

ЗАКРЫТЫЕ КОРПОРАТИВЫ
21 | 27 | 29 ДЕКАБРЯ 2024

Hoffmann.
RESTAURANT

ДЕПОЗИТЫ ЗАКРЫТИЯ ЗАЛОВ:

РЕСТОРАН HOFFMANN

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ SAPPHIRE

Вместимость - до 100 чел.

Вместимость - до 150 чел.

ДАТЫ:

SOLD OUT

21 декабря

ДАТЫ:

21 декабря

SOLD OUT

27 декабря

29 декабря

27 декабря

29 декабря

Депозит закрытия - 600 000 ₽

Депозит закрытия - 400 000 ₽

МЕНЮ:

5 700 ₽

6 700 ₽

7 700 ₽


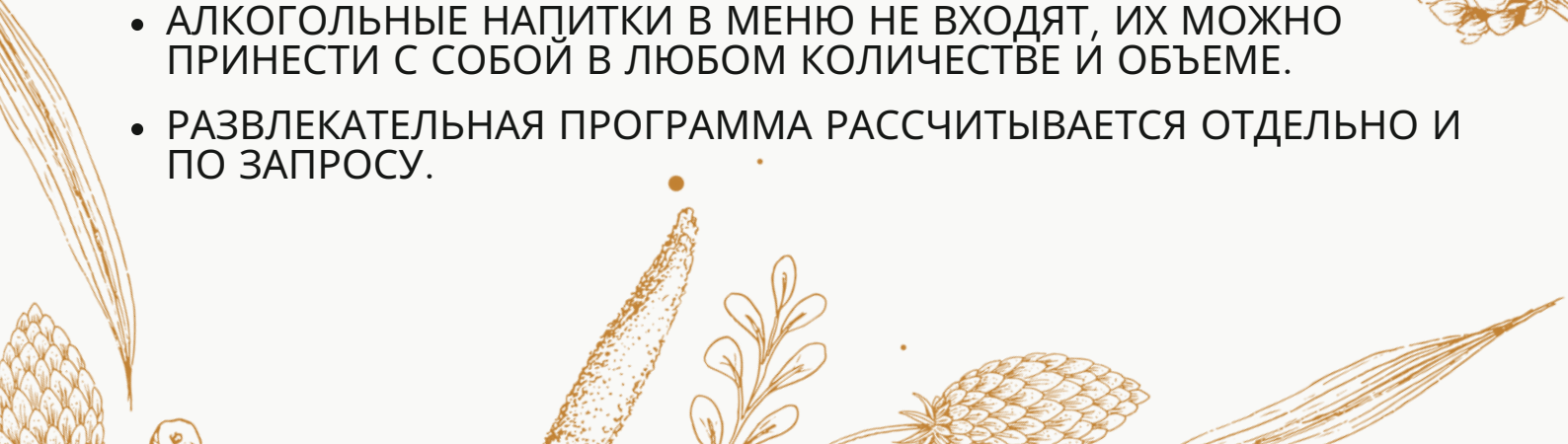
МЕНЮ:

5 700 ₽

6 700 ₽

7 700 ₽

ДЕТАЛИ:

- 
- АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ В МЕНЮ НЕ ВХОДЯТ, ИХ МОЖНО ПРИНЕСТИ С СОБОЙ В ЛЮБОМ КОЛИЧЕСТВЕ И ОБЪЕМЕ.
 - РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА РАССЧИТЫВАЕТСЯ ОТДЕЛЬНО И ПО ЗАПРОСУ.
- 



Hoffmann.

RESTAURANT

МЕНЮ



5 700 ₺

WELCOME

- Канапе с балтийской килькой
- Канапе с неркой гравлакс и мягким сыром
- Канапе с красной икрой
- Бокал игристого | бокал морса

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Свежие овощи и зелень
- Рыбное плато
нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, лосось гравлакс
- Мясное ассорти
буженина, балык, телячий язык, сервелат
- Паштет из печени цыпленка с чатни из брусники
- Баклажаны темпура с мягким сыром

САЛАТЫ

- Салат из балтийской кильки под шубой
- Салат Цезарь с креветками
- Салат Оливье с цесаркой и красной икрой

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Филе судака с соусом из трех видов икры и запеченным картофельным пюре с трюфелем
- Стейк фланк с овощами гриль

ДЕСЕРТЫ

- Ассорти мини десертов
шоколадный, манговый, медовик
- Фруктовое ассорти

НАПИТКИ

- Питьевая вода
- Клюквенный морс
- Свежезаваренный чай/кофе

ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ, МАСЛО





Hoffmann.

RESTAURANT

МЕНЮ



6 700 ₽



WELCOME

- Канапе с неркой
- Канапе с икрой
- Канапе с бужениной
- Бокал игристого | бокал морса

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Свежие овощи и зелень
- Рыбное плато
нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба, слабосоленый лосось
- Мясное ассорти
буженина, балык, язык, сервелат
- Паштет из печени цыпленка с чатни из брусники
- Профитроли с красной икрой и мягким сыром

САЛАТЫ

- Салат баклажанами и личи
- Салат с ростбифом, свежими овощами и соусом понзу
- Салат с утиной грудкой, грушей и горгонзолой
- Салат с лососем гравлакс, мягким сыром и авокадо
- Салат Оливье с цесаркой и красной икрой

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Соте из морепродуктов в корзинке из ржаного теста

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Филе палтуса с картофельным пюре, соусом цитронет и сельдереем
- Стейк из говяжьей вырезки гриль и соусом из зеленого перца

ДЕСЕРТ

- Ассорти свежих фруктов
- Шоколадный торт

НАПИТКИ

- Вода
- Клюквенный морс
- Свежезаваренный чай/кофе

Фирменное
хлебное
ассорти,
масло





Hoffmann.

RESTAURANT

МЕНЮ



7 700 ₽

WELCOME



- Лосось гравлакс на ремесленном хлебе с семечками, соусом из свежего огурца
- Канапе из балтийской кильки со свекольным кремом
- Канапе с красной икрой
- Бокал игристого | бокал морса

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Свежие овощи и зелень
- Рыбное плато
подкопчённый тунец, лосось гравлакс, масляная рыба, балтийская килька
- Мясное ассорти
ростбиф, буженина, балык, язык
- Сырное ассорти
Маасдам, Горгондзола, Камамбер, Качотта
- Испанские оливки с розмариновым маслом
- Баклажаны темпура с мягким козьим сыром

САЛАТЫ

- Салат с лососем гравлакс, вялеными черри и авокадо
- Салат с морепродуктами: тигровая креветка, гребешок, краб, соус понзу и листья салата
- Салат с ростбифом, дайконом и соусом из черного трюфелем

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Тигровая креветка темпура с соусом васаби

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Дуэт из палтуса и мурманского лосося со спаржей и соусом вителло тонато
- Ростбиф из говядины с копчеными ягодами, кореньями и соусом из сморчков

ДЕСЕРТ

- Ассорти свежих фруктов и ягод
- Шоколадный трюфельный торт

НАПИТКИ

- Вода
- Клюквенный морс
- Свежесваренный чай/кофе

Фирменное
хлебное
ассорти,
масло



МЕНЮ БЕЗАЛКОЛЬНЫХ НАПИТКОВ:



	мл.	₽
Вода “Кристал Хаус” в пластиковой бутылке б/г	500	200
Вода “Байкал” в стеклянной бутылке газ б/г	750	600
Вода с апельсином	1 000	250
Вода с огурцом	1 000	250
Вода с лимоном и мятой	1 000	250
Домашний лимонад “Тропический”	1 000	650
Сок в ассортименте апельсин яблоко томат	1 000	470
Морс клюква облепиха	1 000	750
Соса-Cola в стеклянной бутылке	250	350
Соса-Cola в пластиковой бутылке	1 500	650
Чай Sigurd в ассортименте	200	350
Кофе в ассортименте эспрессо американо капучино латте	200	350
Аренда кофемашина с человека	-	2 100

МЕНЮ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ:

КОКТЕЙЛИ

	мл.	₽
Беллини	170	550
Апероль Спритц	240	550
Космополитен	130	500
Маргарита	130	550

ИГРИСТЫЕ ВИНА

	мл.	₽
Вино игристое Crystal House Brut Россия	750	2 100
Prosecco Италия	750	2 900
Cremant d'Alsace AOC Bestheim But White Франция	400	5 200

БЕЛЫЕ ВИНА

	мл.	₽
Australia Chardonnay сух. Австралия	750	1 900
Alma Romana Pinot Grigio Италия	750	1 900
Peter Mertes St. Gabriel Riesling сух. Германия	750	2 700

КРАСНЫЕ ВИНА

	мл.	₽
Australia Chardonnay сух. Австралия	750	1 900
Chianti сух. Италия	750	3 300
770Miles Zinfandel сух. США	750	3 800

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

	мл.	₽
Виски Chivas Regal 12 лет	700	10 200
Виски Jim Beam Double Oak	700	7 100
Виски Jameson	1 000	8 000
Водка Beluga	500	3 400
Водка Russian Standart	1 000	3 900
Коньяк Martell Single Distillery	700	10 000



Hoffmann.

RESTAURANT

КОКТЕЙЛЬ - БАР:

- НАШИ БАРМЕНЫ ПОДБЕРУТ КАК КЛАССИЧЕСКИЕ, ТАК И АВТОРСКИЕ НАПИТКИ, ИСХОДЯ ИЗ ПОЖЕЛАНИЙ ГОСТЕЙ И ФОРМАТА МЕРОПРИЯТИЯ.


10 000 ₺ | 1 час



КОКТЕЙЛИ

	мл.	₺
Апероль Спритц	250	550
Джин тоник	160	450
Маргарита	120	500
Сухой мартини	150	450
Френч 75	150	500
Мятный Джулеп	150	500
Буллини	150	500
Космополитен	150	500
Виски кола	180	450

ДЕТАЛИ:

- 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.
- 

ВАЖНО ЗНАТЬ:

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

УСЛОВИЯ БРОНИРОВАНИЯ:

Зал считается гарантированно забронированным только после внесения предоплаты. Мероприятие должно быть полностью оплачено не позднее 01.12.2024 г.

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ:

Заказчик обязуется согласовать развлекательную программу с Исполнителем. 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.

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ЗАКАЗЧИКА:

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

НАПИТКИ:

Доступен предварительный заказ алкоголя по специальному меню, либо заказ на месте по карте бара.

Безалкогольные напитки приобретаются исключительно по меню безалкогольных напитков ресторана Hoffmann.

Завоз и прием алкогольных напитков осуществляется на нижнем паркинге отеля по предварительному звонку по номеру +7 (909) 788 26 11 (рекомендуемый срок завоза – не позднее 1 дня до мероприятия).

ВИДЕО
ИНСТРУКЦИЯ



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) 788 26 11.

ВИДЕО
ИНСТРУКЦИЯ

