
Hoffmann.
RESTAURANT
НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВЫ
2026-2027
CRYSTAL HOUSE



Hoffmann.
RESTAURANT

НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВЫ:

ЗАЛ РЕСТОРАНА HOFFMANN		БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ САПФИР	
ВМЕСТИМОСТЬ - ДО 100 ЧЕЛ.		ВМЕСТИМОСТЬ - ДО 150 ЧЕЛ.	
С 15 ДЕКАБРЯ	ОТ 550 000 ₽	С 15 ДЕКАБРЯ	ОТ 450 000 ₽
КРОМЕ: 18, 19, 25 И 26 ДЕКАБРЯ			

ДЕТАЛИ:

- АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ В МЕНЮ НЕ ВХОДЯТ, ИХ МОЖНО ПРИНЕСТИ С СОБОЙ, ПРОБКОВЫЙ СБОР СОСТАВИТ 350 ₽ / ЧЕЛ. ИЛИ ЗАКАЗАТЬ ПО КАРТЕ ВИН РЕСТОРАНА HOFFMANN.
- РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА РАССЧИТЫВАЕТСЯ ОТДЕЛЬНО ПО ЗАПРОСУ.





Hoffmann.

МЕНЮ

6 000 ₽

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

- КАНАПЕ С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ 1/25 Г
- КАНАПЕ С НЕРКОЙ ГРАВЛАКС И МЯГКИМ СЫРОМ 1/20 Г
- КАНАПЕ С СЫРОМ 1/20 Г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 1/80
- РЫБНОЕ ПЛАТО 1/80
  нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, лосось гравлакс
- МЯСНОЕ ПЛАТО 1/80
  буженина, балык, телячий язык, сервелат
- ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАН С МЯГКИМ СЫРОМ ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 1/80
- ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ С МАСЛОМ 1/80

САЛАТЫ

- НОВОГОДНИЙ САЛАТ С НЕРКОЙ «МИМОЗА» 1/80
- САЛАТ ИЗ БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКИ «ПОД ШУБОЙ» 1/80
- САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 1/80
- САЛАТ ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 1/80

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛОПСЫ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ И ИКРОЙ БОТТАРГА 1 / 140 Г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- ФИЛЕ БАЛТИЙСКОГО СУДАКА С ОРЗО СО ШПИНАТОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ 120/120/50
- ТЕЛЯЧЬЯ ЩЕЧКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЕМ И БРУСНИЧНЫМ ДЕМИГЛЯСОМ 120/120/50

ДЕСЕРТЫ

- АССОРТИ МИНИ ДЕСЕРТОВ 1/100
- ФРУКТОВОЕ АССОРТИ 1/200

НАПИТКИ

- КЛЮКВЕННЫЙ МОРС
- ВОДА В ГРАФИНЕ С ЛИМОНОМ
- СВЕЖЕЗАВАРЕННЫЙ ЧАЙ/КОФЕ

ВЫХОД НА ЧЕЛ. – 1 КГ 300 Г



Hoffmann.

МЕНЮ

6 700 ₽

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

- КАНАПЕ С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ 1/25 Г
- КАНАПЕ С НЕРКОЙ ГРАВЛАКС И МЯГКИМ СЫРОМ 1/20 Г
- КАНАПЕ С СЫРОМ 1/20 Г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 1/80
- РЫБНОЕ ПЛАТО 1/80
  нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, лосось гравлакс
- МЯСНОЕ ПЛАТО 1/80
  буженина, балык, телячий язык, сервелат
- ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА С ЧАТНИ ИЗ БРУСНИКИ 1/80
- ПРОФИТРОЛИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ 1/25
- ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ С МАСЛОМ 1/80

САЛАТЫ

- САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И ЛИЧИ 1/80
- ПРУССКИЙ САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 1/80
- САЛАТ С ФЕРМЕРСКОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ 1/80
- САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ 1/80

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- БАКЛАЖАН, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КРЕВЕТКАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ 1 / 140 Г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- ФИЛЕ ПАЛТУСА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, СЕЛЬДЕРЕЕМ И СОУСОМ ЦИТРОНЕТ 120/120/50
- СТЕЙК ФЛАНК С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ 140/120/50

ДЕСЕРТЫ

- АССОРТИ МИНИ ДЕСЕРТОВ 1/80
- ФРУКТОВОЕ АССОРТИ 1/200

НАПИТКИ

- КЛЮКВЕННЫЙ МОРС
- ВОДА В ГРАФИНЕ С ЛИМОНОМ И МЯТОЙ
- СВЕЖЕЗАВАРЕННЫЙ ЧАЙ/КОФЕ

ВЫХОД НА ЧЕЛ. – 1 КГ 300 Г



Hoffmann.

МЕНЮ

7 500 ₽

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

- КАНАПЕ С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ 1/25 Г
- КАНАПЕ С НЕРКОЙ ГРАВЛАКС И МЯГКИМ СЫРОМ 1/20 Г
- КАНАПЕ С СЫРОМ 1/20 Г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 1/80
- РЫБНОЕ ПЛАТО 1/80
  желтопёрый тунец, лосось гравлакс, эсколар, нерка
- МЯСНОЕ ПЛАТО 1/80
  ростбиф, буженина, балык, телячий язык
- СЫРНОЕ ПЛАТО 1/50
  Маасдам, Горгондзола, Камамбер, Качотта
- АССОРТИ ОЛИВОК 1/30
- БАКЛАЖАНЫ ТЕМПУРА С КОЗЬИМ СЫРОМ 1/80
- ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ С МАСЛОМ 1/80

САЛАТЫ

- САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС И АВОКАДО 1/100
- САЛАТ “ОЛИВЬЕ” С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ 1/100
- САЛАТ С РОСТБИФОМ И ДАЙКОНОМ 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА 1 / 140 Г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ 120/120/50
- РОСТБИФ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С КОПЧЕНЫМИ КОРЕНЬЯМИ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ 120/120/50

ДЕСЕРТЫ

- ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТОРТ 1/80
- ФРУКТОВОЕ АССОРТИ 1/200

НАПИТКИ

- КЛЮКВЕННЫЙ МОРС
- ВОДА В ГРАФИНЕ С ЛИМОНОМ
- СВЕЖЕЗАВАРЕННЫЙ ЧАЙ/КОФЕ

ВЫХОД НА ЧЕЛ. – 1 КГ 300 Г

Hoffmann.



ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

- КРУДЕТЕ ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ 1/50 | 120 ₽
- ОЛИВКИ С ПРЯНЫМ МАСЛОМ 1/100 | 280 ₽
- МИНИ-БАКЛАЖАНЫ С РУКОЛОЙ 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 ₽

СЫРНОЕ ПЛАТО

- ПРЕМИУМ 1/100 | 1 600 ₽
  нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, лосось гравлакс
- СТАНДАРТ 1/100 | 950 ₽
  нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, лосось гравлакс

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 НЕРКОЙ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ 1/40 | 210 ₽

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 | 2650 ₽
- ТАРТАР ИЗ УСТРИЦЫ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 1/60 | 1 450 ₽
- ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГРЕБЕШОК С СОУСОМ ПОНЗУ 1/50 | 650 ₽
- АСТРАХАНСКАЯ ЧЕРНАЯ ИКРА НА БЛИНЧИКЕ 1/20 | 2 800 ₽

Hoffmann.

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

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

- КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА ВАСАБИ 1/40 | 290 ₽
- СУДАК ТЕМПУРА СО ШПИНАТОМ 1/40 | 160 ₽
- ЦЫПЛЕНОК ТЕМПУРА С ФИСТАШКОЙ 1/40 | 120 ₽
- ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ 1/100 | 990 ₽
- ЖУЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ В СЛОЕНОМ ВОЛОВАНЕ 1/140 | 890 ₽



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 1/15 | 130 ₽
- ФЛОРЕНТИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ 1/20 | 170 ₽
- ТОРТ МЕДОВИК 1/40 | 150 ₽
- ТОРТ НАПОЛЕОН 1/40 | 150 ₽
- ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ 1/40 | 150 ₽
- ТОРТ ЧИЗКЕЙК С КЛУБНИКОЙ 1/40 | 200 ₽
- ТОРТ ТИРАМИСУ 1/40 | 200 ₽



Hoffmann.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДА	МЛ	₽
• БАЙКАЛ / БЕЗ ГАЗА	0.75	700
• КРИСТЭЛЬ / БЕЗ ГАЗА	0.33	400
• БАЙКАЛ / ГАЗ	0.75	700
• КРИСТЭЛЬ / ГАЗ	0.33	400

В ГРАФИНАХ	МЛ	₽
• ВОДА С ЛИМОНОМ И МЯТОЙ	1000	350
• ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД	1000	1 200

СОКИ	МЛ	₽
• ЯБЛОЧНЫЙ	1000 / 0.2	450 / 90
• АПЕЛЬСИНОВЫЙ	1000 / 0.2	450 / 90
• ТОМАТНЫЙ	1000 / 0.2	450 / 90

МОРС	МЛ	₽
• ОБЛЕПИХОВЫЙ	1000 / 0.2	850 / 150
• КЛЮКВЕННЫЙ	1000 / 0.2	850 / 150

НАПИТКИ	МЛ	₽
• COCA-COLA	0.25	400
• ТОНИК	0.2	400
• RED BULL	0.25	400

КОФЕ	МЛ	₽
• ЭСПРЕССО	0.2	350
• АМЕРИКАНО	0.2	350
• КАПУЧИНО	0.2	350

ЧАЙ	МЛ	₽
• ЧАЙ АССОРТ.	0.2	350



Hoffmann.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВИНО ИГРИСТОЕ	0.75 Л	0.125 Л
• ИГРИСТОЕ КРИСТАЛЛ / БРЮТ / 12,5% / РОССИЯ	2 000	350
• КАСТЕЛЛО ЛОНГОБАРДО МИЛЛЕЗИМАТО ПРОСЕККО / БЕЛОЕ СУХОЕ / 11% / ИТАЛИЯ	2 500	450
• КАСТЕЛЛО ЛОНГОБАРДО ТРЕВИЗО ПРОСЕККО / БЕЛОЕ СУХОЕ / 11% / ИТАЛИЯ	2 200	450
• БИГ БЛАН ДЕ БЛАНК / БЕЛОЕ БРЮТ / 10-13% / ФРАНЦИЯ	2 400	400

ВИНО БЕЛОЕ	0.75 Л	0.125 Л
• ЗЕ КАУРИ ТРИ СОВИНЬОН БЛАН / СУХОЕ / 8-14% / НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	2 400	450
• ЛОС КАРДОС ДОНЬЯ ПАУЛА СОВИНЬОН БЛАН МЕНДОСА / СУХОЕ / 12% / АРГЕНТИНА	2 000	400
• ХЕРБСЛИХ РИСЛИНГ / БЕЛОЕ СУХОЕ / 9-13% / ГЕРМАНИЯ	2 000	350

ВИНО КРАСНОЕ	0.75 Л	0.125 Л
• КЬЯНТИ КОЛЛИ СЕНЕЗИ ДОГК / СУХОЕ / 6-12% / ИТАЛИЯ	3 400	600
• 1969 КАБЕРНЕ СОВИНЬОН ВАЛЛЕ ЦЕНТРАЛЬ / ПОЛУСУХОЕ / 12% / ЧИЛИ	2 000	400
• ПАНУЛ КАРМЕНЕР/ СУХОЕ / 9-15% / ЧИЛИ	2 000	350
• ЛЕ КРОКАН МАЛЬБЕК / СУХОЕ / 9-14% / ФРАНЦИЯ	2 600	450

ВОДКА	0.5 Л	50 МЛ
• ОНЕГИН	3 900	420
• АЛТАЙ	1 600	180
• РУССКИЙ СТАНДАРТ	1 800	190

ВИСКИ	0.7 Л	50 МЛ
• БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ / ШОТЛАНДИЯ	5 800	450
• ДЖЕМЕСОН / ИРЛАНДИЯ	6 440	470
• ДЖОННИ УОКЕР РЕД ЛЕЙБЛ / ШОТЛАНДИЯ	5 200	400

КОНЬЯК	0.5 Л
• МАРТЕЛЬ ВС / ФРАНЦИЯ	10 000

КОКТЕЙЛИ	МЛ	₽
• АПЕРОЛЬ СПРИТЦ	0.25	600
• ДЖИН ТОНИК	0.2	550
• МАРГАРИТА	0.15	550



Hoffmann.

ВАЖНО ЗНАТЬ

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:

ОРГАНИЗАТОР ОБЯЗУЕТСЯ НАЧАТЬ МЕРОПРИЯТИЕ В НАМЕЧЕННОЕ ВРЕМЯ И СОГЛАСЕН, ЧТО ЕГО ГОСТИ ОСВОБОДЯТ ПОМЕЩЕНИЕ В 01:00. В СЛУЧАЕ ПРОДЛЕНИЯ ЗАЛА ВЗИМАЕТСЯ ПОЧАСОВАЯ ОПЛАТА В УСТАНОВЛЕННОМ РАЗМЕРЕ. ПРОДЛЕНИЕ ВОЗМОЖНО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ СОГЛАСОВАНИЮ С МЕНЕДЖЕРОМ РЕСТОРАНА.

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА:

ОРГАНИЗАТОР ОБЯЗУЕТСЯ СОГЛАСОВАТЬ РАЗВЛЕКАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ С МЕНЕДЖЕРОМ РЕСТОРАНА. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИРОТЕХНИКИ, ОТКРЫТОГО ОГНЯ (СВЕЧИ, БЕНГАЛЬСКИЕ ОГНИ, ФАЙЕР-ШОУ, ВСЕ ВИДЫ САЛЮТОВ).

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ:

ЗАВОЗ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ОРГАНИЗАТОРА НА МЕРОПРИЯТИЕ ЗАПРЕЩЕН. ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ТОРТА ПО СОГЛАСОВАНИЮ С МЕНЕДЖЕРОМ РЕСТОРАНА.

ОБОРУДОВАНИЕ ВВОЗИМОЕ НА ТЕРРИТОРИЮ:

ПЕРЕД НАЧАЛОМ МЕРОПРИЯТИЯ ОРГАНИЗАТОР ОБЯЗАН ПРЕДОСТАВИТЬ СПИСОК
ОБОРУДОВАНИЯ И МАТЕРИАЛОВ, ВНОСИМЫХ НА ПЛОЩАДКУ, И СООБЩИТЬ ИМЯ
СОТРУДНИКА, ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОБОРУДОВАНИЕ. ЗАВОЗ ОБОРУДОВАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ СОГЛАСОВАНИЮ С МЕНЕДЖЕРОМ РЕСТОРАНА.