



**ЗАКРЫТЫЕ КОРПОРАТИВЫ
ВСЬ ДЕКАБРЬ 2025**

Hoffmann.
RESTAURANT

ДЕПОЗИТЫ ЗАКРЫТИЯ ЗАЛОВ:

БРОНИРОВАНИЕ ЗАЛОВ ДОСТУПНО ВЕСЬ ДЕКАБРЬ

РЕСТОРАН HOFFMANN

Вместимость – до 100 чел.

Минимальная сумма заказа
650 000 ₽

- 600 000 ₽ - ДЕПОЗИТ
- 50 000 ₽ - АРЕНДА ЗАЛА

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ SAPPHIRE

Вместимость – до 150 чел.

Минимальная сумма заказа
450 000 ₽

- 400 000 ₽ - ДЕПОЗИТ
- 50 000 ₽ - АРЕНДА ЗАЛА

МЕНЮ:

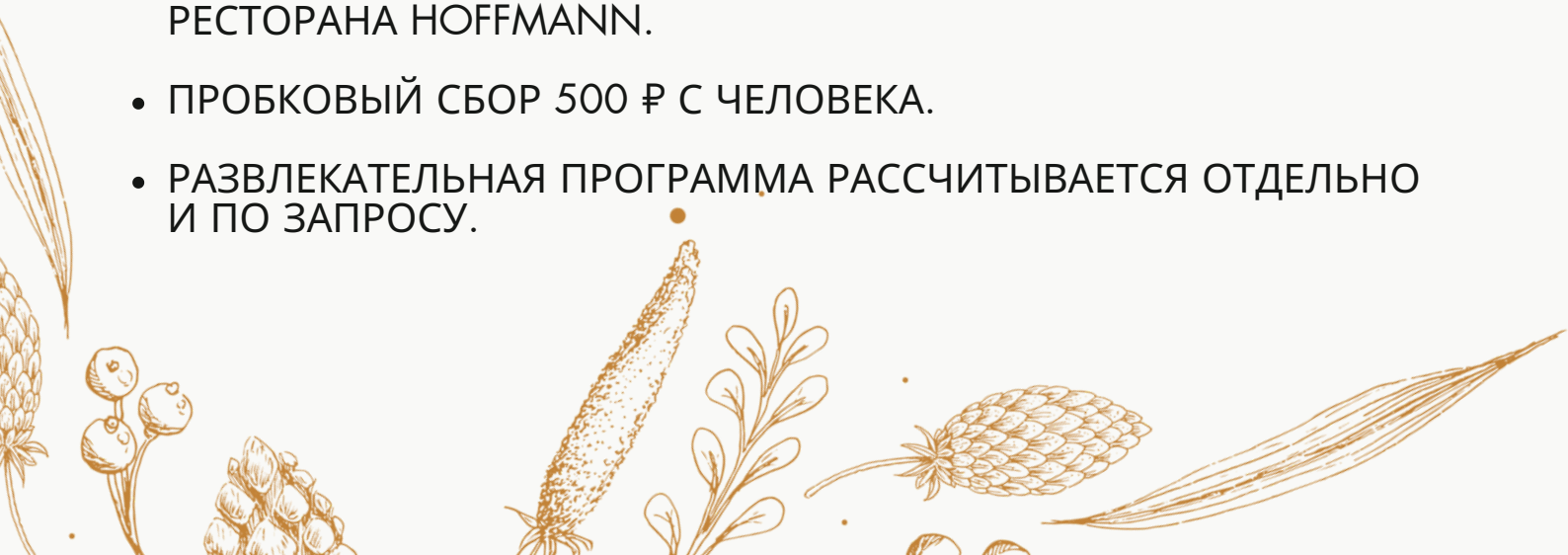
6 000 ₽

7 000 ₽

8 500 ₽



ДЕТАЛИ:

- АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ В МЕНЮ НЕ ВХОДЯТ, ИХ МОЖНО ПРИНЕСТИ С СОБОЙ ИЛИ ЗАКАЗАТЬ ПО БАНКЕТНОМУ МЕНЮ РЕСТОРАНА HOFFMANN.
 - ПРОБКОВЫЙ СБОР 500 ₽ С ЧЕЛОВЕКА.
 - РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА РАССЧИТЫВАЕТСЯ ОТДЕЛЬНО И ПО ЗАПРОСУ.
- 



6 000 ₽

Hoffmann.

RESTAURANT

МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Свежие овощи и зелень
- Рыбное плато
нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба
- Мясное плато
буженина, балык, телячий язык, сервелат
- Паштет из печени цыпленка
- Блинчики с неркой гравлакс и мягким сыром

САЛАТЫ

- Салат из балтийской кильки под шубой
- Салат «Оливье» с телячьим языком и красной икрой
- Салат «Цезарь» с курицей

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Мини-кебаб из ягненка с ягодным соусом

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Филе балтийского судака с соусом из топленого молока и брокколи
- Телячий язык с соусом из красного вина и розмарина с запеченным картофелем

ДЕСЕРТЫ

- Торт «Медовик»
- Фруктовое ассорти

НАПИТКИ

- Питьевая вода
- Клюквенный морс
- Свежесваренный чай/кофе

ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ, МАСЛО





7 000 ₽

Hoffmann.

RESTAURANT

МЕНЮ



ПРИВЕТСТВИЕ

- Канапе с балтийской килькой
- Креветка свит чили
- Бокал игристого | бокал морса

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Свежие овощи и зелень

- Рыбное плато

нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба

- Мясное плато

буженина, балык, телячий язык, сервелат

- Паштет из печени цыпленка

- Мини-эклеры с креветкой

САЛАТЫ

- Салат из балтийской кильки под шубой

- Салат «Оливье» с телячьим языком и красной икрой

- Салат с утиной грудкой, грушей и горгондзолой

- Салат «Цезарь» с креветками

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Креветки Розенберга гриль с лаймовым соусом

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

НА ВЫБОР

- Филе лосося, запеченного в пергаменте с мягким сыром и овощами с соусом тартар

- Люля кебаб из ягненка с розмариновым картофелем и мятными огурцами

ДЕСЕРТЫ

- Ассорти мини десертов *шоколадный, манговый, медовик*

- Фруктовое ассорти

НАПИТКИ

- Питьевая вода
- Клюквенный морс
- Свежезаваренный чай/кофе

ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ, МАСЛО





Hoffmann.

RESTAURANT

МЕНЮ



8 500 ₽



ПРИВЕТСВИЕ

- Канапе с лососем гравлакс
- Канапе с ростбифом
- Канапе с тунцом
- Бокал игристого | бокал морса

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Свежие овощи и зелень
- Рыбное плато

нерка гравлакс, балтийская килька, масляная рыба

- Мясное плато
буженина, балык, телячий язык, сервелат
- Паштет из печени цыпленка
- Мини-эклеры с лососем
- Баклажаны темпура с козьим сыром

САЛАТЫ

- Салат из балтийской кильки под шубой
- Салат «Оливье» с телячьим языком и красной икрой
- Салат с лососем гравлакс, листьями салатов и вялеными томатами
- Салат с ростбифом и печеным перцем



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Лосось в тесте темпура с соусом том ям

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Филе палтуса с кремом из трюфеля и брокколи
- Стейк фланк с овощами гриль и соусом из красного вина

ДЕСЕРТЫ

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

НАПИТКИ

- Питьевая вода
- Клюквенный морс
- Свежезаваренный чай/кофе

ФИРМЕННОЕ ХЛЕБНОЕ АССОРТИ, МАСЛО



ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР:

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МИНИ-КРУАССАН

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

БРУСКЕТТЫ

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

ПРОФИТРОЛИ

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

КАНАПЕ

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЫРНОЕ ПЛАТО

Сырное ассорти «Премиум» Tête de Moine, Горгондзола, Качотта, Манчего, Грана падано	100	1 550
Сырное ассорти «Стандарт» Маасдам, Белпер Кнолле, Камамбер, Медовый	100	900

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА, РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

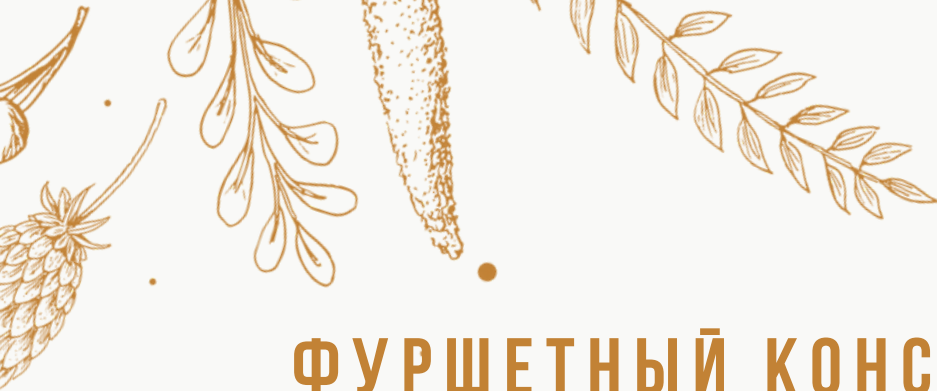
Мини-эклер с камчатским крабом	40	600
Ростбиф из говяжьей вырезки с рукколой и чатни из ягод	100	880
Тартар из лосося с авокадо	100	1 350
Тартар из говядины с перепелиным яйцом	100	970
Тартар из устрицы и красной икры	60	1 450

ПИРОЖКИ

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

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Крудете овощные палочки	50	150
Оливки с пряным маслом	100	350



ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР:

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ШАШЛЫЧКИ

	г	₽
Шашлычок из лосося	100	1 250
Шашлычок из курицы	100	280
Шашлычок из креветок	100	1 080
Шашлычок из овощей гриль	100	270
Мини-кебаб из говядины	100	400

ЗАКУСКИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Креветка темпура васабид	40	290
Тигровые креветки с соусом васабид	140	1 370
Соте из морепродуктов	140	1 200
Тигровые креветки гриль	100	990
Креветка Розенберга гриль	100	1 250
Креветка Карабинерос гриль	100	4 000

ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

Жульен из белых грибов с соусом васабид	140	630
Спаржа томленая в вине	150	1 350
Картофель с белыми грибами	150	510
Овощи на пару / гриле	150	470

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Крем-брюле из фуа-гра	60	970
Японская говядина Wagyu на гриле	100	7 700
Корейка ягненка на гриле	100	1 950
Аргентинский рибай стейк на гриле	100	2 400
Фланк стейк	100	900

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

	г	₽
Стейк из мурманского лосося	100	1 650
Стейк из желтоперого тунца	100	2 100

ДЕСЕРТЫ

	г	₽
Клубника в шоколаде	50	270
Ассорти шоколадных конфет ручной работы (в ассорт.)	15	170
Ассорти шоколадных трюфелей ручной работы (в ассорт.)	20	130
Ассорти Macarons ручной работы (в ассорт.)	30	195
Фруктовый салат	140	270
Фруктовое канапе	40	150
Капкейк шоколадный с крем-чиз	45	195
Панна-котта с ягодами	60	195
Веррин с лесными ягодами	40	195
Торт медовик	40	160
Торт наполеон	40	160
Торт шоколадный	40	160
Торт чизкейк	40	160
Торт тирамису	30	180





БАНКЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР:

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЫРНОЕ ПЛАТО

Сырное ассорти «Премиум» Tête de Moine, Горгондзола, Качотта, Манчего, Грана падано	100	1 550
Сырное ассорти «Стандарт» Маасдам, Белпер Кнолле, Камамбер, Медовый	100	900

ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

Ассорти свежих овощей	100	430
Испанские оливки с оливковым маслом	100	880

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Мясное ассорти буженина, ростбиф, телячий язык, прошутто	100	990
Хамон Iberico	50	2 200
Ростбиф из говяжьей вырезки	100	890
Буженина со сливочным хреном	100	490
Тартар из говядины	100	970
Паштет из печени цыпленка с маскарпоне	100	600

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Рыбное ассорти нерка гравлакс, масляная рыба холодного копчения, тунац татаки	100	1 150
Балтийская килька с тостами	150	600
Лосось гравлакс с листьями салатов и лимоном	100	1 300
Нерка гравлакс с рукколой	100	990
Тартар из лосося	100	1 350
Тартар из устрицы и красной икры	60	1 450

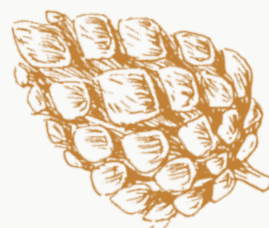
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

Салат с подкопчённым лососем, листьями салата и йогуртовой заправкой	100	490
Салат с лососем гравлакс и авокадо	100	530
Салат с морепродуктами: крабом, креветками, гребешком	100	740
Салат с ростбифом, дайконом и трюфельным соусом	100	460
Салат с ростбифом, вялеными перцами и баклажанами	100	450
Салат «Оливье» с перепелкой, языком, красной икрой и крабом	100	710
Французский зеленый салат	100	380
Салат «Греческий»	100	450

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны темпура с козьим сыром	180	660
Тигровые креветки с соусом васаби	140	1 370
Соте из морепродуктов	140	1 200
Крем-брюле из фуа-гра	60	970
Жульен из белых грибов в слоеном воловане	140	630
Блинчики с красной икрой	150	1 250



БАНКЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР:

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ МЯСА

	г	₽
Японская говядина Wagyu на гриле	100	7 700
Корейка ягненка на гриле	100	1950
Аргентинский стейк рибай на гриле	100	2400
Фланк стейк	100	900

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Стейк из мурманского лосося	100	1650
Стейк из желтоперого тунца	100	2 100
Тигровые креветки на гриле	100	990
Креветка Розенберга на гриле	100	1250
Креветка Карабинерос на гриле	100	4 000

ГАРНИРЫ

	г	₽
Запечённое картофельное пюре	150	500
Спаржа томленая в вине	150	1350
Картофель с белыми грибами	150	510
Овощи на пару / гриле	150	470
Рис басмати	150	220

ДЕСЕРТЫ

	г	₽
Чизкейк с мороженым	140	650
Японский эклер 3.0	120	550
Десерт «Анна Павлова»	120	550
Манговый десерт	120	550
Медовик с пломбиром	140	550
Мороженое / сорбет	100	150
Ассорти шоколадных конфет ручной работы (в ассорт.)	20	170
Ассорти Macarons ручной работы (в ассорт.)	30	195



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
Coca-Cola в стеклянной бутылке	250	350
Coca-Cola в пластиковой бутылке	1 500	650
Чай Sigurd в ассортименте	200	350
Кофе в ассортименте эспрессо американо капучино латте	200	350

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	2 150
Prosecco Италия	750	3 500
Cremant d'Alsace AOC Bestheim But White Франция	750	6 900

БЕЛЫЕ ВИНА

	мл.	₽
Saint Clair Mana Nata Hills Sauvignon Blanc сух. Новая Зеландия	750	4 500
Nucos Rapaz Chardonnay сух. Чили	750	2 300
PSan Martino, Pinot Grigio delle Venezie DOC сух. Италия	750	2 300

КРАСНЫЕ ВИНА

	мл.	₽
Australia Chardonnay сух. Австралия	750	2 200
Cortezza Primitivo сух. Италия	750	3 300
Cortezza Chianti Colli Senesi сух. Италия	750	3 400

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

КОЛЛЕКЦИЯ ЛИМИТИРОВАННЫХ ВИН РЕСТОРАНА HOFFMANN :

БЕЛЫЕ ВИНА | ФРАНЦИЯ

Jean-Marc Brocard, Chablis 750 7 500
сух. / Шардоне

Brendan Stater-West 750 10 700
Saumur 2018
сух. / Шенен Блан

БЕЛЫЕ ВИНА | ИТАЛИЯ

LuganaSan Benedetto Zenato 750 4 900
сух. / Требьяно

БЕЛЫЕ ВИНА | ГЕРМАНИЯ

Kuhling-Gillot, "Qvinterra" 750 4 900
Riesling Trocken
сух. / Рислинг

БЕЛЫЕ ВИНА | ИСПАНИЯ

PontellonAlbarino 750 5 500
сух. / Альбариньо



Винная карта
ресторана



Карта бара
ресторана

КРАСНЫЕ ВИНА | ФРАНЦИЯ

Hommage á Robert. Le Raisin 750 5 900
et l'Ange sec rouge
сух. / Мерло, Гаме

"Ruben" Domaine Bobinet 750 8 900
sec rouge
сух. / Каберне фран

Benedicte & Stephane Tissot 750 12 500
DD Arbois
сух. / Труссо, Пино Нуар,
Пульсар

КРАСНЫЕ ВИНА | ИТАЛИЯ

Petit Verdot Ducato Grazioli 750 7 900
сух. / Пти вердо

Castello Banfi, Rosso di 750 8 900
Montalcino
сух. / Санджовезе

КРАСНЫЕ ВИНА | ИСПАНИЯ

"San Valentin" Garnacha 750 3 200
сух. / Кастилия

КРАСНЫЕ ВИНА | США

"770 Miles" Zinfandel 750 3 200
сух. / Зинфандель

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 01.12.2025 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) 796 19 20 (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) 796 19 20

ВИДЕО
ИНСТРУКЦИЯ

