕСЕДКА HOFFMANN

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СЕНТЯБРЬ — АПРЕЛЬ

МАЙ — АВГУСТ



чтобы перейти на нужный раздел



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

**ВАЖНО
ЗНАТЬ**

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

РЕСТОРАН HOFFMANN

Стильный интерьер ресторана «**HOFFMANN**» идеально подойдет для важных мероприятий и особенных случаев.

ПЛОЩАДЬ 281 кв.м

ВМЕСТИМОСТЬ до 120 ч

В стоимость закрытия зала входит:

предоставление мебели, белые скатерти на столы, белые чехлы на стулья, банкетная посуда, белые салфетки, заказ по банкетному меню, техническая помощь в запуске мероприятия с возможностью трансляции фото и видео презентаций на плазмы и на большой экран ресторана.

Время работы:

- **Работает до 23:00** (ведущий, диджей и громкая музыка разрешены до 22:00).
- **В случае продления** зала взимается почасовая оплата в размере 20 000 руб. за каждый последующий час.

ССЫЛКА НА ФОТО ЗАЛА



ЗАЛ НА САЙТЕ



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ САПФИР

Просторная двухуровневая площадка зала «САПФИР» подходит для банкетов и фуршетов, как в кругу семьи, так и внутри компании.

ПЛОЩАДЬ верх — 190 кв.м
 низ — 118 кв.м

ВМЕСТИМОСТЬ до 150 ч.

В стоимость закрытия зала входит:

предоставление мебели, белые скатерти на столы, белые чехлы на стулья, банкетная посуда, белые салфетки, заказ по банкетному меню, техническая помощь в запуске мероприятия с возможностью трансляции фото и видео презентаций на проектор и тв-плазмы.

Время работы:

- Работает до 23:00 (ведущий, диджей и громкая музыка разрешены до 22:00).
- В случае продления зала взимается почасовая оплата в размере 15 000 руб. за каждый последующий час.

ССЫЛКА НА ФОТО ЗАЛА 

ЗАЛ НА САЙТЕ 



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

**ВАЖНО
ЗНАТЬ**

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ ЯНТАРЬ

Уютный зал «**ЯНТАРЬ**» предназначен для камерных мероприятий без лишнего шума.

ПЛОЩАДЬ 85 кв.м

ВМЕСТИМОСТЬ до 40 ч.

В стоимость закрытия зала входит:

предоставление мебели, белые скатерти на столы, белые чехлы на стулья, банкетная посуда, белые салфетки, заказ по банкетному меню, техническая помощь в запуске мероприятия с возможностью трансляции фото и видео презентаций на тв-плазмы.

Время работы:

Зал доступен для бронирования круглый год.

- **Работает до 23:00** и закрывается под банкетное мероприятие без диджея и ведущего.
- **В случае продления** зала взимается почасовая оплата в размере 10 000 руб.

ССЫЛКА НА ФОТО ЗАЛА



ЗАЛ НА САЙТЕ



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

ЛЕТНИЙ ШАТЕР HOFFMANN

Hoffmann
RESTAURANT

Летний шатер «HOFFMANN» идеальная локация для проведения мероприятия в летнее время на террасе отеля.

ПЛОЩАДЬ 162 кв.м

ВМЕСТИМОСТЬ до 80 ч.

В стоимость закрытия зала входит:

предоставление мебели, белые скатерти на столы, банкетная посуда, белые салфетки, заказ по банкетному меню.

Время работы:

- Шатер доступен для бронирования в период с Мая по Август.
- Работает до 23:00 (ведущий, диджей и музыка разрешены до 21:00).
- Продление зала запрещено.

ССЫЛКА НА ФОТО ЗАЛА



ЗАЛ НА САЙТЕ



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА HOFFMANN

Летняя терраса «HOFFMANN» – самая масштабная локация с панорамным видом на Нижнее озеро.

ПЛОЩАДЬ 336 кв.м

ВМЕСТИМОСТЬ до 120 ч.

В стоимость закрытия зала входит:

предоставление мебели, банкетная посуда, белые салфетки, заказ по банкетному меню, техническая помощь в запуске мероприятия с возможностью трансляции фото и видео презентаций.

Время работы:

- Терраса доступна для бронирования в период с Мая по Август.
- Работает до 23:00 (ведущий, диджей и музыка разрешены до 21:00).
- Продление зала запрещено.

ССЫЛКА НА ФОТО ЗАЛА



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

**ВАЖНО
ЗНАТЬ**

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

БЕСЕДКА HOFFMANN

Беседка «HOFFMANN» подойдет для проведения небольшого уютного праздника на свежем воздухе.

ПЛОЩАДЬ 20 кв.м

ВМЕСТИМОСТЬ до 20 ч.

В стоимость закрытия зала входит:

предоставление мебели, белые скатерти на столы, банкетная посуда, белые салфетки, заказ по банкетному меню.

Время работы:

- Беседка доступна для бронирования в период с Мая по Август.
- Работает до 23:00 (ведущий, диджей и музыка разрешены до 21:00).
- Продление зала запрещено.

ССЫЛКА НА ФОТО ЗАЛА



ЗАЛ НА САЙТЕ





CRYSTAL HOUSE

SUITE HOTEL & SPA



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

ДЕПОЗИТ НА ЗАКРЫТИЕ ПЛОЩАДОК

МАЙ — АВГУСТ



	ПН.	ВТ.	СР.	ЧТ.	ПТ.	СУББ.	ВОСКР.
ресторан «Hoffmann»	250 000	250 000	250 000	250 000	450 000	450 000	250 000
банкетный зал «Сапфир»	150 000	150 000	150 000	150 000	150 000	150 000	150 000
банкетный зал «Янтарь»	50 000	50 000	50 000	50 000	50 000	50 000	50 000
шатер «Hoffmann»	250 000	250 000	250 000	250 000	250 000	250 000	250 000
летняя терраса «Hoffmann»	1 500 000	1 500 000	1 500 000	1 500 000	1 500 000	1 500 000	1 500 000
беседка «Hoffmann»	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000

- Аренда залов осуществляется по депозитной системе – минимальная сумма заказа.
- Действует пробковый сбор 750 руб. с гостей (18+) .

 СЕНТЯБРЬ — АПРЕЛЬ



Калининград, ул. Сергеева, 4 | +7 (4012) 692-602 | sales@crystalhousehotel.ru | www.crystalhousehotel.ru | www.hoffmann.rest



CRYSTAL HOUSE

SUITE HOTEL & SPA



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

ДЕПОЗИТ НА ЗАКРЫТИЕ ПЛОЩАДОК

СЕНТЯБРЬ — АПРЕЛЬ



	ПН.	ВТ.	СР.	ЧТ.	ПТ.	СУББ.	ВОСКР.
ресторан «Hoffmann»	600 000	600 000	600 000	600 000	700 000	700 000	600 000
банкетный зал «Сапфир»	150 000	150 000	150 000	150 000	150 000	150 000	150 000
банкетный зал «Янтарь»	50 000	50 000	50 000	50 000	50 000	50 000	50 000

- Аренда залов осуществляется по депозитной системе – минимальная сумма заказа.
- Действует пробковый сбор 750 руб. с гостей (18+) .

 МАЙ — АВГУСТ



Калининград, ул. Сергеева, 4 | +7 (4012) 692-602 | sales@crystalhousehotel.ru | www.crystalhousehotel.ru | www.hoffmann.rest



CRYSTAL HOUSE

SUITE HOTEL & SPA



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

**ВАЖНО
ЗНАТЬ**

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Hoffmann.
RESTAURANT

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

БАЗОВОЕ

МЕНЮ №1 | 5 100 ₽

МЕНЮ №2 | 5 500 ₽

ОПТИМАЛЬНОЕ

МЕНЮ №1 | 6 000 ₽

МЕНЮ №2 | 7 000 ₽

ПРЕМИУМ

МЕНЮ №1 | 8 500 ₽

МЕНЮ №2 | 9 800 ₽

БАНКЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

МЕНЮ НАПИТКОВ

| безалкогольные

| алкогольные

| лимитированные вина

КОКТЕЙЛЬ-БАР



чтобы перейти на нужный раздел



Калининград, ул. Сергеева, 4 | +7 (4012) 692-602 | sales@crystalhousehotel.ru | www.crystalhousehotel.ru | www.hoffmann.rest



CRYSTAL HOUSE

SUITE HOTEL & SPA



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР | Собери свой фуршет

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр. Р / 1 шт

МИНИ-КРУАССАНЫ

Мини-круассан с лососем	1/55	450
Мини-круассан с ростбифом	1/55	450
Мини-круассан с куриной грудкой	1/55	220

БРУСКЕТТЫ

Брускетта капрезе	1/45	210
Брускетта с бужениной	1/45	210
Брускетта с лососем и сыром	1/45	450

КАНАПЕ

Канapé с голубым сыром, персиком и фисташкой	1/40	220
Канapé из разных видов сыра	1/30	250
Канapé с ростбифом и трюфельным понзу	1/30	350
Канapé с цыпленком терияки	1/30	150
Канapé с прошутто и грушей	1/30	340
Канapé с лососем гравлакс и мягким сыром	1/30	300
Канapé с балтийской килькой	1/40	170
Канapé с сельдью и водочным маслом	1/40	170

ПРЕМИАЛЬНЫЕ ПОЗИЦИИ

Дальневосточный гребешок с соусом понзу	1/50	650
Тунец блюфин оторо татаки	1/20	850
Тунец блюфин тартар с огурцом	1/20	850
Японская говядина Вагю татаки	1/20	950
Аргентинский стриплойн BBQ	1/20	950
Марокканский осьминог с гуакамоле	1/25	650
Тайский микс / мини-баклажаны с руколой и понзу	1/40	650
Астраханская черная икра на блинчике	1/20	2800

гр. Р / 1 шт

ПРОФИТРОЛИ

Профитроли с красной икрой	1/25	290
Профитроль с пате из цыпленка и маскарпоне	1/25	220
Профитроль с лососем и огурцом	1/50	420

СЫРНОЕ ПЛАТО

Сырное ассорти «Премиум» Tête de Moine, Горгондзола, Качотта, Манчего, Грана падано	1/100	1550
Сырное ассорти «Стандарт» Маасдам, Белпер Кнолле, Камамбер, Медовый	1/100	900

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА, РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Мини-эклер с камчатским крабом	1/40	600
Ростбиф из говяжьей вырезки с рукколой и чатни из ягод	1/100	880
Тартар из лосося с авокадо	1/100	1350
Тартар из говядины с перепелиным яйцом	1/100	970
Тартар из устрицы и красной икры	1/60	1450

ПИРОЖКИ

Пирожок слоеный с курицей и сыром	1/60	250
Пирожок слоеный с лососем и брокколи	1/60	380
Пирожок слоеный с мясом	1/60	270

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Крудете овощные палочки	1/50	150
Оливки с пряным маслом	1/100	350

- Любой банкет можно дополнить фуршетом.
- Минимальный заказ любой позиции от 10 шт.



Калининград, ул. Сергеева, 4 | +7 (4012) 692-602 | sales@crystalhousehotel.ru | www.crystalhousehotel.ru | www.hoffmann.rest



CRYSTAL HOUSE

SUITE HOTEL & SPA



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР | Собери свой фуршет

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

гр. Р / 1 шт

КИШ ЛОРЕН

Киш лорен с ветчиной и томатами	1/70	230
Киш лорен с курицей и грибами	1/70	260
Киш лорен с лососем и брокколи	1/70	520

ШАШЛЫЧКИ

Шашлычок из лосося	1/100	1250
Шашлычок из курицы	1/100	280
Шашлычок из креветок	1/100	1080
Шашлычок из овощей гриль	1/100	270
Мини-кебаб из говядины	1/100	400

ЗАКУСКИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Креветка темпура васабид	1/40	290
Тигровые креветки с соусом васабид	1/140	1370
Соте из морепродуктов	1/140	1200
Тигровые креветки гриль	1/100	990
Креветка Розенберга гриль	1/100	1250
Креветка Карабинерос гриль	1/100	4000

ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

Жульен из белых грибов в слоеном воловане	1/140	630
Спаржа томленая в вине	1/150	1350
Картофель с белыми грибами	1/150	510
Овощи на пару / гриле	1/150	470

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Крем-брюле из фуа-гра	1/60	970
Японская говядина Вагю на гриле	1/100	7700
Корейка ягненка на гриле	1/100	1950
Аргентинский рибай стейк на гриле	1/100	2400
Фланк стейк	1/100	900

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Стейк из мурманского лосося	1/100	1650
Стейк из желтоперого тунца	1/100	2100

ДЕСЕРТЫ

гр. Р / 1 шт

Клубника в шоколаде	1/50	270
Шоколадные трюфели ручной работы (в ассорт.)	1/20	170
Шоколадные конфеты ручной работы (в ассорт.)	1/15	130
Макарун ручной работы (в ассорт.)	1/30	195
Фруктовый салат	1/140	270
Фруктовое канапе	1/40	150
Капкейк шоколадный с крем-чиз	1/45	195
Панна-котта с ягодами	1/60	195
Веррин с лесными ягодами	1/12	195
Торт медовик	1/40	160
Торт наполеон	1/40	160
Торт шоколадный	1/40	160
Торт чизкейк	1/40	160
Торт тирамису	1/30	180

- Любой банкет можно дополнить фуршетом.
- Минимальный заказ любой позиции от 10 шт.



ФОТО ФУРШЕТОВ



Калининград, ул. Сергеева, 4 | +7 (4012) 692-602 | sales@crystalhousehotel.ru | www.crystalhousehotel.ru | www.hoffmann.rest

ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

МЕНЮ БАЗОВОЕ №1 | 5 100 ₽ за человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В ЦЕНТР СТОЛА

Ассорти свежих овощей и зелени	80 г
Рыбное плато нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба	80 г
Мясное плато буженина, балык, телячий язык, сервелат	80 г
Паштет из печени цыпленка с чатни из брусники	80 г

ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ / МАСЛО

САЛАТЫ

Французский зеленый салат с ассорти листьев салатов, перцем пикильо, соусом «винегрет», орехами, красным луком и редисом	100 г
Салат «Оливье» с телячьим языком	100 г
Салат с кальмаром, зеленым яблоком и свежими овощами	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЕЙ

Филе судака, обжаренное с терияки, с картофелем гратин и соусом из тунца	140/80/50 гр
Шашлычок из курицы с вяленными томатами, соусом песто и картофелем гратин	140/80/50 гр

ДЕСЕРТ

Ассорти сезонных фруктов	200 г
Шоколадный торт	80 г

НАПИТКИ

Вода	500 мл
Клюквенный морс	300 мл
Свежесваренный чай	200 мл
Кофе эспрессо, американо, капучино	200 мл

- Пробковый сбор 750 ₽ с чел. (18+).
- Любой банкет можно дополнить фуршетом.
- Замена позиций влечет за собой перерасчет.

ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

**ВАЖНО
ЗНАТЬ**

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

МЕНЮ БАЗОВОЕ №2 | 5 500 ₽ за человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В ЦЕНТР СТОЛА

Ассорти свежих овощей и зелени	80 г
Рыбное плато нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба	80 г
Мясное плато буженина, балык, телячий язык, сервелат	80 г
Шампиньоны с начинкой из креветок и сыра	80 г
Баклажаны с томатом, моцареллой и кинзой	80 г

ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ / МАСЛО

САЛАТЫ

Салат «Греческий» со сладким луком и зеленью	100 г
Салат «Цезарь» с куриной грудкой	100 г
Салат с бужениной, стручковой фасолью и соусом из хрена	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЕЙ

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

ДЕСЕРТ

Ассорти сезонных фруктов	200 г
Торт Медовик	80 г

НАПИТКИ

Вода	500 мл
Клюквенный морс	400 мл
Свежесваренный чай	200 мл
Кофе эспрессо, американо, капучино	200 мл

- Пробковый сбор 750 ₽ с чел. (18+).
- Любой банкет можно дополнить фуршетом.
- Замена позиций влечет за собой перерасчет.

ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

МЕНЮ ОПТИМАЛЬНОЕ №1 | 6 000 ₽ за человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В ЦЕНТР СТОЛА

Ассорти свежих овощей и зелени 80 г

Рыбное плато 80 г
нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, слабосоленый лосось

Мясное плато 80 г
буженина, балык, телячий язык, сервелат

Паштет из печени цыпленка 80 г
с чатни из брусники

Блинчики 40 г
с мягким сыром и лососем

ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ / МАСЛО

САЛАТЫ

Салат «Капрезе» 100 г

Салат «Цезарь» 100 г
с креветками

Салат с бужениной 100 г
и грибами

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из белых грибов 140 г
в черном слоеном воловане

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЕЙ

Филе судака 140/120/50 гр
с соусом из трех видов икры, запеченным картофельным пюре с трюфелем

Стейк фланк 140/120/50 гр
с овощами гриль и перечным соусом

ДЕСЕРТ

Ассорти сезонных фруктов 200 г

Йогуртовый торт 80 г

НАПИТКИ

Вода 500 мл

Клюквенный морс 400 мл

Свежесваренный чай 200 мл

Кофе 200 мл
эспрессо, американо, капучино

- Пробковый сбор 750 ₽ с чел. (18+).
- Любой банкет можно дополнить фуршетом.
- Замена позиций влечет за собой перерасчет.

ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

МЕНЮ ОПТИМАЛЬНОЕ №2 | 7 000 ₽ за человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В ЦЕНТР СТОЛА

Ассорти свежих овощей и зелени	80 г
Рыбное плато нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, слабосоленый лосось	80 г
Мясное плато буженина, балык, телячий язык, сервелат	80 г
Паштет из печени цыпленка с чатни из брусники	80 г
Профитроли с красной икрой и мягким сыром	25 г

ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ / МАСЛО

САЛАТЫ

Салат с баклажанами и личи	80 г
Салат ростбифом, свежими овощами и соусом понзу	80 г
Салат с утиной грудкой, грушей и горгондзолы	80 г
Салат с лососем гравлакс, мягким сыром и авокадо	80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Соте из морепродуктов в корзинке из ржаного теста	140 г
--	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЕЙ

Филе палтуса с картофельным пюре, соусом цитронет и сельдереем	140/120/50 гр
Стейк из говяжьей вырезки гриль с овощами гриль и соусом из зеленого перца	140/120/50 гр

ДЕСЕРТ

Ассорти сезонных фруктов	200 г
Ассорти мини десертов шоколадный, манговый, медовик	80 г

НАПИТКИ

Вода	500 мл
Клюквенный морс	400 мл
Свежесваренный чай	200 мл
Кофе эспрессо, американо, капучино	200 мл

- Пробковый сбор 750 ₽ с чел. (18+).
- Любой банкет можно дополнить фуршетом.
- Замена позиций влечет за собой перерасчет.

ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

МЕНЮ ПРЕМИУМ №1 | 8 500 ₽ за человека

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Лосось гравлакс на ремесленном хлебе 30 г
с семечками и соусом из свежего огурца

Канapé из балтийской кильки 25 г
со свекольным кремом

Креветка Розенберга Savoy 25 г
с соусом из васаби и тобико

Бокал игристого или морса

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В ЦЕНТР СТОЛА

Ассорти свежих овощей и зелени 80 г

Рыбное плато 80 г
подкопченый тунец, лосось гравлакс, масляная рыба
холодного копчения, балтийская килька

Мясное плато 80 г
ростбиф, буженина, балык, язык

Сырное плато 40 г
Маасдам, Горгондзола, Камамбер, Качотта

Испанские оливки 30 г
с розмариновым маслом

Баклажаны темпура 80 г
с козьим сыром

САЛАТЫ

Салат с лососем гравлакс, 100 г
листьями салатов, вялеными черри и авокадо

Салат с морепродуктами: 100 г
тигровая креветка, гребешок, краб, соус понзу и листья салата

Салат с ростбифом, 100 г
дайконом и соусом из черного трюфеля

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Тигровые креветки тэмпура 140 г
с соусом васаби

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЕЙ

Дуэт из палтуса и мурманского лосося 140/70/30 gr
со спаржей и соусом вителло тоннато

Ростбиф из говядины 140/80/40 gr
с копчеными ягодами, кореньями и соусом из сморчков

ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ / МАСЛО

ДЕСЕРТ

Ассорти свежих фруктов и ягод 200 г

Шоколадный трюфельный торт 80 г

Ассорти авторских трюфелей 30 г
конфеты ручной работы от кондитеров Hoffmann

НАПИТКИ

Вода 500 мл

Клюквенный морс 500 мл

Свежесваренный чай 200 мл

Кофе 200 мл
эспрессо, американо, капучино

- Пробковый сбор 750 ₽ с чел. (18+).
- Любой банкет можно дополнить фуршетом.
- Замена позиций влечет за собой перерасчет.

ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

МЕНЮ ПРЕМИУМ №2 | 9 800 ₽ за человека



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Креветки карабинеро 30 г
с кремом из авокадо

Морской гребешок 30 г
с красной икрой

Клубника в шоколаде 30 г

Бокал игристого или морса

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В ЦЕНТР СТОЛА

Ассорти свежих овощей и зелени 80 г

Рыбное плато 80 г
тунец татаки, лосось гравлакс,, масляная рыба холодного
копчения, нерка гравлакс

Мясное плато 80 г
ростбиф, буженина, хамон, язык

Сыр Tête de Moine 40 г
с сублимированной клубникой

Испанские оливки 30 г
с розмариновым маслом

Ассорти ролов 100 г
с лососем, креветкой, гребешком

Баклажаны, 80 г
запеченные с голубым сыром и томатами

САЛАТЫ

Салат с гребешками и рукколой 80 г

Салат с подкопчённым лососем, 100 г
листьями салатов и йогуртовой заправкой

Салат с ростбифом, 100 г
вялеными перцами и баклажанами

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Утиная печень фуагра 60 г
с луковым конфи и ягодами

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЕЙ

Мурманский лосось гриль 140/70/30 гр
с листьями салата и соусом из копченой сметаны с
трюфелем

Перечный стейк из говяжьей вырезки 180/100/40 гр
с овощами гриль и соусом из лесных ягод

ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ / МАСЛО

ДЕСЕРТ

Ассорти свежих фруктов и ягод 200 г

Манговый десерт 80 г
с вегетарианским брауни

Ассорти авторских трюфелей 30 г
конфеты ручной работы от кондитеров Hoffmann

НАПИТКИ

Вода 500 мл

Клюквенный морс 500 мл

Свежесваренный чай 200 мл

Кофе 200 мл
эспрессо, американо, капучино

- Пробковый сбор 750 ₽ с чел. (18+).
- Любой банкет можно дополнить фуршетом.
- Замена позиций влечет за собой перерасчет.



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

БАНКЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР | Дополни свой банкет

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр. Р / 1 шт

СЫРНОЕ ПЛАТО

Сырное ассорти «Премиум»
Tête de Moine, Горгондзола, Качотта, Манчего, Грана падано 1/100 1550

Сырное ассорти «Стандарт»
Маасдам, Белпер Кнолле, Камамбер, Медовый 1/100 900

ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

Ассорти свежих овощей 1/100 430

Испанские оливки с оливковым маслом 1/100 880

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Мясное ассорти
буженина, ростбиф, телячий язык, прошутто 1/100 990

Хамон Iberico 1/50 2200

Ростбиф из говяжьей вырезки 1/100 890

Буженина со сливочным хреном 1/100 490

Тартар из говядины 1/100 970

Паштет из печени цыпленка с маскарпоне 1/100 600

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Рыбное ассорти
нерка гравлакс, масляная рыба холодного копчения,
тунец татаки 1/100 1150

Балтийская килька с тостами 1/150 600

Лосось гравлакс с листьями салатов и лимоном 1/100 1300

Нерка гравлакс с рукколой 1/100 990

Тартар из лосося 1/100 1350

Тартар из устрицы и красной икры 1/60 1450

Hoffmann
RESTAURANT

САЛАТЫ

Салат с подкопчённым лососем, листьями салата
и йогуртовой заправкой 1/100 490

Салат с лососем гравлакс и авокадо 1/100 530

Салат с морепродуктами: крабом, креветками,
гребешком 1/100 740

Салат с ростбифом, дайконом и трюфельным
соусом 1/100 460

Салат с ростбифом, вялеными перцами и
баклажанами 1/100 450

Салат «Оливье» с перепелкой, языком, красной
икрой и крабом 1/100 710

Французский зеленый салат 1/100 380

Салат «Греческий» с испанскими оливками 1/100 450

- Любой банкет можно дополнить фуршетом.
- Минимальный заказ любой позиции от 10 шт.



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

**ВАЖНО
ЗНАТЬ**

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

БАНКЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР | Дополни свой банкет

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	гр.	Р / 1 шт
Баклажаны темпура с козым сыром	1/180	660
Тигровые креветки с соусом васаби	1/140	1370
Соте из морепродуктов	1/140	1200
Крем-брюле из фуа-гра	1/60	970
Жульен из белых грибов в слоеном воловане	1/140	630
Блинчики с красной икрой	1/100/ 50	1250

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	гр.	Р / 1 шт
БЛЮДА ИЗ МЯСА		
Японская говядина Вагю на гриле	1/100	7700
Корейка ягненка на гриле	1/100	1950
Аргентинский стейк рибай на гриле	1/100	2400
Фланк стейк	1/100	900
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ		
Стейк из мурманского лосося	1/100	1650
Стейк из желтоперого тунца	1/100	2100
Тигровые креветки на гриле	1/100	990
Креветка Розенберга на гриле	1/100	1250
Креветка Карабинерос на гриле	1/100	4000

ГАРНИРЫ

	гр.	Р / 1 шт
Запечённое картофельное пюре	1/150	500
Спаржа томленая в вине	1/150	1350
Картофель с белыми грибами	1/150	510
Овощи на пару / гриле	1/150	470
Рис басмати	1/150	220

ДЕСЕРТЫ

	гр.	Р / 1 шт
Чизкейк с мороженым	1/140	650
Японский эклер 3.0	1/120	550
Десерт «Анна Павлова»	1/120	550
Манговый десерт	1/120	550
Медовик с пломбиром	1/140	550
Мороженое / сорбет	1/100	150
Шоколадные конфеты ручной работы (в ассорт.)	1/12	170
Макарун ручной работы (в ассорт.)	1/30	195

- Любой банкет можно дополнить фуршетом.
- Минимальный заказ любой позиции от 10 шт.

Hoffmann.
RESTAURANT





CRYSTAL HOUSE

SUITE HOTEL & SPA



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

МЕНЮ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

	мл	₽
Вода «Кристалл Хаус» (в пластиковой бутылке) /бг	500	200
Вода «Байкал» (в стеклянной бутылке) / газ/бг	750	600
Вода с апельсином	1000	250
Вода с огурцом	1000	250
Вода с лимоном и мятой	1000	250
Домашний лимонад «Тропический»	1000	650
Сок в ассортименте (апельсин, яблоко, томат)	1000	470
Морс (клюква, облепиха)	1000	750
Соса-Cola (в стекле)	250	350
Соса-Cola (в пластике)	1500	650
Чай Sigurd в ассортименте	200	350
Кофе в ассортименте (эспрессо, американо, капучино, латте)	200	350
Аренда кофе машины (с человека)	-	2 100



 **АЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ**

 **ЛИМИТИРОВАННЫЕ
ВИНА**

 **КОКТЕЙЛЬ
БАР**



Калининград, ул. Сергеева, 4 | +7 (4012) 692-602 | sales@crystalhousehotel.ru | www.crystalhousehotel.ru | www.hoffmann.rest

ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

**ВАЖНО
ЗНАТЬ**

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

МЕНЮ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

КОКТЕЙЛИ	мл	₽
Беллини	170	550
Апероль Спритц	240	550
Космополитен	130	500
Маргарита	130	550
ИГРИСТЫЕ ВИНА		
Вино игристое Crystal House Brut / Россия	750	2 150
Prosecco / Италия	750	3 500
Cremant D'Alsace AOC Bestheim Brut Premium/Франция	750	6 900
БЕЛЫЕ ВИНА		
Saint Clair Mana Nata Hills Sauvignon Blanc сух. / Новая Зеландия	750	4 500
Nucos Rapaz Chardonnay сух. / Чили	750	2 300
San Martino, Pinot Grigio delle Venezie DOC сух. / Италия	750	2 300
КРАСНЫЕ ВИНА		
Australia Shiraz сух. / Австралия	750	2 200
Cortezza Primitivon/сух. / Италия	750	3 300
Cortezza Chianti Colli Senesicyx. / Италия	750	3 400
КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ		
Виски Chivas Regal 12 лет	700	10 200
Виски Jim Beam Double Oak	700	7 100
Виски Jameson	1000	8 000
Водка Beluga	500	3 400
Водка Russian Standart	1000	3 900
Коньяк Martell Single Distillery	700	10 000



Винная карта



Карта бара

КОКТЕЙЛЬ БАР

**ЛИМИТИРОВАННЫЕ
ВИНА**

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ**

* Вы можете заказать бутылку крепкого алкоголя из меню à la carte со скидкой 10% - по предварительному заказу.





CRYSTAL HOUSE

SUITE HOTEL & SPA



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

КОЛЛЕКЦИЯ ЛИМИТИРОВАННЫХ ВИН

БЕЛЫЕ ВИНА

мл

₽

ФРАНЦИЯ

Jean-Marc Brocard, Chablis сух. / Шардоне

750

7 500

Brendan Stater-West Saumur 2018 сух. / Шенен Блан

130

10 700

ИТАЛИЯ

Lugana San Benedetto Zenato сух. / Требьяно

750

4 900

ГЕРМАНИЯ

Kuhling-Gillot, "Qvinterra" Riesling Trocken сух. / Рислинг

750

4 900

ИСПАНИЯ

Pontellon Albarino сух. / Альбариньо

750

5 500

КРАСНЫЕ ВИНА

мл

₽

ФРАНЦИЯ

Hommage á Robert. Le Raisin et l'Ange sec rouge сух. / Мерло, Гаме

750

5 900

"Ruben" Domaine Bobinet sec rouge сух. / Каберне фран

750

8 900

Benedicte & Stephane Tissot DD Arbois сух. / Труссо, Пино Нуар, Пульсар

700

12 500

ИТАЛИЯ

Petit Verdot Ducato Grazioli сух. / Пти вердо

750

7 900

Castello Banfi, Rosso di Montalcino сух. / Санджовезе

750

9 500

ИСПАНИЯ

"San Valentin" Garnacha сух. / Кастилия

700

3 200

США

"770 Miles" Zinfandel сух. / Зинфандель

700

3 200



Винная карта



Карта бара

КОКТЕЙЛЬ БАР

**АЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ**

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ**



Калининград, ул. Сергеева, 4 | +7 (4012) 692-602 | sales@crystalhousehotel.ru | www.crystalhousehotel.ru | www.hoffmann.rest



CRYSTAL HOUSE

SUITE HOTEL & SPA



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

КОКТЕЙЛЬ - БАР

Здесь наливают лучшие коктейли в городе!

Наши бармены подберут как классические, так и авторские напитки, исходя из пожеланий гостей и формата мероприятия.

СТОИМОСТЬ РАБОТЫ КОКТЕЙЛЬ-БАРА СОСТАВЛЯЕТ 10 000 Р / 1 ЧАС *

КОКТЕЙЛИ	мл	Р
Апероль Спритц	250	550
Джин тоник	160	450
Маргарита	120	500
Сухой мартини	150	450
Френч 75	150	500
Мятный Джулеп	150	500
Беллини	150	500
Космополитен	150	500
Виски кола	180	450

* Стоимость включает в себя услуги бармена и организацию барного пространства.

Требуется предварительный минимальный заказ каждого вида коктейля (от 10-ти порций), но не более 4-х видов.



АЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ



ЛИМИТИРОВАННЫЕ
ВИНА

Hoffmann.
RESTAURANT



Винная карта



Карта бара

ВИДЕО
КОКТЕЙЛЬ-БАР



Калининград, ул. Сергеева, 4 | +7 (4012) 692-602 | sales@crystalhousehotel.ru | www.crystalhousehotel.ru | www.hoffmann.rest



CRYSTAL HOUSE

SUITE HOTEL & SPA



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

ОТЕЛЬ

CRYSTAL HOUSE SUITE HOTEL & SPA первый и единственный пятизвездочный отель в Калининграде.

Отель расположен в историческом центре города на берегу Нижнего озера. С террасы каждого номера открывается живописный вид на гладь воды и городские пейзажи.

Отель предлагает своим гостям 71 номер премиальной категории, из них 69 номеров Люкс площадью от 75 до 175 кв.м. и 2 Королевских люкса площадью по 300 кв.м. с огромной частной террасой в 300 кв.м., собственным зимним садом и панорамой на город.

К услугам гостей: утонченный авторский ресторан Hoffmann, панорамная летняя терраса Hoffmann, атмосферный СПА Morion — все это обладает неповторимым характером, способным удивить даже искушенныхGuestов.

Перейти на сайт:

1. [Отель Crystal House Suite Hotel&SPA](#)
2. [Ресторан Hoffmann](#)
3. [СПА Morion](#)



ПОСМОТРЕТЬ
НОМЕРА

Hoffmann.
RESTAURANT



Калининград, ул. Сергеева, 4 | +7 (4012) 692-602 | sales@crystalhousehotel.ru | www.crystalhousehotel.ru | www.hoffmann.rest

ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

**ВАЖНО
ЗНАТЬ**

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

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.

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

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

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ЗАКАЗЧИКА

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

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Заказчик несет материальную ответственность за любой ущерб, причиненный Заказчиком или его гостями. Заказчик должен выполнять все действующие законы и правила, относящиеся к проведению мероприятия. Отель не несет ответственность за утрату или порчу находящегося в Отеле имущества, принадлежащего Заказчику или его гостям.

Все детали оформления, декора и развлекательной программы должны в обязательном порядке быть согласованны с менеджером отеля.





CRYSTAL HOUSE

SUITE HOTEL & SPA



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

ВАЖНО
ЗНАТЬ

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



ОБОРУДОВАНИЕ, ВВОЗИМОЕ НА ТЕРРИТОРИЮ ОТЕЛЯ

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 звонку по номеру **+7 909 796-19-20**.



ВИДЕО
ИНСТРУКЦИЯ

НАПИТКИ

Доступен предварительный заказ алкоголя по специальному меню, либо заказ на месте строго по карте бара. При предварительном заказе крепкого 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. Завоз и прием алкогольных напитков осуществляется на нижнем паркинге отеля по предварительному звонку **по номеру +7 909 796-19-20** (рекомендуемый срок завоза – не позднее 1 дня до мероприятия).

Безалкогольные напитки приобретаются исключительно по меню безалкогольных напитков ресторана Hoffmann.



ВИДЕО
ИНСТРУКЦИЯ

Обсудить детали и получить дополнительную информацию можно получить, связавшись с менеджером отеля.



Калининград, ул. Сергеева, 4 | +7 (4012) 692-602 | sales@crystalhousehotel.ru | www.crystalhousehotel.ru | www.hoffmann.rest



CRYSTAL HOUSE

SUITE HOTEL & SPA



ЗАЛЫ

МЕНЮ

ОТЕЛЬ

**ВАЖНО
ЗНАТЬ**

КОНТАКТЫ

Просто  на кнопку

КОНТАКТЫ

Предвосхищаем желания
самых искушенных...

Crystal House Suite Hotel & SPA

Калининград, ул. Сергеева, 4

+7 (4012) 692-602

sales@crystalhousehotel.ru

www.crystalhousehotel.ru

www.hoffmann.rest



**ВЕРНУТЬСЯ В
НАЧАЛО**

Hoffmann.
RESTAURANT



Калининград, ул. Сергеева, 4 | +7 (4012) 692-602 | sales@crystalhousehotel.ru | www.crystalhousehotel.ru | www.hoffmann.rest