RADISSON COLLECTION

PARADISE RESORT & SPA SOCHI

Exceptional

MEETINGS & EVENTS

RADISSON MEETINGS

2025



РАСПОЛОЖЕНИЕ ОТЕЛЯ

НОМЕРНОЙ ФОНД

РЕСТОРАНЫ И БАРЫ

СПА И ПЛЯЖ

RADISSON MEETINGS

RADISSON REWARDS FOR BUSINESS

МЕРОПРИЯТИЯ, НЕ ОСТАВЛЯЮЩИЕ УГЛЕРОДНОГО СЛЕДА

НАГРАДЫ ОТЕЛЯ

ВАРИАНТЫ ОРГАНИЗАЦИИ БАНКЕТА И ВЕЧЕРНЕЙ ПРОГРАММЫ

ПЛАН–СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛОВ

ВМЕСТИМОСТЬ КОНФЕРЕНЦ- ЗАЛОВ И СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ

СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ОБОРУДОВАНИЯ

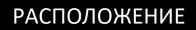
СТОИМОСТЬ ДОСТУПА К СЕТИ ИНТЕРНЕТ

МЕНЮ

МЕНЮ НАПИТКОВ

RADISSON MEETINGS





Radisson Collection Paradise Resort & Spa, Sochi расположен на федеральной территории Сириус, в 15 минутах езды (7 км) от Международного аэропорта г. Сочи (Адлер) и в шаговой доступности от Олимпийского парка и трассы Формулы 1. Железнодорожный вокзал Адлер — 20 минут езды на машине (11 км). Железнодорожный вокзал Олимпийский парк — 6 минут езды на машине (1 км).



HOMEPA

Какую бы категорию номера Вы ни выбрали, почувствуйте себя как дома в одном из 508 номеров с потрясающими горными и морскими видами или на одной из 6 вилл на территории отеля.

Полюбуйтесь прекрасным видом на террасе Президентского люкса на самом высоком этаже. Устройте себе, своим родным и друзьям эксклюзивный отдых на трёхэтажной вилле с четырьмя спальнями и ванными комнатами. Поплавайте в собственном бассейне у виллы или позагорайте на террасе, расположенной на третьем этаже. 26 номеров для маломобильных групп людей представлены в трёх категориях.

Все номера оборудованы индивидуальными системами кондиционирования, цифровым телевидением, электронными сейфами, мини-барами, телефонами с функцией вызова

с помощью одной кнопки и множеством других приятных услуг. Гостям отеля предоставляется комплиментарный доступ

к высокоскоростному Wi-Fi, чтобы всегда оставаться на связи.







Начните свой идеальный день с нашего эксклюзивного завтрака в ресторане Sunsets с зеленой террасой и шикарным видом на море. Попробуйте одно из своих любимых блюд, приготовленных на горячей станции. В течение дня в ресторане представлены разнообразные обеды и ужины в формате «шведский стол».

Флагманский семейный итальянский ресторан Filini работает в течение дня и предлагает гостям традиционные итальянские пасты, пиццу и ризотто из самых свежих премиальных продуктов.

Вечером проведите время под звуки любимых мелодий в караоке-баре Voices или попробуйте блюда интернациональной кухни в лобби-баре Lounge & Lobby Bar, который доступен для Вас круглосуточно.



РЕСТОРАНЫ И БАРЫ



СПА И ПЛЯЖ

Позвольте себе расслабиться в нашем SPA SIBO.

Расположенный на двух этажах общей площадью 2500 м² наш спа-комплекс способен задать правильный тон Вашему отдыху. Позвольте нашим специалистам познакомить Вас с удивительным миром уходов для здоровья и красоты, который превзойдёт Ваши ожидания.

13 процедурных кабинетов, где Вы сможете наслаждаться нашими фирменными процедурами, 5 различных видов саун и парных комнат, 20-метровый внутренний бассейн, а также внешний бассейн с джакузи — здесь Вы окунётесь в идеально сбалансированную атмосферу гармонии и спокойствия.

Оставайтесь в режиме Ваших тренировок даже в командировке. Круглосуточно в нашем спортивном зале Вы найдёте необходимое современное спортивное оборудование и тренажёры.

Хотите позаниматься на свежем воздухе? Проведите тренировку на одной из наших открытых спортивных площадок на территории отеля.

Всего несколько шагов по пальмовой аллее отделяют Вас от главной изюминки нашего курорта. Единственный в Имеретинской низменности песчаный пляж порадует своих гостей стильным современным дизайном и оживлённой атмосферой.

К Вашим услугам — шезлонги, зонты, душевые, раздевалки, а также комплиментарный быстрый доступ к Wi-Fi. Хотите освежиться в жаркий солнечный день? Попробуйте прохладительные коктейли в нашем баре на пляже.









ИНДИВИДУАЛЬНО ПРОФЕССИОНАЛЬНО НЕЗАБЫВАЕМО

Уникальные возможности и идеальное местоположение отелей гарантируют успех любого мероприятия.

Мы убеждены, что важен каждый момент, и также, как и Вы, считаем своим долгом сделать всё необходимое для успешного проведения Вашего мероприятия. Вот почему гости, выбирающие любой из более чем 1100 наших отелей могут быть уверены, что у них останутся замечательные воспоминания о времени, проведённом у нас. Наш профессиональный персонал прислушается к вашим пожеланиям и окажет поддержку на всех этапах планирования и проведения мероприятия, чтобы сделать его безупречным. Работая с нами, Вы можете быть совершенно уверены в том, что мы позаботимся обо всём необходимом для решения поставленных задач.





Мы предлагаем индивидуальные решения, разработанные в соответствии с Вашими целями и специфическими требованиями. Radisson Meetings предоставит Вам координатора, который организует все детали и вместе с нашими экспертами будет работать над воплощением ваших планов в жизнь. В день проведения мероприятия вся необходимая поддержка будет у вас буквально под рукой. Кроме того, Вы можете получать вознаграждения за бронирования в любом из более чем 1100 отелей по всему миру в рамках программы Radisson Rewards for Business.



ПРОФЕССИОНАЛЬНО

Положившись на нас, Вы будете знать, что наши профессиональные сотрудники, руководствующиеся концепцией обслуживания Yes, I Can!, сделают всё необходимое для успешного планирования и проведения вашего мероприятия. Мы гарантируем оперативное реагирование с самого начала работы. Мы предоставим вам комплексное предложение или консультацию с прозрачным ценообразованием в течение 4 часов с момента получения запроса. В Вашем распоряжении будет всё необходимое для успеха мероприятия: от бесплатного Wi-Fi до современного аудиовизуального оборудования.



НЕЗАБЫВАЕМО

Мы хотим удивить и порадовать участников Вашего мероприятия, обеспечив им яркие впечатления. Портфолио наших 7 уникальных брендов включает в себя отели по всему миру с превосходным местоположением и помещениями с великолепным дизайном, которые Ваши гости точно оценят по достоинству. Кроме того, мы предлагаем тщательно разработанные меню, бесплатные угощения для гостей в зале для мероприятий и другие дополнительные услуги и индивидуальные удобства, которые помогут сделать Ваше событие успешным и понастоящему запоминающимся.







МЕРОПРИЯТИЯ, НЕ ОСТАВЛЯЮЩИЕ УГЛЕРОДНОГО СЛЕДА

Radisson Hotel Group автоматически компенсирует углеродный след абсолютно всех конференций и мероприятий, проводимых в любом из 1100 наших отелей по всему миру, бесплатно для Вас. Благодаря сотрудничеству с First Climate, одной из крупнейших в мире организаций по сокращению выбросов парниковых газов, а также посредством проектов, направленных на сокращение выбросов и оказывающих благоприятное воздействие на общество, Radisson Meet-ings стремится применять передовой опыт в сфере охраны окружающей среды.

Углеродный след отеля рассчитывается с помощью ведущего в гостиничном бизнесе инструмента Hotel Carbon Measurement Initiative (HCMI). Стандарт HCMI, разработанный для измерения и анализа углеродного следа от проживания гостей и проведения конференций

в отелях единообразным и прозрачным способом, позволяет вычислить выбросы парниковых газов от конкретного помещения для проведения мероприятий, чтобы их полностью компенсировать.

С более подробной информацией Вы можете ознакомиться на сайте по ссылке ниже www.radissonhotels.com/ru-ru/meeting-conference-hotels/carbon-neutral





НАГРАДЫ ОТЕЛЯ

RUSSIAN HOSPITALITY AWARDS 2023 — ЛУЧШИЙ ОТЕЛЬ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ

TRAVEL TIMES AWARDS 2023 – ЛУЧШИЙ СЕМЕЙНЫЙ ОТЕЛЬ

WEDDING AWARDS 2023 – ЛУЧШИЙ ОТЕЛЬ ДЛЯ МЕДОВОГО МЕСЯЦА

RADISSON HOTEL GROUP – ЛУЧШИЙ ОТЕЛЬ 2024 ГОДА

TOP100AWARDS 2025 – ЛУЧШИЙ ОТЕЛЬ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТЙ В ЮЖНОМ РЕГИОНЕ



ВАРИАНТЫ ОРГАНИЗАЦИИ БАНКЕТА И ВЕЧЕРНЕЙ ПРОГРАММЫ







БАЛЬНЫЙ ЗАЛ

Одна из частей многофункционального Бального зала (350 м 2) или зал целиком (700 м 2).

Максимальная рассадка банкетом - 420 человек.

КАРАОКЕ-БАР VOICES

Аренда караоке бара аренда до 23:00 — 250 000 (в стоимость входит световое/звуковое оборудование, а также оборудование для караоке) не более 5 часов. Рассадка — до 70 человек.

БАР У ДЕРЕВА

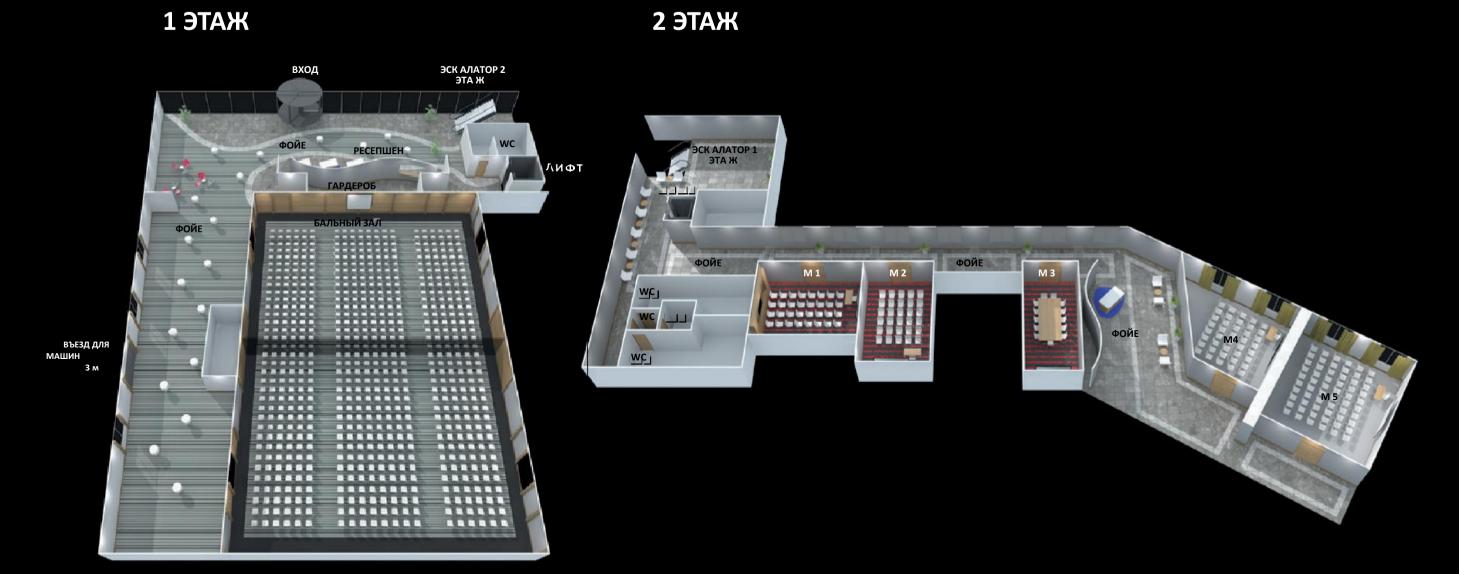
Атмосферное место для проведения банкета или фуршета в тёплое время года. Аренда составляет - 250 000

Максимальная рассадка на банкет 150 человек.

Ограничение по времени проведения до 23:00. Условия аренды для проведения свадеб могут отличаться, просим уточнять у менеджера отеля.

ПЛАН-СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛОВ





ВМЕСТИМОСТЬ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛОВ И СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ

		1
	$\overline{}$	١
		١,
~ //	-	"

			Стоимость аренды		Вместимость при различных видах рассадки					
				Театр	Класс	Круглый стол	П-образная	Кабаре	Банкет	Коктейль
Конференц-зал	Размеры, м	Площадь, м²	Полный день (до 8 часов аренды)							
M1	6,0×7,9	48	90 000	32	16	14	18	12	24	40
M2	5,2×8,4	44	90 000	30	16	18	18	12	20	35
M3	9,1×4	36	80 000	_	_	14	_	_	_	_
M4	7,1×8	57	100 000	40	20	20	16	18	30	50
M5	7,8×9,8	76	150 000	65	32	18	26	30	50	75
Бальный зал*	31×22,5×6	700	500 000	700	330	128	100	220	420	700
Бальный зал ½, 1*	15,5×22,5×6	350	300 000	350	165	92	64	120	200	350
Бальный зал ½, 2	15,5×22,5×6	350	300 000	350	165	92	64	120	200	350
Фойе	_	780	-	_	_	_	-	_	_	700

В стоимость аренды конференц-залов включено использование следующего оборудования: проектор, экран, кликер, флип-чарт, блокноты, ручки, Wi-Fi интернет-доступ, минеральная вода для всех участников. Все цены включают НДС 20 %.

*в Бальном зале имеется LED панель 8,8 м imes3,3 м. Её использование включено в стоимость Бального зала и Бального зала 1/2, 1.



СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ОБОРУДОВАНИЯ



НАИМЕНОВАНИЕ

(СТОИМОСТЬ ЗА ЕДИНИЦУ)

ФЛИПЧАРТ (15) — 1 500

МАГНИТНАЯ ДОСКА (2) - 1500

НОУТБУК (1) - 10000

ТЕЛЕВИЗОР SAMSUNG 55 ДЮЙМОВ (2) - 10 000

БЕСПРОВОДНОЙ МИКРОФОН (4) -1500

ТРИБУНА (2) — 1500

СЦЕНА 100Х100 (40) — 900

ТАНЦПОЛ 90Х90 (48) — 500



Цены указаны в рублях РФ и включают НДС 20%.



СТОИМОСТЬ ДОСТУПА К СЕТИ ИНТЕРНЕТ



ДО 10 МБИТ/С — БЕСПЛАТНО

ДО 50 МБИТ/С — 30 000 В ДЕНЬ

ДО 100 МБИТ/С — 40 000 В ДЕНЬ

ДО 200 МБИТ/С — 60 000 В ДЕНЬ

ДО 300 МБИТ/С — 80 000 В ДЕНЬ



Дополнительный проводной интернет оплачивается отдельно в каждой конференц-комнате. Цены указаны в рублях РФ на 1 человека и включают НДС 20%.

МЕНЮ

(5)

БИЗНЕС-ЗАВТРАКИ

КОФЕ-БРЕЙКИ ОБЕДЫ

УЖИНЫ

живые станции

БАНКЕТЫ ДЕСЕРТЫ

ТОРТЫ



БИЗНЕС-ЗАВТРАК — 2 500



АССОРТИ ИЗ СВЕЖЕЙ ВЫПЕЧКИ (дениш, круассан, тостовый хлеб и булочка французская) МАСЛО ПОРЦИОННОЕ, ДЖЕМ, МЁД

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

ЯИЧНИЦА / ОМЛЕТ ИЗ ДВУХ ЯИЦ

МИКС САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ ФРЕШ

ЧАЙ / КОФЕ НА ВЫБОР

САХАР, ЛИМОН, МОЛОКО

АРОМАТИЗИРОВАННАЯ ВОДА









АССОРТИ ИЗ СВЕЖЕЙ ВЫПЕЧКИ (дениш, круассан, тостовый хлеб и булочка французская)

МАСЛО ПОРЦИОННОЕ, ДЖЕМ, МЁД БИРХЕР МЮСЛИ СВЕЖИЙ ФРУКТ ЯИЧНИЦА / ОМЛЕТ ИЗ ДВУХ ЯИЦ СОСИСКИ / БЕКОН БЛИНЧИКИ СО СМЕТАНОЙ

МИКС САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ ФРЕШ

ЧАЙ / КОФЕ НА ВЫБОР

САХАР, ЛИМОН, МОЛОКО

АРОМАТИЗИРОВАННАЯ ВОДА







БИЗНЕС-ЗАВТРАК — 3 500



АССОРТИ ИЗ СВЕЖЕЙ ВЫПЕЧКИ

(дениш, круассан, тостовый хлеб и булочка французская)

МАСЛО ПОРЦИОННОЕ, ДЖЕМ, МЁД

ГРАНОЛА С ГРЕЧЕСКИМ ЙОГУРТОМ

СВЕЖИЙ ФРУКТ

ЯИЧНИЦА / ОМЛЕТ ИЗ ДВУХ ЯИЦ

МИКС САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕНЫЙ СОСИСКИ / БЕКОН

ЗАПЕЧЁННЫЕ ТОМАТЫ / ГРИБЫ СЫРНИКИ СО СГУЩЁНКОЙ

ФРЕШ

ЧАЙ / КОФЕ НА ВЫБОР

САХАР, ЛИМОН, МОЛОКО

АРОМАТИЗИРОВАННАЯ ВОДА





КОФЕ-БРЕЙК — 750



ВАРИАНТ 1

МИНИ СЕНДВИЧ С СЫРОМ ЧЕДДЕР И ТОМАТОМ 60 г

МИКС СВЕЖИХ ФРУКТОВ (ЦЕЛЫЕ СЕЗОННЫЕ) 220 г / шт.

ЧАЙ / КОФЕ

ВАРИАНТ 2

МИНИ СЕНДВИЧ С ТУНЦОМ, КОРНИШОНАМИ, ТОМАТАМИ НА ТОСТОВОМ ХЛЕБЕ 60 г

> ТАРТАЛЕТКА ЛИМОННАЯ С МЕРЕНГОЙ 30 г

> > ЧАЙ / КОФЕ





КОФЕ-БРЕЙК — 800



ВАРИАНТ 1

ВРАП С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И СЫРОМ ФЕТА 100 г

> ТАРТАЛЕТКА ФРУКТОВАЯ МИНИ 30 г

> > ЧАЙ / КОФЕ

ВАРИАНТ 2

СЕНДВИЧ С КУРИЦЕЙ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ НА ТОСТОВОМ ХЛЕБЕ 120 г

> ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ 30 г ЧАЙ / КОФЕ





КОФЕ-БРЕЙК



ВАРИАНТ 1 - 1350

КРУАССАН С РОСТБИФОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ, РУККОЛОЙ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ 80 г

СЕНДВИЧ С ТУНЦОМ, КОРНИШОНАМИ, ТОМАТАМИ НА ТОСТОВОМ ХЛЕБЕ 120 г

ТАРТАЛЕТКА ЛИМОННАЯ С МЕРЕНГОЙ 30 г

ЧАЙ / КОФЕ

ВАРИАНТ 2 — 1 450

КРУАССАН С МЯГКИМ СЫРОМ И КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
100 г

СЕНДВИЧ С КУРИЦЕЙ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ НА ТОСТОВОМ ХЛЕБЕ 120 г

> КАНАПЕ ФРУКТЫ НА ШПАЖКЕ 100 г

> > ЧАЙ / КОФЕ





КОФЕ-БРЕЙК КАВКАЗСКИЙ



ВАРИАНТ 1 — 850

КАНАПЕ ИЗ АДЫГЕЙСКОГО СЫРА С ТОМАТОМ 30 г

БРУСКЕТТА С КУРИННОЙ ГРУДКОЙ, ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ И КРЕМ СЫРОМ 50 г

СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ ЧАЙ / КОФЕ 250 мл

ВОДА С ЛИМОНОМ

ВАРИАНТ 2 — 900

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 40 г

КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ В ЛАВАШЕ

СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ ЧАЙ / КОФЕ 250 мл

ВОДА С ЛИМОНОМ





КОФЕ-БРЕЙК ЗДОРОВЬЕ



ВАРИАНТ 1 - 1100

СМУЗИ ЯГОДНЫЙ 80 мл

САЛАТ ТАБУЛЕ С ЗАПЕЧЕННОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 80 г

ХУМУС С ОВОЩНЫМ КРУДИТЕ сельдерей стебель, морковь, перец болгарский, огурец СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ ЧАЙ / КОФЕ 250 мл

ВОДА С ЛИМОНОМ

ВАРИАНТ 2 - 1700

АССОРТИ ФРЕШЕЙ яблоко+сельдерей или апельсиновый 60 мл

САЛАТ ИЗ КИНОА, АВОКАДО, ТОМАТОВ И ЛОСОСЯ 80 г

ВРАП С ГУАКАМОЛЕ, МИКСОМ САЛАТА, САЛЬСОЙ И ЗАПЕЧЕННЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ 110 г

СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ ЧАЙ / КОФЕ 250 мл ВОДА С ЛИМОНОМ





ОБЕД ШВЕДСКИЙ СТОЛ — 3 500



ЗАКУСКИ

САЛАТ БАР С КОНДИМЕНТАМИ И ЗАПРАВКАМИ
АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
АССОРТИ СОЛЕНИЙ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ
АССОРТИ МЕСТНЫХ И ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ
АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ
ТРИ ВИДА САЛАТА
ДВА ВИДА ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ДВА ВИДА СУПА

ГОРЯЧЕЕ ОСНОВНОЕ ТРИ ВИДА (птица, мясо, рыба)

ТРИ ВИДА ГАРНИРОВ

ДЕСЕРТ И НАПИТКИ

ЧЕТЫРЕ ВИДА ДЕСЕРТОВ

ХЛЕБНАЯ СТАНЦИЯ (безглютеновые позиции по запросу)

ЧАЙ / КОФЕ

вода с лимоном

Ассортимент меняется ежедневно.





СЕТ-МЕНЮ ОБЕД — 3 500



ВАРИАНТ 1

САЛАТ КАПРЕЗЕ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА
180 г

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ 300 мл

СПАГЕТТИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ 300 г

ЧАЙ / КОФЕ

ВАРИАНТ 2

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 180 г

ОВОЩНОЙ СУП МИНЕСТРОНЕ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН 350 мл

БЕДРО ЦЫПЛЕНКА С БЕБИ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ 220 г

ЧАЙ / КОФЕ

ВАРИАНТ 3

САЛАТ С СЫРОМ ХАЛУМИ И ГРАНАТОВЫМ ДРЕССИНГОМ 260 г

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ СУП С КРУТОНАМИ И АРОМАТНЫМ МАСЛОМ 250 мл

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И СОУСОМ ВЬЕРЖ
150 г

ЧАЙ / КОФЕ



Сет-меню сервируется до 30 человек.



СЕТ-МЕНЮ ОБЕД — 3 500



«ЗДОРОВЬЕ»

САЛАТ ТАБУЛЕ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ, ОВОЩАМИ И МЯТОЙ 180 г

СПАГЕТТИ АЛЬ ПОМОДОРО С СЫРОМ БУРАТТА 260 г

> АНАНАС С ЛАЙМОМ И МЯТОЙ 150 г

> > ЧАЙ / КОФЕ

«ПОСТНОЕ»

КИНОА БОУЛ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, ТОФУ И АВОКАДО 200 г

СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМ ШПИНТОМ, БАЗИЛИКОМ И СОУСОМ ИЗ ПЕЧЁНОГО ПЕРЦА 300 г

МУСС БАНАНОВЫЙ ПОСТНЫЙ 120 г

ЧАЙ / КОФЕ

«ВЕГЕТАРИАНСКОЕ»

МИКС САЛАТ С ОВОЩАМИ, КИНОА, АВОКАДО, МЕДОВО ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ 150 г

ФЕТТУЧЧИНИ ИЗ ЦУКИНИ СО СПАРЖЕЙ И ШПИНАТОМ (спаржа по сезону) 280 г

КОКОСОВАЯ ПАННА-КОТТА С МАНГО ВЕГЕТАРИАНСКАЯ 120 г

ЧАЙ / КОФЕ



Сет-меню сервируется до 30 человек.



УЖИН ШВЕДСКИЙ СТОЛ — 3 500



ЗАКУСКИ

САЛАТ БАР С КОНДИМЕНТАМИ И ЗАПРАВКАМИ
АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
АССОРТИ СОЛЕНИЙ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ
АССОРТИ МЕСТНЫХ И ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ
АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ
ТРИ ВИДА САЛАТА
ДВА ВИДА ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ГОРЯЧЕЕ ОСНОВНОЕ ТРИ ВИДА (птица, мясо, рыба)

ТРИ ВИДА ГАРНИРОВ

ОДИН ВИД СУПА

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

ЧЕТЫРЕ ВИДА ДЕСЕРТОВ

ХЛЕБНАЯ СТАНЦИЯ (безглютеновые позиции по запросу)

ЧАЙ / КОФЕ

ВОДА С ЛИМОНОМ

Ассортимент меняется ежедневно.





СЕТ-МЕНЮ УЖИН — 3 500



ВАРИАНТ 1

САЛАТ ОЛИВЬЕ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ НА ГРИЛЕ 180 г

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 150/150 г

> ТОРТ МЕДОВЫЙ 110/20 г

> > ЧАЙ / КОФЕ

ВАРИАНТ 2

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 200 г

СТЕЙК СИРЛОЙН С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ 240 г

ТОРТ МУССОВЫЙ ЧИЗКЕЙК с ягодами, с персиком, с лимоном, ванильный 110/20 г

ЧАЙ / КОФЕ

ВАРИАНТ 3

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 200 г

ФИЛЕ ТРЕСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, ШПИНАТОМ И СОУСОМ БЕЛОЕ ВИНО 240 г

ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ 180 г

ЧАЙ / КОФЕ



Сет-меню сервируется до 30 человек.



ФУРШЕТ «РУССКИЙ» — 4 600



ЗАКУСКИ

КАНАПЕ

Канапе из овощей с сыром фета | 40 г

Канапе с копчёной говядиной и корнишонами | 30 г

Мини картофель с лососем и луковым мармеладом | 40 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Бутерброд с малосольной сельдью и опятами | 60 г

Маринованные грибы с красным луком | 50 г

Грудинка свиная на бородинском хлебе | 35 г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ПОРЦИОННЫЕ САЛАТЫ

Салат с телячьим языком и овощами | 80 г Салат с копчёной уткой, сельдереем и яблоком | 80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Куриный мини балотин с картофельным пюре и трюфельным ароматом | 60/40 г

Кулебяка с муссом из лосося и шпинатом | 60 г

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Мини пирожное медовое 50 г

Мини десерт «Павлова» с фруктами | 40 г

Йогуртовый мусс с ягодным Кули в шоте | 40/5 г

> Чай / кофе 250 мл

Минимум 15 человек.





ФУРШЕТ «КАВКАЗСКИЙ» — 5 800



ЗАКУСКИ

КАНАПЕ

Адыгейский сыр с томатами и местными травами | 30/20/2 г

Копчёная свиная шейка с печёными перцами | 30/25 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лаваш с овощами и курицей | 100 г Бабагануш с

лавашом матнакаш | 100/50 г

Говяжья вырезка в соусе Цахтон | 30/20 г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ПОРЦИОННЫЕ САЛАТЫ

Салат из бастурмы с грушей и сыром | 80 г

Салат с хрустящим баклажаном, говядиной и томатами | 80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жареный сулугуни с рагу из сливы и грецким орехом | 100/30 г

Шашлычок из курицы с соусом сацибели | 100/30 г

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Пай ореховый

40 г

Торт Медовый

40 г

Чурчхела

40 г

Чай / кофе

250 мл

Минимум 15 человек.





ФУРШЕТ «АЗИЯ» — 5 800



ЗАКУСКИ

КАНАПЕ

Овощной спринг ролл с чили соусом | 2 шт (50 г)/20 г

Угорь унаги с крем-сыром на огурце | 30/10/20 г

Обжаренный тунец с салатом Чука и икрой Тобико | 25/15/10 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хрустящая креветка в кокосовой стружке и сладкий соус чили | $30/10\ {
m r}$

Мини врап с курицей в соусе ХойСин | 80 г

Опаленный лосось с васаби майонезом и хрустящим луком | 30/10/10 г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ПОРЦИОННЫЕ САЛАТЫ

Салат Тайский с кальмарами 80 г

Овощной салат с хрустящей курицей и заправкой сладкий чили 80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Курица сатай с ореховым соусом 120 г

Шашлычок из свинины Терияки 100 г

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Мини тарталетка с бананом 30 г

Мусс манго-маракуйя в шоте 60 г

Торт кокосовый 40 г

> Чай / кофе 250 мл

Минимум 15 человек.





ФУРШЕТ BBQ — 5 800



ЗАКУСКИ

КАНАПЕ

Овощи на гриле: баклажан, перец болгарский,

цуккини | 90 г

Фаршированные яйца с беконом и крем-сыром | 50 г

Куриная грудка на гриле с ананасом | 80 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кальмар-гриль с каджунскими специями | 70 г

Врап с курицей на гриле с заправкой цезарь | 80 г

Кукурузные начос с гуакамоле | 20/40 г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ПОРЦИОННЫЕ САЛАТЫ

Мексиканский салат с перцем, кукурузой

и красной фасолью | 80 г

Салат Кобб | 80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Свиные рёбра Барбекю | 100 г

Мини бургер с говядиной | 150 г

Кукуруза гриль | 100 г

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Фрукты на шпажке 80/20 г

Клубничный мусс с мятой в шоте 60 г

Ассорти профитролей 30 г

> Чай / кофе 250 мл

Минимум 15 человек.





ФУРШЕТ «ИТАЛИЯ» — 6 400



ЗАКУСКИ

КАНАПЕ

Мини капрезе в шоте | 40 г

Парма с кармелизированной грушей и рукколой | 15/20/5 г

Камамбер с голубикой и мятой | 25/10 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с ветчиной мортаделла, сыром рикотта

и базиликом | 60 г

Говядина с соусом Вителло Тоннато | 40/20 г

Брускетта с ростбифом, крем сыром

и вялеными томатами | 60 г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ПОРЦИОННЫЕ САЛАТЫ

Цезарь с куриной грудкой на гриле | 80 г

Салат примавера с миксом томатов и тертым пармезаном | 80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Лосось с капонатой и пармезаном | 40/80/10 г

Аранчини с курицей и шпинатом | 80/40 г

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Лимонная тарталетка 30 г

Ассорти профитролей 30 г

Клафути со свежими ягодами 40 г

> Чай / кофе 250 мл

Минимум 15 человек.





ФУРШЕТ «ЕВРОПЕЙСКИЙ» — 6 600



ЗАКУСКИ

Салат нисуаз с обжаренным тунцом | 80 г Салат Цезарь с курицей на гриле | 80 г Брускетта с лососем гравлакс и каперсами | 60 г Брезаола на багете с сыром рикотта и лимонной цедрой | 60 г

Профитроли с крем сыром и обжаренной креветкой | 50 г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Шашлык из бедра цыплёнка

с соусом Аджика | 120 г Кебаб из мраморной говядины с соусом Ткемале | 120 г Шашлычок из морепродуктов с соусом Сальса верде | 120 г Картофель бейби с травами | 120 г

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Десерт «Павлова» с фруктами 40 г
Панна котта с ягодным соусом 50 г
Чай/кофе

Минимум 15 человек.





ЖИВЫЕ СТАНЦИИ (ОТ 20 ДО 60 ЧЕЛОВЕК, ВАРИАНТ ДЛЯ ПОДАЧИ НА УЛИЦЕ)



СТАНЦИЯ ПАЭЛЬЯ

ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ 200 г – 1 200

СТАНЦИЯ РИЗОТТО

С ГРИБАМИ 150 г — 1 150

С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ 150 г — 1 300

С ТОМАТАМИ И МАСКАРПОНЕ 150 г — 1 250

Может быть дополнением к фуршету.





ЖИВЫЕ СТАНЦИИ (ОТ 20 ДО 60 ЧЕЛОВЕК, ВАРИАНТ ДЛЯ ПОДАЧИ НА УЛИЦЕ)



СТАНЦИЯ АЗИАТСКИЙ ВОК: ЖАРЕНЫЙ РИС

С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ 150 г — 1 000

С МОРЕПРОДУКТАМИ И ОВОЩАМИ 150 г — 1 150

СТАНЦИЯ ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ С СОУСОМ

СОУС СЛИВОЧНЫЙ

200/60 r − 1 400

СОУС ТОМАТНЫЙ

200/60 г — 1 200

СОУС С ГОЛУБЫМ СЫРОМ 200/60 г — 1 350





ЖИВЫЕ СТАНЦИИ (ОТ 20 ДО 60 ЧЕЛОВЕК, ВАРИАНТ ДЛЯ ПОДАЧИ НА УЛИЦЕ)



ГРЕЧЕСКАЯ КУХНЯ

СУВЛАК С СЫРОМ ФЕТА, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, СОУСОМ ДЗАДЗЫКИ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ 200/70 г — 800

СУВЛАК С КУРИЦЕЙ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, СОУСОМ ДЗАДЗЫКИ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ 200/70 г — 900



MEETINGS

Может быть дополнением к фуршету.



КАВКАЗСКИЙ БАНКЕТ — 7 000



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти домашних солений (капуста по-грузински, турша, огурцы с/с, маринованные красные томаты, черемша)

80 г

Ассорти сыров (адыгейский, чечел копчёный, сулугуни, сулугуни копчёный) 15/15/15 г

Ассорти свежих овощей и зелени (помидоры, огурцы, перец болгарский, редис красный) | 20/20/20/20 г

Мясная нарезка (суджук, копченая говядина, рулет куриный) 15/20/20 г

Рулетики из баклажанов с грецким орехом и кинзой | 2 шт/30 г

САЛАТЫ

Салат с обжаренной говядиной, фасолью и красным базиликом 80 г

Салат с сыром Халуми, куриным филе и гранатовым дрессингом 80 г

ГОРЯЧЕЕ

Жареный сыр сулугуни с миксом салата и малиновым бальзамическим соусом 90/30/5 г

Радужная форель с гранатовым соусом 150/20 г

> Шашлык из бедра цыпленка с соусом Аджика 100/20 г

Люля кебаб из говядины с йогуртовой заправкой 80/20 г

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле перец, кабачок, баклажан 120 г

Молодой картофель, запечённый с чесноком и травами 120 г

Тарелка целых сезонных фруктов 200 г

> Лаваш (Матнакаш и Армянский) 50/30 г

> > Чай / кофе 250 мл

Все блюда подаются в стол на общих тарелках.





ЕВРОПЕЙСКИЙ БАНКЕТ — 7 850



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти | 20/20/20 г (масляная рыба х\к, лосось копченый, лосось слабосоленый)

Ассорти свежих овощей и зелени | 20/20/20/20 г (помидоры, огурцы, перец болгарский, редис красный)

Ассорти европейских сыров | 20/20/20/20 г (чеддар, маасдам, гауда, дорблю)

Мясное ассорти | 15/15/15/15 г колбаса чоризо, сервелат, копчёная говядина, куриный рулет)

Брускетями милано и крем сырам и черри, салями милано и крем сыром | 60 г

Профитроли с копчёной утиной грудкой | 40 г

САЛАТЫ

Микс салат с морепродуктами и бальзамической заправкой 80 г

Цезарь с куриной грудкой на гриле 80 г

ГОРЯЧЕЕ

Балотин из цыплёнка с картофельным пюре и печёной морковью 100/40/20 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе миньон с картофельным гратеном и пюре из корня сельдеря | 120/100/20 г

или

Спинка трески с птитимом, вялеными томатам и цукини | 120 /100/20 г

Тарелка целых сезонных фруктов | 200 г

Хлебная корзина (фокачча, багет, чиабатта) 40/40/40 г

Чай / кофе | 250 мл

RADISSON MEETINGS Все блюда подаются в стол на общих тарелках (горячее возможно по опросу).



РУССКИЙ БАНКЕТ — 8 850



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тарталетка с щучьей икрой I 25 г

Грудинка свиная на бородинском хлебе | 35 г

Ассорти маринованных грибов | 60 г

Мясная нарезка

(говяжий язык, бужинина, рулет куриный) 20/20/20 г

Ассорти свежих овощей и зелени (помидоры, огурцы, перец болгарский, редис красный)

20/20/20/20 г

Ассорти сыров

(маасдам, российский, гауда, царский) 15/15/15/15 г

Ассорти рыбное

(копченый лосось, масляная рыба и сельдь слабосоленая) 20/20/20 г

САЛАТЫ

Картофельный салат с языком, опятами и корнишонами

80 г

Салат оливье с курицей и перепелиным яйцом

ГОРЯЧЕЕ

Кулебяка с лососем, шпинатом

и сливочным соусом | 100/20 г (индивидуальная подача)

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Палтус с картофельным пюре и сливочным соусом | 120/80/20 г

или

Томленая говяжья грудинка с печеными корнеплодами и грибным соусом | 140/100/20 г

Тарелка целых сезонных фруктов | 200 г

Хлебная корзина: булочки и хлеб

Чай / кофе I 250 мл



Все блюда подаются в стол на общих тарелках (горячее возможно по опросу).



ИТАЛЬЯНСКИЙ БАНКЕТ — 9 850



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти маринованных овощей | 20/20/20/20/20/20 г

(оливки, маслины, вяленые томаты, лучок жемчужный, каперсы, корнишоны)

Ассорти европейских сыров | 15/20/15/20 г

(пармезан, сыр дор блю, качотта, моцарелла в рассоле)

Ассорти свежих овощей и зелени | 20/20/20/20 г

(помидоры, огурцы, перец болгарский, редис красный)

Мясное ассорти | 15/15/15 г (говядина брезаолла, коппа, парма)

Рыбное ассорти | 20/20/20 г (масляная рыба х\к, лосось копченый, лосось слабосоленая)

Брускетта с миксом томатов и сыром моцарелла 50 г

Брезаола на багете с сыром рикотта

и лимонной цедрой | 60 г

САЛАТЫ

Салат капрезе с миксом томатов 80 г

Салат с рукколой, обжаренными креветками и сыром Пармезан 80 г

ГОРЯЧЕЕ

Баклажан Пармеджано 100/60 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе миньон с молодым картофелем, томатами черри и перечным соусом | 120/80/30 г

или

Запеченное филе сибаса с пюре из цветной капусты, шпинатом и сливочным соусом 120/100/30 г

Тарелка целых сезонных фруктов | 200 г

Гриссини, фокачча, чиабатта | 20/40/40 г

Чай / кофе | 250 мл

Все блюда подаются в стол на общих тарелках (горячее возможно по опросу). Цены указаны в рублях РФ на 1 человека и включают НДС 20%. Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10% от стоимости меню.







ХОЛОДНЫЕ НАРЕЗКИ И ЗАКУСКИ

(ПОДАЧА В СТОЛ НА ОБЩИХ ТАРЕЛКАХ)

Ассорти домашних солений

(капуста по-грузински, турша, огурцы с\с, маринованные красные томаты, черемша) $80~\mathrm{r}-350$

Ассорти маринованых овощей

(оливки, маслины, вяленые томаты, лучок жемчужный, каперсы, корнишоны) 20/20/20/20/20 г — 600

Ассорти маринованных грибов | 60 г — 250

Ассорти сыров

(адыгейский, чечел копченый, сулугуни, сулугуни копченый) 15/15/15/15 г — 600

Ассорти сыров

(адыгейский копченый, массдам, царский, копченый сулугуни) 20/20/20 г — 550

Ассорти сыров

(пармезан, сыр дор блю, качотта, моцарелла в рассоле) $15/20/15/20\ \Gamma-1\ 300$

Ассорти свежих овощей и зелени

(помидоры, огурцы, перец болгарский, редис красный) 20/20/20 г — 350

Мясная нарезка

(бастурма, суджук, копченая говядина, копченая свиная шейка, рулет куриный) 15/15/15/15 г — 650

Мясное ассорти

(рулет куриный, говядина копченая, салями милано, парма) $20/20/15/15~\mathrm{r}-800$

Мясная нарезка

(сало со специями, копченая говядина, копченая свиная шейка, рулет куриный) $20/20/20\ r-500$

Рыбное ассорти

(масляная рыба х\к, лосось копченый, лосось слабосоленая) $20/20/20\ \Gamma - 850$

Рыбное ассорти

(лосось копченый, масляная рыба и сельдь слабосоленая) $20/20/20\ r-650$

Ассорти нарезанных фруктов

(ананас, киви, виноград, апельсин) | $30/15/35/20 \ r - 400$

Ассорти нарезанных фруктов

(ананас, киви, виноград, апельсин, клубника) | 30/15/35/20/15 г — 550







САЛАТЫ

(ПОДАЧА В СТОЛ НА ОБЩИХ ТАРЕЛКАХ)

Салат из запеченных баклажанов с зеленой фасолью и говядиной | 80 г — 450

Салат из печеной свеклы, орехов и чернослива | 80 г — 300

Салат примавера с тертым пармезаном | 80 г — 450

Брынза с томатами и красным луком | 80 г — 350

Мексиканский салат с перцем, кукурузой и красной фасолью $| 80 \, \text{г} - 450 \,$

Салат греческий | 100 г — 400

Микс салата | 80 г — 350

Салат с сыром Халуми, куриным филе и гранатовым дрессингом | 80 г — 450

Розовые томаты с молодым Адыгейским сыром, тыквенными семечками, с заправкой на основе ароматного растительного масла $| 80 \, \text{r} - 400 \,$

Салат капрезе с миксом томатов | 80 г — 600

Микс салат с морепродуктами и бальзамической заправкой | 80 г — 800

Салат Тайский с кальмарами | 80 г — 600

Цезарь с креветками | 80 г — 600

Салат Нисуаз с тунцом консервированным | 80 г — 450

Салат Нисуаз с тунцом свежим | 80 г — 550

Сельдь под шубой с красной икрой | 80 г — 550

Цезарь с курицей на гриле | 80 г — 400

Салат оливье с курицей и перепелиным яйцом | 80 г — 400

Салат Столичный с курицей | 80 г — 350

Овощной салат с хрустящей курицей и заправкой сладкий чили | 80 r - 450 |

Салат Кобб | 80 г — 400

Картофельный салат с языком, опятами и корнишонами | 80 г — 350

Салат из зеленой фасоли, говядины, томатов и грецкого ореха | 80 -450







ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

(ПОДАЧА В СТОЛ/ПОРЦИОННО)

Сальтимбокка из говядины с пармой и вяленые томатами и картофельное

пюре с ароматом трюфеля

100/10/80 г — 1 900

Мини бургер с говядиной

150 г — 800

Курица сатай с ореховым соусом

120/30 г — 750

Куриный мини балотин с картофельным пюре и трюфельным ароматом

60/40 r — 800

Куриная сальтимбокка с полентой

100/80 г — 800

Шашлычок из курицы с соусом сацебели

100/30 г — 650

Креветки на шпажке в унаги соусе

100 г — 1 100

Кулебяка с муссом из лосося и шпинатом

60 г — 750

Лосось с капонатой и пармезаном

40/80/10 r — 1 200

Мини кюфта из баранины с аджапсандалом

60/30 г — 750

Шашлычок из лосося с лимоном и семенами кунжута

100 г — 1 600

Шашлычок из свинины Терияки

100 г — 650

Свиные ребра Барбекю

100 г — 750







ЗАКУСКИ

(ПОДАЧА В СТОЛ, ЦЕНА ЗА ЕДИНИЦУ)

Овощной спринг ролл с чили соусом | (2 шт) 60 г - 900

Битые огурцы с кунжутной заправкой | 30 г — 250

Ким чи из китайской капусты с дайконом | 50 г — 250

Салат Чука с ореховой заправкой | 40/10 г —300

Кукурузные Начос с Гуакамоле | 20/40 г — 350

Сендвич-гриль с сыром Чеддер | 60 г — 400

Врап с курицей на гриле с заправкой цезарь | 80 г — 500

Мини врап с курицей в соусе ХойСин | 80 г — 450

Брускетта с миксом томатов и сыром моцарелла | 60 г — 400

Брускетта с брезаолой и кули из сладкого перца | 15/15/30 г — 550

Чиабатта с тапенадом из маслин и салами Милано | 20/20/15 г — 400

Бабагануш с лавашом матнакаш | 50/50 г — 350

Лаваш с овощами и курицей | 100 г — 350

Жареный сулугуни с миксом салата и малиновым бальзамиком | 90/30/5 г — 850

Мини капрезе в шоте | 40 г — 400

Камамбер с голубикой и мятой | 25/10 г — 450

Оладушки с красной икрой и сметаной | (3 шт) $30/30 \, \mathrm{r} - 1200$

Рулетик из блина с копченым лососем и красной икрой | 30 г — 450

Опаленный лосось с васаби майонезом и хрустящим луком | $30/10/10 \, \text{г} - 750$







ЗАКУСКИ

(ПОДАЧА В СТОЛ, ЦЕНА ЗА ЕДИНИЦУ)

Обжаренный тунец с салатом Чука и икрой Тобико | 25/15/10 г — 750

Кальмар-гриль с каджунскими специями | 70 г — 750

Хрустящая креветка в кокосовой стружке и сладкий соус чили | $30/10 \ r - 550$

Угорь унаги с крем сыром на огурце | 30/10/20 г - 650

Копченая скумбрия на отварном картофеле с красным луком | $40 \, \mathrm{r} - 250$

Сельдь на хрустящем бородинском хлебе с горчичным соусом | $25/15 \ r - 300$

Яйцо, фаршированное печенью трески | 50 г — 350

Канапе с копченой говядиной и корнишонами | $30 \ r - 350$

Говядина с соусом Вителло Тоннато | 40/20 г — 800

Говяжья вырезка в соусе Цахтон | 30/20 г — 600

Рулетик из копченой говядины, томатов и сыра с травами | 20/10/10 г — 300

Рулетик из ветчины с сырным муссом | $50 \, \mathrm{r} - 300$

Парма с кармелизированной грушей и рукколой | 15/20/5 г — 550

Профитроли с мягким сыром и пармой | 15/20/10 г — 550

Копченая свиная шейка с печеными перцами | 30/25 г — 350

Черный хлеб с пряным салом и зеленым луком | $10/15 \, \mathrm{r} - 350$

Яйцо фаршированное беконом и крем сыром | 50 г — 350

Рулетики из баклажанов с грецким орехом и кинзой | 30 г (2 шт) — 350

Маринованные грибы с красным луком | 50 г — 250







ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Хачапури нарта

120 г — 550

Гриссини, фокачча, чиабатта

20/40/40 г — 300

Булочка в ассортименте (белая и темная)

2 шт — 250

Лаваш (Матнакаш и Армянский)

50/30 r — 250

Хлебная корзина (фокачча, багет, чиабатта) 500/350/400 г — 1 200

ФРУКТЫ И ЗАКУСКИ

(ПОДАЧА В СТОЛ, ЦЕНА ЗА ЦЕЛУЮ ТАРЕЛКУ)

Нарезка фруктовая со свежими ягодами:ананас, клубника, голубика 1000 /400/125 г— 7 700

Нарезка фруктовая: ананас, киви, виноград, апельсин 600/300/600 г — 3 800

Нарезка овощная: помидоры, огурцы, перец болгарский, редис красный, зелень, маслины | 400/400/400/200 /100/100 г — 2 500

Нарезка сырная местные сыры: адыгейский, сулугуни, чечел, сулугуни копченый | 150/150/150 г — 2800

Нарезка сырная импортные сыры: Горгонзола, Пармезан, Бри, Чеддер | 150 /150/ 150/150 г — 5 500

Нарезка мясная местные мясные деликатесы: рулет куриный, колбаса сырокопченая, говядина копченая, свинина копченая
| 150 /150/150 /150 г — 2 850

Нарезка мясная импортные мясные деликатесы:

коппа, брезаола, парма, салями Милано | 100 /100/100 /100 г — 6 800





АССОРТИ МИНИ ДЕСЕРТОВ ДЛЯ БАНКЕТОВ



CET № 1 — 950

Тарталетка лимонная с меренгой | 40 г

Клафути с ягодой | 40 г

Профитроли с шоколадным кремом | 30 г

Брауни шоколадный | 50 г

CET № 2 — 1 000

Тарт шоколадный | 50 г
Пай ореховый | 50 г
Панна котта кофейная | 50 г
Йогуртовый крем
в шоколадных чашечках | 30 г

CET № 3 — 950

Панна котта ванильная | 50 г Крем брюле фисташковое | 50 г Тарталетка лимонная | 30 г Пай шоколадный | 30 г

CET № 4 — 950

Тарталетка мини фруктовая 30 г

Профитроли с ванильным кремом | 30 г

Мусс шоколадный в шоколадной чашечке | 40 г

Тирамису с ликером Бейлиз в шоте | 60 г

CET № 5 — 1 200

Ягодный мусс в шоколадной чашечке | 30 г

Мини «Павлова» с фруктами 40 г

Канапе фрукты на шпажке 80/20 г

Тарталетка фруктовая с миндальным кремом | 30 г



Цены указаны в рублях РФ на 1 человека и включают НДС 20%. Данные сеты сервируются от 15 человек. Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10% от стоимости меню.



ТОРТЫ



ТОРТЫ

Йогуртовый | 1 кг — 2 600

Медовый | 1 кг — 2 600

Чизкейк муссовый | 1 кг — 3 500

Белый шоколад | 1 кг — 4 200

Мокко | 1 кг — 4 200

Чёрный лес | 1 кг — 3 600

Полёт | 1 кг — 3 500

Ореховый (Эстерхайзи) | 1 кг — 4 500

Трюфельный | 1 кг — 5 000

Чизкейк Нью-Йорк | 1 торт (2 кг) — 6 500

Кокосовый | 1 кг — 3 000

Ванильный | 1 кг — 3 200

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ДЕКОР

Трюфель

(молочный шоколад, белый шоколад, чёрный шоколад)

1 шт — 250

Декор клубникой | 100 г — 850

Декор голубикой | 100 г — 1 200

Декор малиной | 100 г — 1 500



В стоимость торта входит следующий декор — украшение сливками, меренгой или шоколадом.

Цены указаны в рублях РФ на 1 человека и включают НДС 20%.

Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10% от стоимости меню.



ВИННАЯ КАРТА



БЕЛОЕ						
Ла Сколька, Гави дей Гави, Италия, Пьемонт DOCG	750 мл	24 200				
Паддл Крик Совиньон Блан	750 мл	10 950				
Ле Гран-Нуар, Франция Шардоне	750 мл	7 500				
Калитерра Совиньон Блан Резерва, Чили	750 мл	8 700				
Чело Пино Гриджио Делле Венеция, Италия,	750 мл	6 900				
Венето Сикоры Рислинг Россия, Кубань	750 мл	7 500				
Шато Тамань Терруар Шардоне	750 мл	5 800				
Высокий берег Грюнер	750 мл	4 600				

KPACHOE						
Мальбек Финка Ла Линда Луиджи, Боско, Аргентина	750 мл	9 200				
Ле Гран-Нуар Каберне Совиньон	750 мл	7 500				
Конти Серристори, Кьянти Италия, Тоскана, DOCG	750 мл	6 800				
Сикоры Каберне	750 мл	7 500				
Шато Тамань Терруар Красностоп-Саперави	750 мл	5 800				

Паддл Крик Рислинг Розе	750 мл	9 800
Чело э Терра, Пино Гриджио Блаш, Италия, Венето IGT	750 мл	7 500

PO3OBOE



Вельтлинер



ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО



ШАМПАНСКОЕ

Шампанское Лансон750 мл25 500Брют750 мл32 500Брют Розе

ИГРИСТОЕ ВИНО

Пассапарола Просекко белое, брют	750 мл	750 мл
Бруни Проссеко	750 мл	7 950
Вино игристое Аристов Кюве	750 мл	6 350
Александр Блан де блан Вино игристое Аристов Кюве	750 мл	6 350
Александр Розе		





КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ



ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ

Мартини Бьянко	1 000 мл	12 200
Мартини Россо	1 000 мл	12 200
Мартини Экстра Драй	1 000 мл	12 200
Мартини Фиеро	1 000 мл	12 200
Апероль	1 000 мл	14 500
Ягермайстер	1 000 мл	21 900
Луксардо Трипл Сек	1 000 мл	31 100
Бехеровка	1 000 мл	21 900

РОМ/ДЖИН/ТЕКИЛА

Закапа 23 Солера	1000 мл	59 800
Рон Каладос Уайт	1000 мл	17 250
Рон Каладос Дарк	1000 мл	17 250
Бомбей Сапфир	1000 мл	29 900
Гленс	1000 мл	16 100
Хоперс	700 мл	11 250
Ольмека Сильвер	1000 мл	17 850





КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ



	виски			ВОДКА			КОНЬЯК	
Бельвуа Финисьон Сотерн	700 мл	40 250	Белуга Золотая Линия Водка Белуга	1000 мл 700 мл	39 100 15 300	Камю VSOP	700 мл	53 200
Мейкерс Марк	700 мл	32 200	Трансантлантик Водка Белуга Нобл	1000 мл	19 550	Камю VS Монне VS	700 мл 700 мл	40 250 28 300
Джим Бим	1000 мл	24 250				WIGHHE VS	700 MJ	28 300
Де Дананн	700 мл	22 550	Онегин	1000 мл	17 300			
Дюарс Уайт Лейбл	1000 мл	20 700	Русский Стандарт	1000 мл	9 200			





ПИВО



Корона Экстра (Мексика)	355 мл	1100	Асахи	330 мл	1100	Хуагарден Ж/Б Б/А	330 мл	700
(мексика) Эстрелла Дамм (Испания)	330 мл	850	Гиннес Ж/Б Эстрелла Б/А	440 мл 330 мл	1100 950	Стелла Артуа Б/А	300 мл	700
Перони (Италия)	330 мл	1100						





ОТКРЫТЫЙ БАР 1



ШАТО ТАМАНЬ РЕДИССОН КОЛЛЕКШН

Россия, Краснодарский край

Стоимость за 3 часа — 4 500 с человека Каждый последующий час — 1 300 с человека





ОТКРЫТЫЙ БАР 2



ШАТО ТАМАНЬ РЭДИССОН КОЛЛЕКШН БРЮТ ВИНО КРАСНОЕ ШАТО ТАМАНЬ РЕДИССОН КОЛЛЕКШЕН ДУО ВИНО БЕЛОЕ АНИМА АРИСТОВ ПИНО ГРИДЖИО

Стоимость за 3 часа — 5 500 с человека

Каждый последующий час — 1300 с человека





ОТКРЫТЫЙ БАР 3

(5)

КОЛА
ФАНТА
СПРАЙТ
СОКИ (ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН)

Стоимость за 3 часа — 1 500 с человека Каждый последующий час — 600 с человека



RADISSON COLLECTION PARADISE RESORT & SPA SOCHI

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Сан-Бенедетто негазированная, Италия	500 мл	900
Сан-Бенедетто	500 мл	900
газированная, Италия Аква Русса пэт б/г	500 мл	550
Аква Русса пэт газ.	500 мл	550
Вода пэт б/г	500 мл	300
Вода пэт газ.	500 мл	300

Энергетический напиток (в ассортименте)	250 мл	850
Кола Рич	330 мл	550
Кола Добрый без сахара ж/б	330 мл	550
Тоник	330 мл	550

Сок Rich	200 мл	550
(в ассортименте)		
Сок Rich	1000 мл	1200
(в ассортименте)		
Морс ПЭТ	1000 мл	1100
(клюквенный, ягодный,		
брусничный)		

ЧАЙНО-КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ

(из расчёта на одного человека)

4 часа — 650

8 часов — 1 100





PARADISE RESORT & SPA SOCHI

Для получения подробной информации вы можете связаться с отделом продаж:

E-mail: events.spa.sochi@radissoncollection.com T: +7 (862) 243 33 33

Адрес: 354349, Российская Федерация, Краснодарский край,

ПГТ Сириус, ул. 65 лет Победы, 50

RADISSON MEETINGS