

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

Эталон качества в пространстве безупречного стиля.

РЕСТОРАН HOFFMANN \04

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ САПФИР \05

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ ЯНТАРЬ \06

ШАТЕР HOFFMANN \07

ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА HOFFMANN \08

БЕСЕДКА HOFFMANN \09



нажмите на раздел



РЕСТОРАН HOFFMANN

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



фото зала

на сайте

*В Хоффманн каждое событие
становится 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.



ПЛОЩАДЬ: 281 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: ДО 120 ЧЕЛ



Hoffmann.
RESTAURANT

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ САПФИР



фото зала

на сайте

*Сапфир: главная сцена для
ваших событий.*

В СТОИМОСТЬ ЗАКРЫТИЯ ВКЛЮЧЕНО:

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



Hoffmann.
RESTAURANT

- 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 ЭКРАН И ТВ-ПЛАЗМЫ.

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ ЯНТАРЬ



фото зала

на сайте

*Янтарь: идеальная мишина
для важных слов.*

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

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 ТВ-ПЛАЗМЫ.



ПЛОЩАДЬ: 85 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: ДО 40 ЧЕЛ



ЛЕТНИЙ ШАТЕР HOFFMANN



фото зала

на сайте

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



ПЛОЩАДЬ: 162 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: ДО 80 ЧЕЛ



*Шатёр Хоффманн — где вечера
становятся 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.



Hoffmann.
RESTAURANT

ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА HOFFMANN



фото зала

на сайте

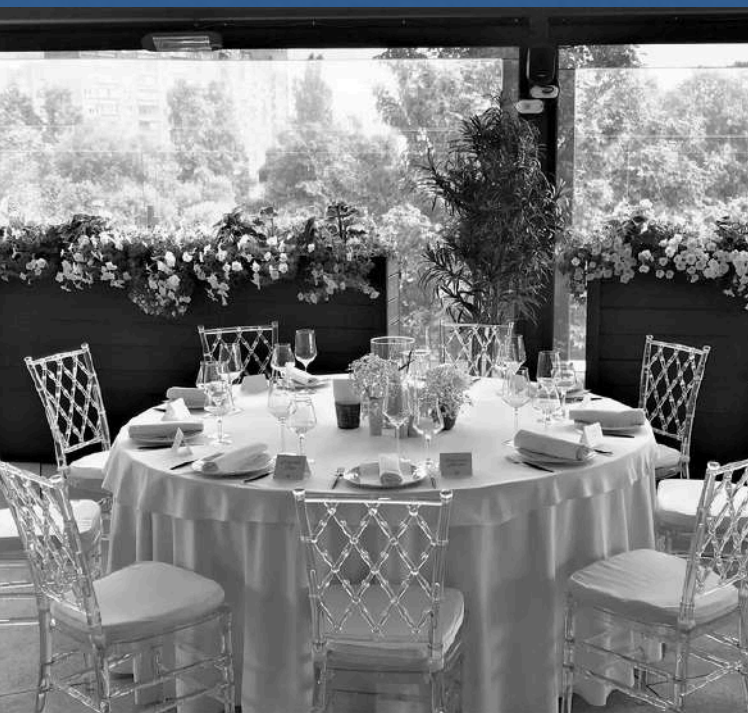
*Терраса Хоффманн:
главная летняя сцена с
видом на озеро.*

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.

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

ПЛОЩАДЬ: 336 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: ДО 120 ЧЕЛ



Hoffmann.
RESTAURANT

БЕСЕДКА HOFFMANN



фото зала

на сайте

*Беседка Хоффманн: уют,
солнечный из лета и
тёплых встреч.*

В СТОИМОСТЬ ЗАКРЫТИЯ ВКЛЮЧЕНО:

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

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



ПЛОЩАДЬ: 20 КВ.М
ВМЕСТИМОСТЬ: ДО 20 ЧЕЛ



Hoffmann.
RESTAURANT



Банкетное предложение

МЕНЮ 4 500 ₽ \11

МЕНЮ 5 700 ₽ \12

МЕНЮ 6 700 ₽ \13

МЕНЮ 7 500 ₽ \14

МЕНЮ НАПИТКОВ \15

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР \18



нажмите на раздел



МЕНЮ 4 500 ₽ / чел.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей и зелени 1/80

Рыбное плато 1/80

нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба

Мясное плато 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 мятой 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 плато 1/80

нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, лосось гравлакс

Мясное плато 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 запеченным 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 мятой 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 плато 1/80

нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, лосось гравлакс

Мясное плато 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

Прусский 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 мятой в графине

Клюквенный морс 0,2

Чай / кофе в ассортименте 0,2



МЕНЮ 7 500 ₽ / чел.

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ 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 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 1/80
с козьим сыром
- Фирменное хлебное ассорти 1/80
со сливочным маслом

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

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



Меню напитков:

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

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 / 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 / Чили	2 000	400
Панул Карменер / сухое / 9-15% / Чили	2 000	350
Ле Крокан Мальбек / сухое / 9-14% / Франция	2 600	450

ВОДКА	бутылка	50 мл
Онегин / 0,5	3 900	420
Алтай / 0,5	1 600	180
Русский стандарт / 0,5	1 800	190
ВИСКИ	бутылка	50 мл
Баллантайнс Файнест / Шотландия / 0,7	5 800	450
Джемесон / Ирландия / 0,7	6 440	470
Джонни Уокер Ред Лейбл / Шотландия / 0.7	5 200	400
КОНЬЯК	бутылка	50 мл
Мартель ВС 0,5 / Франция	10 000	

КОКТЕЙЛИ	мл	₽
Апероль Спритц	0.25	600
Джин Тоник	0.2	550
Маргарита	0.15	550



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



ВОДА	мл	₽
Байкал / без газа	0.75	700
Кристэль / без газа	0.33	400
Байкал / газированная	0.75	700
Кристэль / газированная	0.33	400
В ГРАФИНАХ	1 л	₽
Вода с лимоном и мятой	1	350
Домашний лимонад	1	1200
СОКИ	1 л	0.2
Яблочный	450	90
Апельсиновый	450	90
Томантный	450	90

МОРС	1 л	0.2
Облепиховый	850	150
Клюквенный	850	150
ЛИМОНАДЫ	бутылка	
Соса-Cola / 0.25	400	
Тоник / 0.2	400	
Red Bull / 0.25	400	
КОФЕ	0.2	
Эспрессо	350	
Американо	350	
Капучино	350	
ЧАЙ	0.2	
Чай пакетированный в ассортименте	350	



ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

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



далее



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 ₽

Канapé

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 ₽

Сырное плато

Премиум 1/100 | 1 600 ₽

Тет 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 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 ₽

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

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



фото

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 ₽

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 ₽



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:

Организатор 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 ресторана.

> Развлекательная программа:

Организатор обязуется согласовать развлекательную программу с менеджером ресторана. Громкость развлекательной программы не может превышать 85 Дцбл. 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.

> 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 организатора, 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



*Создаём не мероприятия, а мир, где
гости – главные события.*



Депозит на закрытие площадок

МАЙ — АВГУСТ

СЕНТЯБРЬ — АПРЕЛЬ

МАЙ — АВГУСТ

ЗАЛ	ПН - ЧТ	ПТ - СУББ	ВОСКР
Ресторан Hoffmann	250 000	450 000	250 000
Банкетный зал Сапфир	150 000		
Банкетный зал Янтарь	50 000		
Шатер Hoffmann	250 000		
Терраса Hoffmann	1 500 000		
Беседка Hoffmann	100 000		

АРЕНДА ЗАЛОВ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПО ДЕПОЗИТНОЙ СИСТЕМЕ
– МИНИМАЛЬНАЯ СУММА ЗАКАЗА.

СЕНТЯБРЬ — АПРЕЛЬ

ЗАЛ	ПН - ЧТ	ПТ - СУББ	ВОСКР
Ресторан Hoffmann	600 000	700 000	600 000
Банкетный зал Сапфир	150 000		
Банкетный зал Янтарь	50 000		





МЕНЮ 3 900 ₽ / чел.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей и зелени 1/80

Рыбное плато 1/80

нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба

Мясное плато 1/80

буженина, балык, телячий язык, сервелат

Паштет из печени цыпленка 1/80

с чатни из брусники

Фирменное хлебное ассорти 1/80

со сливочным маслом

САЛАТЫ

Французский зеленый салат 1/100

Салат “Оливье” 1/100

с телячьим языком

Салат с кальмаром, 1/100

зеленым яблоком и свежими овощами

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе судака, обжаренное с терияки, 140/80/50

картофелем gratin и соусом из тунца

Шашлычок из курицы 1/100

с вялеными томатами, соусом песто и картофелем gratin



ДЕСЕРТЫ

Ассорти сезонных фруктов 1/200

Шоколадный торт 1/80

НАПИТКИ

Вода с лимоном и мятой в графине

Клюквенный морс 0,2

Чай / кофе в ассортименте 0,2