

СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД К ПРОВЕДЕНИЮ МЕРОПРИЯТИЙ В ЦЕНТРЕ КАЛИНИНГРАДА

MICE



Ресторан HOFFMANN в отеле CRYSTAL HOUSE SUITE HOTEL&SPA

Навигация



нажмите на раздел



-
- | | | | |
|----|-----------------------------|----|--------------------|
| 3 | Площадки | 14 | Бизнес-завтраки |
| 4 | Вместимость площадок | 17 | Обеды / Ужины |
| 5 | Стоимость площадок | 18 | Шведский стол |
| 6 | Дополнительное оборудование | 23 | Торжественный ужин |
| 7 | Кофе-брейки | 26 | Важная информация |
| 11 | Фуршетное меню | 27 | 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.

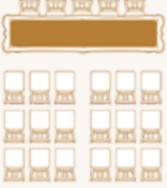


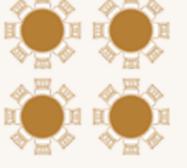
**Шатер
Hoffmann**

 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

2 флипчарта

Ручки + блокноты

Звуковая система

Ноутбук * + кликер

по количеству участников

2 микрофона

Вай-фай

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 >



- > **Кофе-брейк “Hoffmann 1”** цена на чел. 750 ₽
- > **Кофе-брейк “Hoffmann 2”** цена на чел. 990 ₽
- > **Кофе-брейк “Crystal 1”** цена на чел. 1 250 ₽
- > **Кофе-брейк “Crystal 2”** цена на чел. 1 450 ₽
- > **Кофе-брейк “Morion”** цена на чел. 1 350 ₽
30Ж



КОФЕ-БРЕЙКИ



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

Минимальный заказ кофе-брейка от 10 человек .

Кофе-брейк “Hoffmann 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 “Hoffmann 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 “Crystal 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

фуршетный конструктор



КОФЕ-БРЕЙКИ



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

Минимальный заказ кофе-брейка от 10 человек .

Кофе-брейк “Crystal 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 “Morion”

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

фуршетный
конструктор



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 .

Hoffmann.
RESTAURANT

фуршетный
конструктор



Фуршет “Hoffmann”

цена на чел. 2 500 ₽

- 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 “Crystal”

цена на чел. 3 500 ₽

- 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.

Hoffmann.
RESTAURANT



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.

Hoffmann.
RESTAURANT



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 >



> “Кристалл 1”

цена на чел. 2 450 ₺

> “Кристалл 2”

цена на чел. 3 250 ₺

> “Кристалл 3” 30Ж

цена на чел. 3 600 ₺



БИЗНЕС-ЗАВТРАК

Hoffmann.
RESTAURANT



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 ₽

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 ₽

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

Hoffmann.
RESTAURANT



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 ₽ | ЗОЖ

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 >



> 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.

Hoffmann.
RESTAURANT



САЛАТ БАР

- Листья зеленых салатов 1/50
- Свежие томаты, огурцы, редис 1/150
- Морковь, селедерей, 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.

Hoffmann.
RESTAURANT



САЛАТ БАР

- Листья зеленых салатов 1/50
- Свежие томаты, огурцы, редис 1/150
- Морковь, сельдерей, 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.

Hoffmann.
RESTAURANT



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.

Hoffmann.
RESTAURANT



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

Hoffmann.
RESTAURANT

 нажмите на раздел >

> **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 пеламиды 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 Отелем.

➤ **Использование логотипа и имени отеля в рекламных материалах Заказчика:**

Организатор обязуется не использовать логотип и имя Отеля без письменного разрешения последнего. Все рекламные материалы должны быть согласованы с исполнителем.

➤ **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 ₺ / 1 час (с 1-й минуты). Оплата принимается в паркомате при выезде с паркинга или на ресепшен отеля. Время выезда после оплаты - 10 минут.

➤ **Напитки и еда:**

Организатор мероприятия, его гости и приглашенные участники не могут приносить с собой какие-либо напитки и продукты питания без разрешения Отеля. В случае согласования такого разрешения Отель оставляет за собой право включить счет услуги по сервировке таких напитков и продуктов питания.

➤ **Развлекательная программа:**

Организатор соглашается не заключать какие-либо контракты на организацию музыкальной или иной развлекательной программы, или предоставления других услуг, связанных с мероприятием, без предварительного согласования с Отелем. Организатор соглашается не размещать на территории гостиницы какие-либо рекламные материалы без предварительного согласования с Отелем. Громкость развлекательной программы не может превышать 85 Дцбл.

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

