

СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД К ПРОВЕДЕНИЮ МЕРОПРИЯТИЙ В ЦЕНТРЕ КАЛИНИНГРАДА

ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ



Ресторан HOFFMANN в отеле CRYSTAL HOUSE SUITE HOTEL&SPA

Навигация



нажмите на раздел



3

Площадки

4

Вместимость площадок

5

Стоимость площадок

6

Дополнительное оборудование

7

Кофе-брейки

10

Фуршетное меню

13

Бизнес-завтраки

16

Обеды / Ужины

17

Шведский стол

22

Торжественный ужин

25

Важная информация

26

Контакты

Площадки



Переговорная комната Агат

 фото | сайт

Современное пространство для частных переговоров и совещаний до 10 человек.



Зал Сапфир

 фото | сайт

Уникальное двухуровневое пространство с панорамными окнами на Нижнее озеро для вашего ключевого события.



Зал Аквамарин

 фото | сайт

Комфортное пространство для бизнес-мероприятий. Отсутствие естественного света создает максимальную концентрацию внимания на выступающем.



Зал Янтарь

 фото | сайт

Элегантный зал с панорамными окнами на Нижнее озеро для различных форматов вашего мероприятия.



Шатер Hoffmann

 фото | сайт

Летняя площадка на свежем воздухе, создающая особую атмосферу любого события.

Вместимость площадок



Название зала	Сапфир	Янтарь	Аквамарин	Шатер Hoffmann	Агат
Площадь	315 кв.м	85 кв.м	65 кв.м	162 кв.м	22 кв.м
Высота потолка	2,94 м / 3,74 м	2,86 м	2,92 м	4 м	2,83 м
театр	180	50	50	80	-
класс	40	30	30	40	-
п-образная	50	30	25	20	-

Название зала	Сапфир	Янтарь	Аквамарин	Шатер Hoffmann	Агат
Площадь	315 кв.м	85 кв.м	65 кв.м	162 кв.м	22 кв.м
Высота потолка	2,94 м / 3,74 м	2,86 м	2,92 м	4 м	2,83 м
кабаре	50	28	28	60	-
банкет	150	40	-	80	-
овальный стол	40	30	30	20	8-10

Стоимость площадок



Конференц-зал	КВ.М	Стоимость *	
		1/2 дня	полный день
Сапфир	315	60 000 ₽	
Янтарь	85	35 000 ₽	50 000 ₽
Аквамарин	65	25 000 ₽	30 000 ₽
Шатер Hoffmann	162	35 000 ₽	60 000 ₽
Агат	22	8 000 ₽	10 000 ₽



В стоимость аренды включено:

Экран + проектор
Звуковая система
2 микрофона

2 флипчарта
Ноутбук * + кликер
Вай-фай

Ручки + блокноты
по количеству участников
Вода без газа
по количеству участников

* Стоимость аренды залов не включает питание.
* Подключение MacBook к нашим проекторам
предусмотрено по проводному соединению

Дополнительное оборудование



Ноутбук и кликер | 3 000 ₽

Микрофон | 3 000 ₽

Звуковая система | 8 000 ₽

Флипчарт | 2 000 ₽

Флагшток (4 шт./день) | 8 000 ₽

Принтер ч/б + пачка
бумаги | 6 000 ₽

Трибуна | 5 000 ₽

IT сопровождение | 3 500 ₽ / 1 ч.

Экран + проектор | 5 000 ₽

Сцена (2 части по 1.20x2.44) | 10 000 ₽

ТВ плазма (1920x1080 /
FullHD | 5 000 ₽

ТВ плазма (3840x2160 / 4K
UltraHD | 10 000 ₽

Выделенный канал
Интернет | 8 000 ₽



КОФЕ-БРЕЙКИ



нажмите на раздел



Hoffmann.
RESTAURANT

- Кофе-брейк “Хоффман 1” цена на чел. 750 ₽
- Кофе-брейк “Хоффман 2” цена на чел. 990 ₽
- Кофе-брейк “Кристалл 1” цена на чел. 1 250 ₽
- Кофе-брейк “Кристалл 2” цена на чел. 1 450 ₽
- Кофе-брейк “Морион”
30Ж цена на чел. 1 350 ₽



КОФЕ-БРЕЙКИ



Кофе-брейк “**Хоффман**” является базовым, советуем добавить к нему закуски из фуршетного меню.

Минимальный заказ кофе-брейка от 10 человек .

Кофе-брейк “Хоффман 1”

- цена на чел. 750 Р
- Мини-круассан 1/30
- Флорентийское печенье с шоколадом 1/30
- Вода с лимоном и мятой в графине
- Сок апельсиновый 0,2
- Чай / кофе в ассортименте 0,2

Кофе-брейк “Хоффман 2”

- цена на чел. 990 Р
- Сэндвич с куриной грудкой 1/60
- Брускетта капрезе 1/50
- Флорентийское печенье с шоколадом 1/30
- Вода с лимоном и мятой в графине
- Сок апельсиновый 0,2
- Чай / кофе в ассортименте 0,2

Кофе-брейк “Кристалл 1”

- цена на чел. 1 250 Р
- Мини-круассан 1/30
- Сэндвич с куриной грудкой и соусом Цезарь 1/60
- Креветка темпура васаби 1/40
- Крудите овощные палочки 1/50
- Ассорти мини-десертов 1/80
- Вода с лимоном и мятой в графине
- Сок апельсиновый 0,2
- Чай / кофе в ассортименте 0,2



КОФЕ-БРЕЙКИ



Кофе-брейк “**Хоффман**” является базовым, советуем добавить к нему закуски из фуршетного меню.
Минимальный заказ кофе-брейка от 10 человек .

Кофе-брейк “Кристалл 2”

- цена на чел. 1 450 ₽
- Брускетта на ржаном тосте с креветками и гуакамоле 1/70
- Чиабата с пастроми из говядины и вялеными томатами 1/70
- Мини-круассан с куриной грудкой 1/45
- Фруктовый салат 1/140
- Ассорти мини десертов 1/80
- Вода с лимоном и мятой в графине
- Сок апельсиновый 0,2
- Чай / кофе в ассортименте 0,2

Кофе-брейк “Морион”

- цена на чел. 1 350 ₽ | 30Ж
- Йогурт с чатни 1/140
- Сухофрукты / орешки 1/80
- Гранола с йогуртом и свежими ягодами 1/120
- Овощное крудите 1/40
- Фруктовый салат 1/140
- Вегетарианский десерт с бананом 1/120
- Вода с лимоном и мятой в графине
- Апельсиновый фреш 0,1

- Морковный фреш 0,1
- Чай / кофе в ассортименте 0,2



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Идеальный фуршет от ресторана Hoffmann, созданный для вашего мероприятия.
Минимальный заказ фуршета от 10 человек .



Фуршет “Хоффман”

цена на чел. 2 500 Р

- Канapé с голубым сыром, персиком и фисташкой 1/40
- Канapé с прошутто и грушей 1/30
- Канapé с ростбифом и трюфельным понзу 1/30
- Канapé с лососем гравлакс и мягким сыром 1/30

Ассорти десертов:

- Торт наполеон 1/40
- Торт шоколадный 1/40
- Торт чизкейк с клубникой 1/40



Напитки:

- Вода без газа 0,2
- Клюквенный морс 0,2
- Чай / кофе в ассортименте 0,2
- Бокал игристого Crystal 0,15

Фуршет “Кристалл”

цена на чел. 3 500 Р

- Канapé с голубым сыром, персиком и фисташкой 1/40
- Канapé с прошутто и грушей 1/30
- Канapé с ростбифом и трюфельным понзу 1/30
- Канapé с лососем гравлакс и мягким сыром 1/30
- Шашлычок из курицы 1/50
- Мини-кебаб из ягненка 1/50
- Креветка темпура васаби 1/40

Ассорти десертов:

- Панна-котта с ягодами 1/60
- Веррин с лесными ягодами 1/40
- Торт медовик 1/40

Напитки:

- Вода без газа 0,2
- Клюквенный морс 0,2
- Чай / кофе в ассортименте 0,2
- Бокал игристого Prosecco 0,15

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

Минимальный заказ каждой позиции от 10 штук.



Мини-круассан

классический 1/30 | 110 ₽

с лососем 1/55 | 380 ₽

с ростбифом 1/55 | 430 ₽

Сэндвич

с ростбифом 1/65 | 450 ₽

с тунцом и яйцом 1/65 | 200 ₽

с куриной грудкой 1/65 | 190 ₽

с лососем 1/65 | 380 ₽

с ветчиной и сыром 1/65 | 180 ₽

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 ₽

Пирожок слоеный

с курицей и сыром 1/60 | 210 ₽

с лососем и брокколи 1/60 | 390 ₽

с мясом 1/60 | 220 ₽

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 | 1600 ₽

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 ₽

ФУРШЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР

Минимальный заказ каждой позиции от 10 штук.



Киш лорен

- с ветчиной и томатами 1/70 | 230 ₹
- с курицей и грибами 1/70 | 260 ₹
- с лососем и брокколи 1/70 | 520 ₹

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 ₹

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 ₹

фото



БИЗНЕС-ЗАВТРАКИ



нажмите на раздел



Hoffmann.
RESTAURANT

➤ “Кристалл 1”

цена на чел. 2 450 ₽

➤ “Кристалл 2”

цена на чел. 3 250 ₽

➤ “Кристалл 3” 30Ж

цена на чел. 3 600 ₽



БИЗНЕС-ЗАВТРАК



Время проведения: с 08:00 до 13:00. **Минимальный заказ:** для группы от 10 человек.

В стоимость входит: размещение в зале для конференций, экран и проектор, звуковая система и микрофон, флипчарт, ноутбук и кликер, вай-фай, ручки и блокноты по количеству участников.

“Кристалл 1”

- цена на чел. 2 450 Р
- Брускетта капрезе 1/120
- Брускетта с неркой гравлакс 1/120
- Ассорти паштетов 1/80
*с лососем, из печени
цыпленка, сыр с травами*
- Фруктовый салат 1/140
- Джемы 2-х видов 2/60
- Хлебное ассорти 1/80
- Вода без газа 0,2
- Апельсиновый сок 0,2
- Чай и кофе в ассортименте 0,2

“Кристалл 2”

- цена на чел. 3 250 Р
- Блинчики с лососем и красной икрой 1/120
- Мясное ассорти 1/60
буженина, сервелат, телячий язык
- Сырное ассорти 1/50
Гауда, Камамбер, Маасдам
- Тосты и сливочное масло 1/80
- Гранола с йогуртом и ягодами 1/60
- Ягодный смузи 1/150
- Фруктовый салат 1/140
- Джемы 2-х видов 2/60
- Хлебное ассорти 1/80

Горячее на выбор:

- Омлет с начинкой на выбор
ветчина, сыр, бекон, томат 1/280
- Сырники с домашней сметаной
и чатни из брусники 1/120

Напитки:

- Вода без газа 0,2
- Апельсиновый сок 0,2
- Чай и кофе в ассортименте 0,2



БИЗНЕС-ЗАВТРАК



Время проведения: с 08:00 до 13:00. **Минимальный заказ:** для группы от 10 человек.

В стоимость входит: размещение в зале для конференций, экран и проектор, звуковая система и микрофон, флипчарт, ноутбук и кликер, вай-фай, ручки и блокноты по количеству участников.

“Кристалл 3”

цена на чел. 3 600 Р | 30Ж

Зеленый салат с мягким сыром,
медом и орехами 1/120

Овощное крудо 1/40

Тост мультизлаковый с неркой
гравлакс и авокадо 1/80

Сухофрукты / орешки 1/50

Гранола с йогуртом и ягодами 1/120

Вегетарианский брауни с
бананом 1/40

Фруктовый салат 1/150

Безглютеновый хлеб 1/80

Горячее на выбор:

Омлет со шпинатом 1/280

Куриная грудка с брокколи
и миндалем 120/100

Каша на безлактозном молоке
с ягодами 1/250

Напитки:

Вода без газа 0,2

Апельсиновый фреш 0,2

Чай и кофе в ассортименте 0,2

Декаф 0,2

на сайте



ОБЕДЫ / УЖИНЫ

Серверуется для группы гостей от 10 до 30 человек.

Составьте собственный обед по вашему вкусу из 2-х, 3-х или 4-х курсов.

Выберите **по 1 блюду** из разделов меню. **Выбранные блюда** будут приготовлены для всех гостей.



ОБЕД ИЗ 2 БЛЮД: 1 950 Р/ЧЕЛ.
ОБЕД ИЗ 3 БЛЮД: 2 300 Р/ЧЕЛ.
ОБЕД ИЗ 4 БЛЮД: 2 950 Р/ЧЕЛ.

В меню каждого обеда входят:
вода в графине, чай, кофе и хлебное ассорти

Салаты

- Салат из зеленых листьев и печеного в печи перца с фермерским сыром 1/130
- Салат с подкопченным филе цыпленка, цуккини и грушей 1/180
- Салат с балтийским копченым судаком, зеленым яблоком и картофелем 1/180
- Салат с фермерской уткой, листьями салата и печеной тыквой 1/180

Супы

- Крем-суп из картофеля с крошкой из ржаного хлеба 1/200
- Куриный бульон с равиоли из фермерского цыпленка 1/200
- Уха из судака и леща 1/220
- Домашний борщ со сметаной и зеленью 1/220

Основные блюда

- Судак, покопченный на ольховой щепе с бататом и огурцами чили 120/80/50
- Шницель из фермерского цыпленка с яйцом пашот и оладьями из цуккини 140/50/100
- Бефстроганов с белыми грибами и картофельным пюре 200/100
- Фермерская утка с соусом из красного вина и можжевельника с морковью 100/50/50

Десерты

- Торт Медовик из фермерского меда 1/80
- Торт Шоколадный с вишней 1/80
- Брауни с кремом из облепихи и мягкого сыра 1/80
- Мороженое из темного пива с ржаной крошкой 1/80

ШВЕДСКИЙ СТОЛ



нажмите на раздел



Hoffmann.
RESTAURANT

➤ Куршский залив

цена на чел. 3 850 ₽

➤ Янтарный бриз

цена на чел. 4 250 ₽

➤ Глобус вкусов

цена на чел. 4 950 ₽

➤ Мозаика впечатлений

цена на чел. 5 450 ₽



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

ОБЕД / УЖИН

Серверуется для группы гостей от 30 человек.

КУРШСКИЙ ЗАЛИВ | 3 850 Р/ЧЕЛ.



САЛАТ БАР

- Листья зеленых салатов 1/50
- Свежие томаты, огурцы, редис 1/150
- Морковь, селедереи, фасоль, кукуруза 1/80

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Куриная грудка с травами 1/60
- Форшмак из сельди с яблоком 1/40
- Балтийская скумбрия 1/60
- Оливковое масло, бальзамик
- Фирменное хлебное ассорти со сливочным маслом

СУПЫ

- Крем-суп из картофеля 1/350
- Куриный бульон с профитролями и зеленью 1/350

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Клопсы в молочном соусе с мускатным орехом 1/100
- Жаркое из куриной грудки с картофелем 1/100
- Филе трески, запеченное в прусском стиле с капустой и картофелем 1/100

ГАРНИРЫ

- Пенне с оливковым маслом и травами 1/60
- Морковь конфи 1/60

ДЕСЕРТЫ

- Фруктовое ассорти 1/100
- Ассорти мини-десертов 1/50
- Датская выпечка 1/80

НАПИТКИ

- Облепиховый морс 0,3
- Чай / кофе в ассортименте 0,2
- Вода с лимоном и мятой в графине

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

ОБЕД / УЖИН

Серверуется для группы гостей от 30 человек.

ЯНТАРНЫЙ БРИЗ | 4 200 Р/ЧЕЛ.



САЛАТ БАР

- Листья зеленых салатов 1/50
- Свежие томаты, огурцы, редис 1/150
- Морковь, селедереи, фасоль, кукуруза 1/60

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Куриная грудка с травами 1/60
- Балтийская скумбрия 1/60
- Фирменное хлебное ассорти со сливочным маслом
- Оливковое масло, бальзамик

САЛАТЫ

- Балтийский салат с килькой и зеленым яблоком 1/100
- Прусский картофельный салат с копченым беконом 1/100

СУПЫ

- Крем-суп из грибов 1/350
- Куршский рыбный суп 1/350

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Филе калгана томленое в молоке с мускатным орехом 1/ 100
- Клопсы из куриного филе с грибами 1/100
- Рагу из свинины с картофелем и кореньями 1/100

ГАРНИРЫ

- Тушеная капуста с имбирем и медом 1/80
- Картофельное пюре 1/80
- Рис отварной 1/80

ДЕСЕРТЫ

- Фруктовое ассорти 1/100
- Ассорти мини-десертов 1/50
- Датская выпечка 1/80

НАПИТКИ

- Облепиховый морс 0,3
- Чай / кофе в ассортименте 0,2
- Вода с лимоном и мятой в графине

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

ОБЕД / УЖИН

Серверуется для группы гостей от 30 человек.

ГЛОБУС ВКУСОВ | 4 750 Р/ЧЕЛ.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ассорти свежих овощей 1/80
- Ассорти солений 1/40
- Балтийская килька со свекольным кремом 1/50
- Профитроль с лососем гравлакс, мягким сыром и огурцом 1/100
- Мясное ассорти 1/50
буженина, телячий язык, сервелат, куриная грудка
- Ассорти паштетов 1/80
лосось, печень цыпленка, твороженный с травами

САЛАТЫ

- Французский зеленый салат 1/100
- Салат “Цезарь” с креветками 1/80
- Салат с бужениной, картофелем и корнишонами 1/100

СУПЫ

- Домашний борщ со сметаной и зеленью 1/100
- Крем-суп картофельный с грибами и гренками 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Шницель из курицы 1/100
- Бифштекс из говядины 1/100
- Командорский кальмар гриль 1/100

ГАРНИРЫ

- Картофельные дольки с розмарином 1/100
- Овощной микс на пару: горошек, цветная капуста, брокколи 1/100
- Отварной рис с овощами 1/80

ДЕСЕРТЫ

- Мини-круассан 1/30
- Торт Шоколадный 1/40
- Шоколадные конфеты 1/20

НАПИТКИ

- Чай / кофе в ассортименте 0,2
- Морс клюквенный 0,2
- Вода с лимоном и мятой в графине

ЗАПРАВКИ К САЛАТАМ

- Оливковое масло, кунжутное масло
- Соус табаско, бальзамический соус
- Лимонный сок, соевый соус

СОУСЫ К ГОРЯЧИМ БЛЮДАМ

- Соус сальса
- Соус сливочный
- Соус из черного чеснока

ХЛЕБ

- Фирменное хлебное ассорти со сливочным маслом

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

ОБЕД / УЖИН

Серверуется для группы гостей от 30 человек.

МОЗАИКА ВПЕЧАТЛЕНИЙ | 5 200 Р/ЧЕЛ.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ассорти свежих овощей 1/80
- Ассорти солений 1/40
- Профитроль с лососем гравлакс, мягким сыром и огурцом 1/40
- Оливки с пряным маслом 1/50
- Мясное ассорти 1/70
буженина, телячий язык, сервелат, куриная грудка
- Ассорти паштетов 1/70
лосось, печень цыпленка, твороженный с травами
- Сырное ассорти 1/40
Маасдам, Гауда, Моцарелла

САЛАТЫ

- Капрезе с розовыми томатами и моцареллой 1/70

- Французский зеленый салат 1/100
- Салат с неркой гравлакс, авокадо и листьями салатов 1/50
- Салат “Цезарь” с куриной грудкой 1/80
- Салат “Оливье” с телячьим языком 1/50

СУПЫ

- Суп Том ям с кальмарами и креветками 1/150
- Куриный бульон с фрикадельками и домашней лапшой 1/150

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Судак гриль с терияки 1/100
- Шницель из свинины 1/100
- Шашлычок из курицы 1/100

ГАРНИРЫ

- Картофельное пюре 1/100
- Рагу из молодых овощей 1/50
- Зеленая гречка 1/50

ДЕСЕРТЫ

- Мини-круассан 1/30
- Фруктовый салат 1/120
- Торт Наполеон 1/40
- Шоколадные трюфели 1/20

НАПИТКИ

- Чай / кофе в ассортименте 0,2
- Морс клюквенный 0,2
- Вода с лимоном и мятой в графине

ЗАПРАВКИ К САЛАТАМ

- Оливковое масло, кунжутное масло
- Соус табаско, бальзамический соус
- Лимонный сок, соевый соус

СОУСЫ К ГОРЯЧИМ БЛЮДАМ

- Соус сметанный с травами
- Соус грибной
- Соус сальса

ХЛЕБ

- Фирменное хлебное ассорти со сливочным маслом

ТОРЖЕСТВЕННЫЙ УЖИН



Гастрономический аккорд вечера в стенах ресторана Hoffmann.

➤ **Рыбная деревня**

цена на чел. 3 500 ₽

➤ **Балтийская коса**

цена на чел. 4 300 ₽

➤ **Вечер в Кранце**

цена на чел. 4 500 ₽

➤ **Балтийский бриз**

цена на чел. 6 500 ₽



ТОРЖЕСТВЕННЫЙ УЖИН



Гастрономический аккорд вечера в стенах ресторана Hoffmann.

В стоимость включены: хлебное ассорти, чай / кофе в ассортименте, вода с лимоном и мятой в графине.

РЫБНАЯ ДЕРЕВНЯ | 3 500 ₽/ЧЕЛ.

1 курс

Балтийская килька с кремом из печеной свеклы и инжира 1/80

2 курс

Строганина из пелаиды с хлебом «Пумперникель» и пряным соусом 90/40/40

3 курс | на выбор

Ребра леща с печеным картофелем и соусом из хрена и огурцов 120/100/40

Филе утки с кремом из моркови и батата 120/120

4 курс

Десерт “Танцующий лес” 1/140



БАЛТИЙСКАЯ КОСА | 4 300 ₽/ЧЕЛ.

1 курс

Балийский угорь на хворосте из яблок и огурцов 50/60

2 курс

Тартар из оленины с фенхелем и мочеными яблоками 1/90

3 курс

Риет из фермерской утки со сморчками 1/120

4 курс

Сорбет из темного пива 1/30



5 курс | на выбор

Калкан, томленный в молоке с картофельной чешуей 120/30/30

Филе фермерского цыпленка с брусникой и кремом из топинамбура 120/10/80

4 курс

Безе с малиной, розмарином и кремом из облепихи 1/120

ТОРЖЕСТВЕННЫЙ УЖИН



Гастрономический аккорд вечера в стенах ресторана Hoffmann.

В стоимость включены: хлебное ассорти, чай / кофе в ассортименте, вода с лимоном и мятой в графине.

ВЕЧЕР В КРАНЦЕ | 4 500 ₽/ЧЕЛ.



1 курс

Крудо гребешка с понзу и облепихой 1/80

2 курс

Тартар из говядины с муссом из пармезана 1/100

3 курс

Баклажан, запеченный с креветками 1/140

4 курс

Сорбет лайм имбирь 1/30

5 курс | на выбор

Томленая говяжья щечка с картофельным пюре 140/100

Судак а-ля меньер с брокколи и миндалем 120/80/10

6 курс

Шоколадный брауни с орехом пекан 1/140

БАЛТИЙСКИЙ БРИЗ | 6 500 ₽/ЧЕЛ.



1 курс

Сфера из розовой сицилийской креветки 1/80

2 курс

Тартар тунца с авокадо и понзу 1/100

3 курс

Телячий язык в острой глазури 1/140

4 курс

Сорбет шампань 1/30

5 курс | на выбор

Утиная грудка с копчеными кореньями 140/120

Филе палтуса на пару с цитрусовым соусом и цуккини 120/50/50

4 курс

Анна Павлова с облепиховым кремом 1/120

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



➤ Изменение рассадки в день мероприятия:

Изменение (увеличение) рассадки и расстановки мебели на площадках, переговорных или залах ресторана в день мероприятия производится по просьбе организатора, согласно стоимости, установленной площадкой.

➤ Использование логотипа и имени площадки в рекламных материалах организатора:

Организатор обязуется не использовать логотип и имя Отеля без письменного разрешения последнего. Все рекламные материалы должны быть согласованы с исполнителем. Организатор соглашается не размещать на территории гостиницы какие-либо рекламные материалы без предварительного согласования с площадкой.

➤ Парковка:

На время проведения конференции/делового мероприятия Отель предоставляет 3 бесплатных парковочных места на подземном паркинге. Стоимость парковки 1 автомобиля для участников мероприятия на нижнем паркинге Отеля - 200 Р / 1 час (с 1-й минуты). Оплата принимается в паркомате при выезде с паркинга или на ресепшен отеля. Время выезда после оплаты - 10 минут.

➤ 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.

➤ 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, фэйер-шоу, все виды салютов).

КОНТАКТЫ



Ресторан HOFFMANN в отеле CRYSTAL HOUSE SUITE HOTEL&SPA

Почта

sales@crystalhousehotel.ru

Сайты

www.hoffmann.rest

www.crystalhousehotel.ru

Телефон

+7 (4012) 692 600

