



TSAR PALACE

LUXURY HOTEL & SPA



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ПРОВЕДЕНИЮ БАНКЕТОВ

Tsar Palace Luxury & SPA Hotel

196608, г. Санкт-Петербург, г. Пушкин, бульвар Софийский, дом 32

8 812 640 00 32

8 800 511 32 32

sales@tsarpalace.ru

ЗАКРЫТИЕ ПЛОЩАДОК ПОД БАНКЕТ

Ресторан "Marta", до 22:00 площадь зала 127 кв.м.,

в стоимость аренды входит банкетное накрытие.

рассадка "одним столом"

рассадка "английская" (прямоугольные столы)

фуршет

Минимальная сумма закрытия ресторана от 170 000р.

Из нее аренда ресторана 70 000р.

18 чел-к

25 чел-к

50 чел-к

Ресторан "Mon Bijou" (площадь зала 170 кв.м.)

с **Крытой Террасой** (площадь 90 кв.м.) до 22:00,

в стоимость аренды входит банкетное накрытие.

рассадка "одним столом"

рассадка "английская" (прямоугольные столы)

фуршет

Минимальная сумма закрытия ресторана от 400 000р.

Из нее аренда 150 000р.

35 чел-к

60 чел-к

100 чел-к

Ресторан "Romanoff's", площадь зала 207 кв.м.,

в стоимость аренды входит стационарное профессиональное звуковое

и световое оборудование, банкетное накрытие.

рассадка "одним столом"

рассадка "круглыми столами"

фуршет

Минимальная сумма закрытия ресторана от 400 000р.

Из нее аренда 100 000р.

46 чел-к

120 чел-к

200 чел-к

АРЕНДА ПЛОЩАДОК ПОД ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ВЭЛКОМ

Атриум отеля, площадь зала 509 кв.м.,
в стоимость аренды входит банкетное накрытие.

20 000р.
*аренда до 1,5 часа

Зал "Сакулин", площадь зала 63 кв.м.,
в стоимость аренды входит банкетное накрытие.

20 000р.
*аренда до 1,5 часа

Ресторан "Marta", площадь зала 127 кв.м.,
в стоимость аренды входит банкетное накрытие.

25 000р.
*аренда до 1,5 часа

Атриум отеля, площадь зала 509 кв.м.,
в стоимость аренды входит банкетное накрытие.

150 000р.
*аренда до 1,5 часа

Фуршет или выездная регистрация **на улице возле отеля**, в
стоимость аренды входит по запросу: площадка, стулья,
фуршетные столы

350р. с человека

АРЕНДА ПЛОЩАДОК ПОД ВЫЕЗДНУЮ РЕГИСТРАЦИЮ

Зал "Сакулин", площадь зала 63 кв.м.,
в стоимость аренды входит банкетное накрытие.

20 000р.
*аренда до 4 часа

Ресторан "Marta", площадь зала 127 кв.м.,
в стоимость аренды входит банкетное накрытие.

50 000р.
*аренда до 4 часов

Ресторан "Mon Bijou" площадь зала 170 кв.м.,
с **Крытой Террасой** (площадь 90 кв.м.),
в стоимость аренды входит банкетное накрытие.

200 000р.
*аренда до 4 часов

Ресторан "Romanoff`s", площадь зала 207 кв.м.,
в стоимость аренды входит банкетное накрытие.

100 000р.
*аренда до 4 часов

Атриум отеля, площадь зала 509 кв.м.,
в стоимость аренды входит банкетное накрытие.

150 000р.
*аренда до 4 часов

Фуршет или выездная регистрация **на улице возле отеля**, в стоимость аренды входит по запросу: площадка, стулья, фуршетные столы

350р. с человека

ФУРШЕТ

	Цена		Цена
Овощные канапе		Мясные канапе	
Баклажан с сливочным сыром и томатом 25г.	140р.	Канапе с уткой 25г.	300р.
Баклажан с сыром и грецким орехом 30г.	150р.	Канапе с пуляркой и персиком 48г.	170р.
Канапе с овощами 30г.	150р.	Салат Фантазия на тему оливье 60г.	150р.
Канапе сыр с черри 20г.	150р.	Салат Фрежюс в заварной булке 60г.	170р.
Мини брускетта со сливочным сыром и вялеными томатами 25г.	180р.	Мини эклер с пате из печени индейки 20г.	160р.
Канапе сыр камамбер со свежей малиной 20г.	180р.	Филе утки с чатни из манго 30г.	230р.
Канапе сыр камамбер и виноград 20г.	170р.	Пармская ветчина с дыней 20г.	190р.
Брускетта с печеным перцем 35г.	150р.	Канапе с бужениной и пиккули 42г.	150р.
Брускетта с сыром фета и рукколой 30г.	150р.	Канапе с ветчиной 45г.	210р.
Брускетта с томатом 30г.	160р.	Канапе с вяленой говядиной 25г.	150р.
Канапе с огурцом, сыром и вяленым томатом 25г.	140р.	Канапе с ростбифом 43г.	240р.
Канапе с сыром и оливкой 15г.	160р.	Вяленая говядина с гель соусом Карменер ложка 20г.	150р.
Шот фета и маслины 35г.	160р.	Брускетта с пате из печени 35г.	150р.
Мини капрезе с песто 25г.	150р.	Брускетта с ростбифом 35г.	300р.
Овощное крудите 60г.	130р.	Канапе на ложке с уткой и цуккини 30г.	300р.
Рыбные канапе		Мини-супы	
Канапе с икрой 30г.	370р.	Гаспачо со сливочным сыром 63г.	170р.
Канапе с лососем шеф-посола и сыром Креметте 55г.	300р.	Огуречный суп 60г.	150р.
Профитроли с муссом из подкопченного лосося 25г.	320р.		
Креветка в бисквитном мхе с гуакамоле и икрой палтуса 25г.	300р.	Горячее	
Мусс из подкопченного лосося на крутоне 25г.	280р.	Спидини из свинины 80г.	300р.
Канапе на ложке с лососем и цуккини 25г.	280р.	Спидини с курицей 130г.	300р.
Канапе сельдь с перепелиным яйцом 25г.	180р.	Филе белой рыбы с овощным жульеном 100г.	450р.
Брускетта с тунцом 40г.	170р.	Спидини из лосося 80г.	650р.
Канапе килька с перепелиным яйцом 20г.	180р.	Спидини овощные 90/15г.	250р.
Лосось куантро с бальзамической икрой на ложке 20г.	280р.		



Гарниры	Цена
Картофель запечённый 100г.	150р.
Сотэ а ля марше 100г.	200р.
Фруктовые канапе	
Канапе Рафаэлло 25г.	160р.
Канапе фруктовое 30г.	160р.
Канапе фруктовое с кумкватом 30г.	140р.
Мини закуска с томленной грушей 15г.	110р.
Десерты	
Птифур Трюфельный 32г.	150р.
Птифур Чизкейк 25г.	150р.
Птифур Шу 20г.	150р.
Шот хурма под снегом 45г.	150р.
Мини пирожное трюфельное 30г.	140р.
Сырная тарелка 80г.	450р.
Фруктовая тарелка 800г.	2 500р.
Ягодная корзина 300г.	4 000р.
Шоколадный фонтан с кусочками фруктов	от 25 000р.

Банкетное меню 6 500р.

Холодные закуски

- Плато из сыров (камамбер, дор-блю, маасдам, сыр с вялеными томатами) 80/10г.
Нарезка свежих овощей (томаты, огурцы, перец, редис, зелень) 80г.

Рыбные закуски

- Лосось "Гравлак" в нарезке 20г.
Подкопчённый атлантический палтус в пряных травах 20г.
Нежная зубатка с апельсиновым желе 20/10г.
Селёдка бочковая с луком-порей и молодым картофелем 20/20г.

Мясные закуски

- Запеченная буженина в пряных специях с корнитоном и черри 25/15г.
Ростбиф «Дижонский» с бальзамиком и пряной грушей 20/10г.
Галантин из птицы 20г.
Утиное филе с брусничным соусом 20/10г.

Салаты

- Салат с тигровыми креветками, авокадо, белыми грибами и соусом Песто 100г.
Оливье с перепелкой, телячьим языком и раковыми шейками 100г.
Салат с подкопчённой грудкой, черносливом и грецкими орехами 100г.

Горячая закуска на выбор:

- Грибной жульен с трюфельным маслом 160г.
Лосось по-бретонски с рубленой креветкой 160/20г.

Горячее блюдо на выбор:

- Утиная ножка «Конфи» с рататуем и ягодным взваром 150/80/20г.
Говяжья миньон с перечным соусом и овощами гриль 150/30/120г.
Стейк лососевый с печёными томатами и сливочным соусом 150/60/20г.

Хлебная корзина с маслом 40/40г.

Напитки

- Домашний морс 400мл.
Чай/Кофе 200мл.

Десерт

Ассорти птифугов 3 вида 75г.

Банкетное меню 9 500р

Холодные закуска

- Плато из сыров (пармезан, камамбер, моцарелла, маасдам, черри)
80/20г.
- Нарезка свежих овощей (томаты, огурцы, перец, редис, зелень) 80г.
- Домашние соленья (томаты маринованные, огурцы соленые,
квашенная капуста, патиссоны) 100г.
- Гигантские оливки и маринованные артишоки 20/20г.

Рыбные закуска

- Карпаччо из лосося с кедровыми орехами и кокосовой стружкой
25/10г.
- Дуэт из зубатки и палтуса, подкопчённые на ольховой щепе 25/20г.
- Тигровые креветки с гуакамоле и апельсином 25/10/10г.
- Обжаренный тунец в кунжуте с соусом из манго 30/10г.

Мясные закуска

- Террин по-французски в беконе с фисташками и вялеными томатами
30г.
- Рулет из телячьего языка с зернистой горчицей 30г.
- Подкопчённое филе утки с винным гелем 20/10г.
- Пате из печени индейки в глазури 20г.

Салаты

- Салат-микс с копченой форелью, полбой и оливковым маслом 100г.
- Камчатский краб с креветкой, ромейном, кедровыми орехами и
цитрусовым дрессингом 100г.
- Салат с маринованным ростбифом, печеными овощами и сыром дор-
блю 100г.

Горячая закуска на выбор:

- Рыбный кокиль в сливочном соусе 160г.
- Пармантье с языком и сыром пармезан 160г.

Основное блюдо на выбор:

- Турнедо из лосося с пюре из цветной капусты 150/80/20г.
- Кок-о-вен с картофелем стоун 160/80/20г.
- Корейка ягненка с печеными овощами и винным соусом 160/80/20г.

Хлебная корзина с маслом 40/40г.

Напитки

- Домашний морс 400мл.
- Чай/Кофе 200мл.

Десерт

Ассорти птифуров 3 вида 75г.

Банкетное меню 15 000р

Холодные закуски

Ассорти сырных закусок (моцарелла с грунтовыми томатами, суфле из сыра Бри с фисташками, рафаэлло из сыра дор-блю с голубикой, пармезан) 25/30/25/10г.

Соте из баклажан с брынзой, зеленью и орешками 30/20г.

Рыбные закуски

Тельное из рыбы с муссом из хрена с креветкой 30/10/25г.

Севиче из тунца с апельсиновым дрессингом и свежими ягодами 30/10/10г.

Мини-заливное с крабом и красной икрой 50/5г.

Мильфей из апельсинового лосося с сырным кремом 40г.

Рыбная мозайка с манго 30/10г.

Мясные закуски

Нежная утиная грудка с пьяной грушей и бисквитным мхом 30/20/10г.

Ростбиф в травах 30г.

Плато итальянских колбас (парма, чорризо, милано) 15/15/15г.

Салаты

Салат-микс с лососем гравлак, слайсами брокколи, цветной капусты, крем-чизом и бальзамической икрой 100г.

Оливье с креветками, лососевой икрой и мясом камчатского краба 120г.

Горячая закуска на выбор:

Телячий язык, запечённый с луком-шалот и алтайскими груздями 150г.

Жюльен из морепродуктов (креветки, гребешок, кальмары) и томатов черри 160г.

Горячее блюдо на выбор:

Спинка атлантического лосося, ризотто с белыми грибами и креветкой 150/100/30г.

Филе утки Магре с яблоками и брусничным соусом 160/80/30г.

Шатобриан из говядины с печеными грибами и овощами 160/120/30г.

Хлебная корзина с маслом 40/40г.

Напитки

Морс облепиховый 200мл.

Морс клюквенный 200мл.

Чай/Кофе 200мл.

Десерт

Фруктовая нарезка 130г.

Ассорти пtifуров 3 вида 75г.

Банкетное меню - 30 000р.

Холодные закуски

Черная икра на перепелином яйце су-вид 10/10/5г.

Крутоны с красной икрой 50/30г.

Мясо краба на жульене из огурца в соусе фуа-гра 75г.

Утиное филе магре с цукатами из апельсина 30/5г.

Хамон с мармеладной дыней 20/20г.

Филей из говядины с пудрой из пряных трав на корне лотоса 30/5г.

Холодная закуска в итальянском стиле (маслины и оливки-Кламата, перчики фаршированные, артишоки, вяленые томаты) 30/30/30/30г.

Плато рыбных деликатесов

Филе нежнейшей нельмы с лаймом 30/10г.

Осетрина холодного копчения с соусом винный гель

Салаты порционная подача

Салат с осьминогами, артишоками и подпеченным картофелем стоун

Теплый салат с утиной грудкой и пряной вишней

Горячая закуска на выбор

Курильский гребешок с муссом из томленого сельдерея с икрой

Медальоны с фуа-гра с яблочным самбуком и пьяной вишней

Аппетайзер

Сорбет из лайма с квантро

Сорбет с томатом и клубникой с брусничной водкой

Горячие блюда на выбор:

Стерлядь на чипсе из каракатицы с томленным яблоком в шафране

Стейк из мраморной говядины с пикантной эспумой из чеснока

Филе морского черта в парме с соусом из трав и маслин со свежей спаржей

Филе черной трески на фруктово-овощном жульена и манговым соусом

Хлебная корзина с маслом 40/40г.

Напитки

Морс вишневый с мятой 200мл.

Морс клюквенный 200мл.

Десерт

Ассорти птифуров 3 вида 75г.

Восточное меню - 6 500р.

Холодные закуски

Свежие овощи с зеленью

(огурцы, помидоры, перец чили, зелень) 200\35г.

Домашние соления

(томаты маринованные, огурцы соленые, квашенная капуста, патиссоны) 100г.

Ассорти сырное

(сулугуни, имеретинский, сербская брынза, копченый сыр) 20/20/20/20г.

Гигантские оливки и маслины 10\10г.

Рулетики из баклажан по-кански (мягкий сыр, грецкий орех) 70г.

Ассорти рыбное

(лосось с\с, форель в травах, масляная рыба, палтус х\к) 20/20/20/20г.

Ассорти мясное

(домашняя буженина из говядины, язык телячий, бастрома, куриный рулет со специями)
20/20/20/20г.

Свежий лимон 15г.

Хлебная корзина (с хлебом экмек) с маслом 40/100г.

Салаты

«Чобан» салат

(огурцы, помидоры, болгарский перец, красный лук, зелень, базилик, мята,
лимон, оливковое масло) 100г.

Мангал салат из печеных овощей

(баклажаны, болгарский перец, томаты, зелень) 90г.

Горячие закуски

Сулугуни в лаваше 100г.

Хачапури по-мегрельски 60г.

Горячее

Шашлык из лосося 40г.

Шашлык из цыпленка (филе бедра) 40г.

Шашлык из филе телятины 40г.

Шашлык из филе баранины 40г.

Традиционный люля-кебаб 40г.

Гарниры

Шашлык из овощей (баклажан, болгарский перец, томат) 80г.

Шашлык из молодого картофеля с курдюком 80г.

Напитки

Домашний клюквенный морс 400мл.

Чай/Кофе

Десерт

Ассорти орехов

(миндаль, грецкий орех, фундук и изюм) 20\20\20\100г.

Шоу блюдо (заказ от 2кг)

«Шах плов» 4.5кг. - 11 500р.

Форель фаршированная грецким орехом и гранатом 1 кг. - 6 500р.

Рыба целиком запеченная в соли 1 кг. - 5 800р.

Утка фаршированная яблоками и черносливом 1кг. - 4 000р.

Каре ягненка 1 кг. - 3 800р.

Детское меню

	Цена
Салаты	
Салатик из свежих овощей 150г.	260р.
Салатик Оливье 150/41г.	265р.
Суп	
Супчик с вермишелью 250г.	280р.
Горячее	
Картофель фри (детский) 120/50г.	220р.
Макарошки с сыром 160г.	245р.
Макарошки со сливочным маслом 160г.	250р.
Наггетсы куриные с кетчупом 140/30/30г.	320р.
Котлетка из индейки с макаронами или пюре 100/50/40г.	360р.
Котлетки куриные с картофельным пюре 110/150/78г.	360р.
Котлетка из индейки с картофелем фри	480р.
Котлетки куриные с картофельным пюре	360р.
Картофель фри	260р.

Торт на заказ

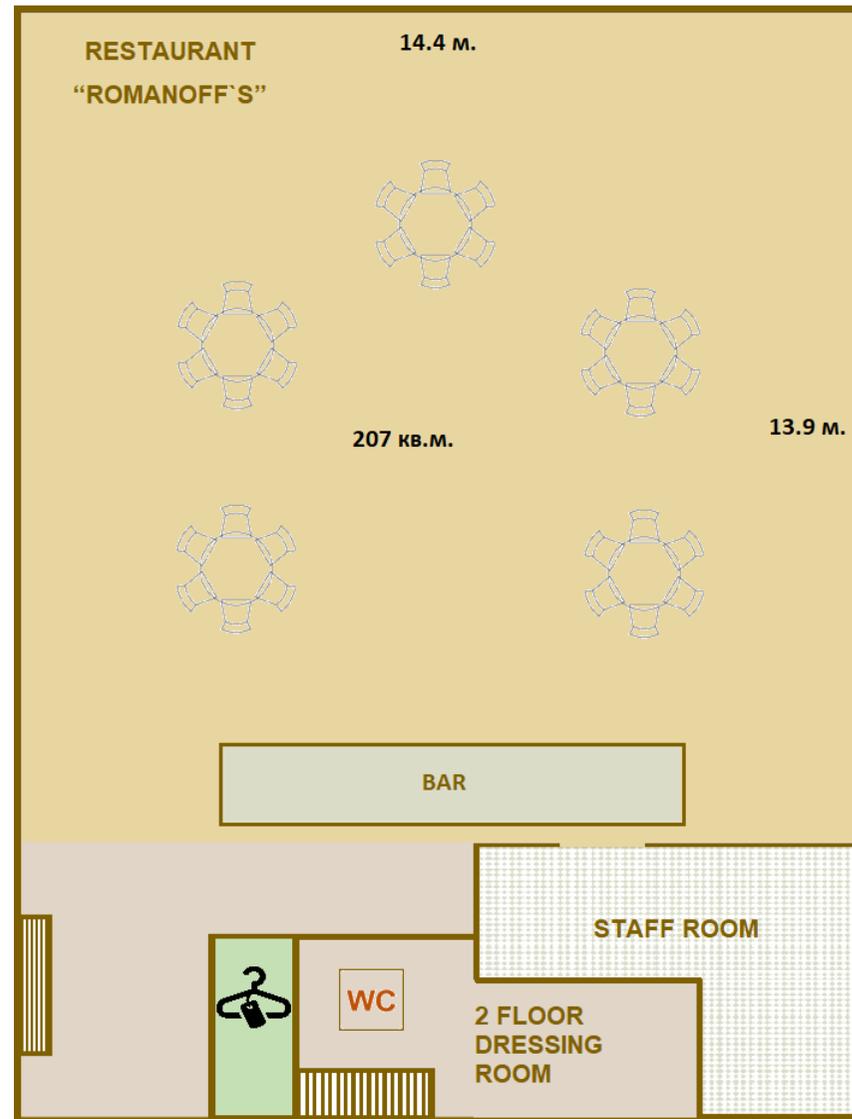
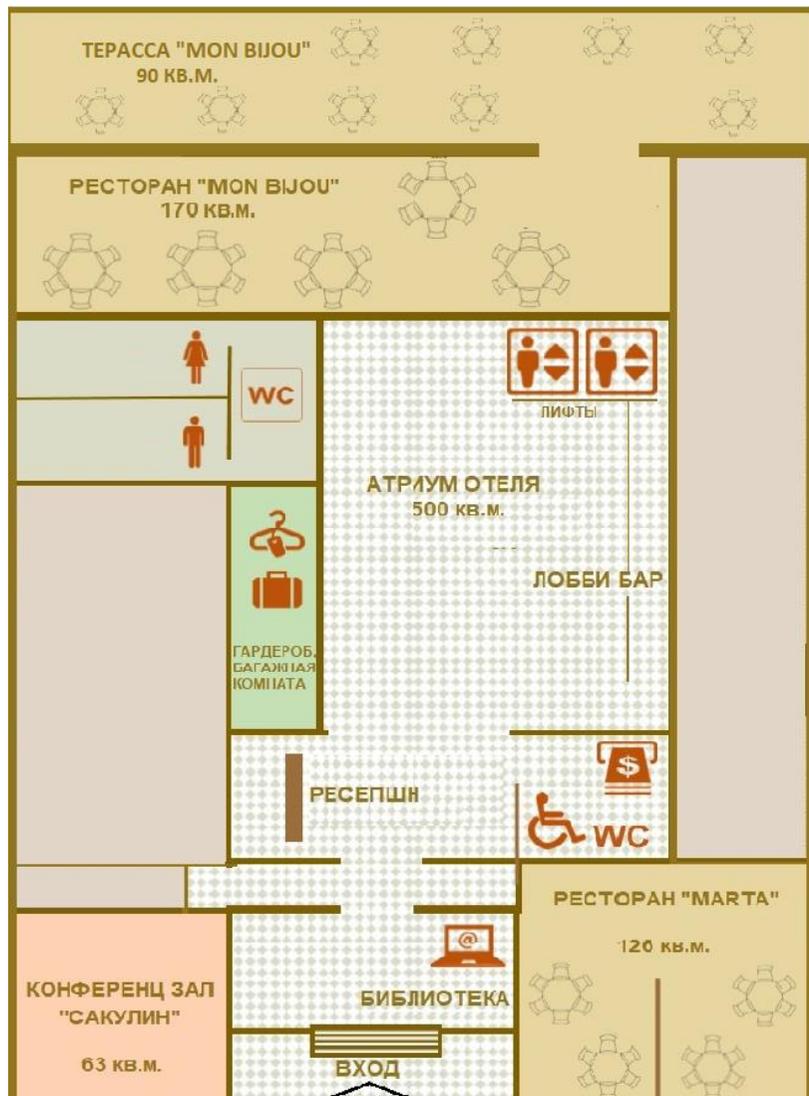
	Цена за 1 кг		Цена за 1 кг
Карамельный Сливочные бисквиты, пропитаны карамельным сиропом, с прослойкой из соленой карамели, банана и клубники со сливочно-карамельным кремом.	2 500р.	Клубника со сливками Сливочный бисквит, фруктовый сироп, ягодное конфи (клубника), крем со вкусом пломбира на основе сыра маскарпоне.	3 000р.
Манго-маракуйя Миндальный дакуаз, пропитан тропическим сиропом со вкусом сока Юдзу, карамель манго-маракуйя и кисло-сладкий крем манго.	2 500р.	Тирамису Пористые воздушные шоколадные бисквиты, пропитаны кофейным сиропом, с классическим кремом на основе сыра маскарпоне и нотками миндального амаретто.	3 000р.
Морковно-имбирный Морковно-имбирные коржи с добавлением грецкого ореха, сахарный тростниковый сироп, домашняя соленая карамель, с прослойкой из лимонного курда и крема на основе сливочного сыра.	2 500р.	Ромовая вишня Шоколадные бисквиты, пряный сироп с нотками корицы и кубинского рома, вишневое кампоте, сливочный крем с шоколадной крошкой.	3 000р.
Медовик Пряные медовые коржи и легкий крем на основе домашней ряженки.	2 500р.	Женуаз Миндально-ореховый дакуаз, хрустящее безе, чернослив, орехи кешью, сливочно-заварной крем и карамельный ганаш.	4 000р.
Мокко Ореховый бисквит, кофейный крем, хрустящее безе и домашняя сливочная ириска	2 500р.		

*Минимальный заказ торта от 2х кг. Цены указаны только за начинку. Дополнительный декор торта оплачивается отдельно.
Возможно заказать дегустацию 3 любых начинок (по 300гр), стоимость от 2 500р.*

НАПИТКИ

Безалкогольные напитки	Цена	Алкогoльные напитки	Цена
Минеральная вода «Legend of Baikal» 0,28л	150р.	Игристое и Шампанское вино	
Минеральная вода "Dausuz" 0,5л	280р.	«Duc de Bar» Blanc de Blancs	2 000р.
Минеральная вода "Dausuz" 0,85л	320р.	«Valvasore» Prosecco, Brut	2 200р.
Напиток Evervess 0,25л	280р.	«Valle de San Jaime» Cava, Brut	2 300р.
Лимонад «Fentimans» 0,275л (вишневая кола, дикая бузина, игристая малина, Индийский тоник, любопытная кола, Джинжер Бир, роза, розовый грейпфрут)	440р.	«Valvasore» Rosato	2 100р.
Сок «Я» 0,25л	250р.	Cremant «Mademoiselle Marguerite», Brut	4 500р.
Сок «Я» 1л	700р.	Champagne «Henri Blin Tradision», Brut	6 500р.
Сок «Yoga» 0,2л	380р.	Белое вино	
Домашний клюквенный морс 1л	750р.	Pinot Grigio, Delle Venezie, Italy	2 000р.
Домашний облепиховый морс 1л	1 500р.	«Gala Magica» Verdejo, Spain	2 300р.
Домашний лимонад «Яблоко/Цитрус/Клубника-Киви/Пряный Манго» 1л	1 000р.	«Sansilvestro», Italy	3 000р.
Горячие напитки		Красное вино	
Чай или кофе 0,2л	150р.	«Torre Saracena» Nero d'Avola, Sicilia	2 000р.
Капучино на растительном молоке 0,28л	250р.	«Chateau Luby» Rouge Bordeaux, France	2 600р.
Чай заварной 0,35л	350р.	«San Silvestro», Italy	3 000р.
Смузи		Водка	
С яблоком, огурцом, авокадо и мятой 0,2л	320р.	«Русский Стандарт» 1л	2 650р.
С ананасом и вишней 0,2л	280р.	«Белуга» Noble 1л	5 000р.
С зеленым чаем, клубникой, апельсином и яблоком 0,2л	260р.	«Белуга» Allure 0,5л	6 500р.
		Виски	
		Jameson 0,7л	6 500р.
		Monkey Shouder 0,7л	6 000р.
		Glenmorangie The Original 0,7л	7 000р.
		Бренди/коньяк	
		Osborne «Mango» Solera Reserva 0,5л	2 700р.
		Larsen VS 0,7л	6 000р.

Дополнительно оплачивается 10% сервисный сбор от меню и напитков. При ввозе своего алкоголя оплачивается пробковый сбор 1000р./чел.



Обеспечительный депозит на случай причинения ущерба

Ресторан «Romanoff`s»

100 000р.

Ресторан «Marta»

50 000р.

Ресторан «Mon Bijou»

70 000р.