"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"
РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

ПАКЕТЫ УСЛУГ И БОНУСОВ КОРПОРАТИВНЫЙ НОВЫЙ ГОД 2016

GOLDEN GARDEN
BOUTIQUE HOTEL

ПАКЕТ «ВАНИЛЬНЫЙ»	ПАКЕТ «ПРЯНЫЙ»	ПАКЕТ «ТЕРПКИЙ»
ЦЕНА: 860 РУБ./ЧЕЛ.	ЦЕНА: 1580 РУБ./ЧЕЛ.	ЦЕНА: 2360 РУБ./ЧЕЛ.
ЭКОНОМИЯ 800 РУБ./ЧЕЛ	ЭКОНОМИЯ 1200 РУБ./ЧЕЛ	ЭКОНОМИЯ 845 РУБ./ЧЕЛ

Узнайте сколько будет стоить корпоративный вечер для Вашей компании.
Позвоните сейчас т. 929-99-35, 334-22-33, Екатерина, менеджер банкетного и корпоративного обслуживания.

ПАКЕТЫ УСЛУГ И БОНУСОВ
КОРПОРАТИВНЫЙ НОВЫЙ ГОД 2016

ПАКЕТ «ВАНИЛЬНЫЙ»

ЦЕНА:
860 РУБ./ЧЕЛ.

ЭКОНОМИЯ
800 РУБ./ЧЕЛ

- СВОЙ АЛКОГОЛЬ БЕЗ ДОПЛАТ
- ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ
- СВЕТ, ЗВУК И ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ
- ТОРТ
- ПРИГЛАШЕНИЯ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ
- БЕСПРОИГРЫШНАЯ ЛОТЕРЕЯ

ПАКЕТ «ПРЯНЫЙ»

ЦЕНА:
1580 РУБ./ЧЕЛ.

ЭКОНОМИЯ
1200 РУБ./ЧЕЛ

- БЕЗЛИМИТНЫЙ АЛКОГОЛЬ
- ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ
- СВЕТ, ЗВУК И ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ
- НОВОГОДНИЙ ТОРТ
- ПРИГЛАШЕНИЯ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ
- БЕСПРОИГРЫШНАЯ ЛОТЕРЕЯ
- ДЕГУСТАЦИЯ МЕНЮ
- ПОЗДРАВЛЕНИЕ ОТ ДЕДА МОРОЗА И СНЕГУРОЧКИ
- ПРОЖИВАНИЕ В НОМЕРЕ «СТАНДАРТ»

ПАКЕТ «ТЕРПКИЙ»

ЦЕНА:
2360 РУБ./ЧЕЛ.

ЭКОНОМИЯ
845 РУБ./ЧЕЛ

- БЕЗЛИМИТНЫЙ АЛКОГОЛЬ
- ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ
- СВЕТ, ЗВУК И ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ
- ТОРТ С ЛОГОТИПОМ КОМПАНИИ
- ПРИГЛАШЕНИЯ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ
- БЕСПРОИГРЫШНАЯ ЛОТЕРЕЯ
- ДЕГУСТАЦИЯ МЕНЮ
- ПОЗДРАВЛЕНИЕ ОТ ДЕДА МОРОЗА И СНЕГУРОЧКИ
- ПРОЖИВАНИЕ В НОМЕРЕ ЛЮКС
- ШОУ-БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Узнайте сколько будет стоить корпоративный вечер для Вашей компании.
Позвоните сейчас т. 929-99-35, 334-22-33, Екатерина, менеджер банкетного и корпоративного обслуживания.

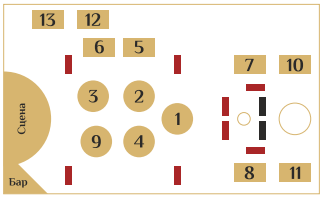
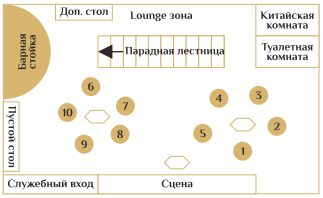
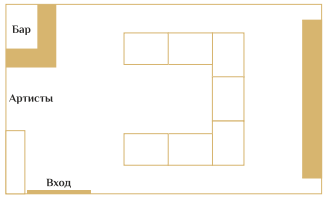
НОВОГОДНИЙ КОРПОРАТИВ 2016Г. «АРОМАТЫ НОВОГО ГОДА»

ДОСТОЙНЫЙ КОРПОРАТИВНЫЙ ПРАЗДНИК В РЕСТОРАНЕ «ДОСТОЕВСКИЙ Ф.М.»

ВАША ЭКОНОМИЯ С ПАКЕТНЫМИ ПРЕДЛОЖЕНИЯМИ МОЖЕТ СОСТАВИТЬ **БОЛЕЕ 44 000 РУБЛЕЙ!**

ВЫБЕРИТЕ ПАКЕТ УСЛУГ И БОНУСОВ:

БУДЕТ НА ВАШЕМ ПРАЗДНИКЕ	ПАКЕТ ВАНИЛЬНЫЙ	ПАКЕТ ПРЯНЫЙ	ПАКЕТ ТЕРПКИЙ	ЦЕНА ПО ПРАЙСУ, РУБ.
АЛКОГОЛЬ	Свой без доплат	БЕЗЛИМИТНЫЙ БАР №1: вино, шампанское, настойки на водке, безалкогольные напитки	БЕЗЛИМИТНЫЙ БАР №2: вино, шампанское, настойки на водке, безалкогольные напитки, виски, коньяк	Пробковый сбор 600 р/чел
ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ ДО НАЧАЛА МЕРОПРИЯТИЯ	Шампанское и мандарины	Шампанское, фрукты в ассортименте	Шампанское, морс, 3 вида канапе	от 6000
НОВОГОДНИЙ ТОРТ	Классическое оформление	Новогоднее оформление	С Вашим логотипом	от 4500
СВЕТ, ЗВУК И ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ	+	+	+	28000
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ МЕНЮ	-	+	+	от 2700
ПОЗДРАВЛЕНИЕ ОТ ДЕДА МОРОЗА И СНЕГУРОЧКИ	-	+	+	20000
ПРИГЛАШЕНИЯ ДЛЯ СОТРУДКНИОВ	+	+	С Вашим логотипом	от 1500
ПОДАРКИ И БОНУСЫ ПАКЕТНЫХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ				
ШОУ-БЛЮДО	-	-	Молочный поросенок	от 3000
РОЗЫГРЫШ ПОДАРОЧНОГО СЕРТИФИКАТА	-	Проживание в номере «Стандарт»	Проживание в номере «Люкс»	от 6500
НОВОГОДНЕЕ УКРАШЕНИЕ ЗАЛА	✓	✓	✓	✓
НОВОГОДНЯЯ ПОДБОРКА ПЕСЕН НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ	✓	✓	✓	✓
БЕСПРОИГРЫШНАЯ ЛОТЕРЕЯ	✓	✓	✓	✓
ПЕРСОНАЛЬНЫЙ БАНКЕТНЫЙ МЕНЕДЖЕР	✓	✓	✓	✓
СТОИМОСТЬ ПАКЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА	860	1580	2360	**От 1700**
ЭКОНОМИЯ В ПАКЕТЕ НА 1 ЧЕЛОВЕКА	**800**	**1200**	**845**	

ЗАЛЫ	Ф.М. ДОСТОЕВСКИЙ	БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ	БЕЛЛА ЛЕОНЕ
Вместимость	90	150	25
Площадь	200 М²	300 М²	54 М²
Сцена	ДА	ДА	НЕТ
Оборудование	ДА	ДА	НЕТ
Минимальная сумма закрытия	170 000	200 000	100 000
План зала рекомендованная рассадка			

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

ГОРКА ШАМПАНСКОГО

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН

УКРАШЕНИЯ ЗАЛА В КОРПОРАТИВНОМ СТИЛЕ ПО ЗАПРОСУ

СЦЕНАРИЙ ПРАЗДНИКА, MC & DJ ОТ 30 000 РУБ.

ШОУ-ПРОГРАММА С ЖИВОЙ МУЗЫКОЙ И ВОКАЛОМ ОТ 15 000 РУБ.

ШОУ-ПРОГРАММА НА КОРПОРАТИВ ПОД КЛЮЧ ПО ЗАПРОСУ.

ФОТОБУДКА, ДИЗАЙН ФОТО С ЛОГО КОМПАНИИ И НОВОГОДНЯЯ БУТАФОРИЯ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦЕНЫ НА РАЗМЕЩЕНИЕ В ОТЕЛЕ ДЛЯ РУКОВОДСТВА, СОТРУДНИКОВ И ГОСТЕЙ ВАШЕЙ КОМПАНИИ: СКИДКА 20%

Узнайте сколько будет стоить корпоративный вечер для Вашей компании.
Позвоните сейчас т. 929-99-35, 334-22-33, Екатерина, менеджер банкетного и корпоративного обслуживания.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1

Приветственный коктейль*
Закуски холодные в центре стола
Салаты
Маседуан а-ля Оливье с поливою провансальскою
Сельдь бочечная шубою укрытая
Ассорти мясное
Буженина, запеченная с чесночком и стеблями сельдерея
Галантин из домашней птицы с курагой и черносливом
Ассорти рыбное
Террин из копченого лосося с раковыми шейками
Сельди балтийские малопросольные с маринованным лучком
и теплым молодым картофелем
Соленья домашние
Соления собственного приготовления: огурцы свежепросольные,
капуста, квашенная с брусникой,
грибки маринованные, сдобренные постным маслом
Блюда горячие на выбор
Филе лосося на пару с тигровыми креветками подается на овощном
жульене и соусом «Самбука»
Медальоны из телятины с картофельным гратеном
и соусом «Демигласс»
Десерт
Праздничный торт 100 гр. на каждого гостя**
Хлебная корзина с домашним маслом
Напитки
Минеральная вода негазированная 500 мл
Кофе/Чай 150 мл

Выход на одного гостя 1 000 гр
Стоимость меню для 1-го Гостя — 2 700 рублей
(Алкогольные напитки не включены)

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 2

Приветственный коктейль*
Закуски холодные в центре стола
Салаты
Маседуан а-ля Оливье с поливою провансальскою
Сельдь бочечная шубою укрытая
Салат с ростбифом, жареными грибами и ореховым соусом
Ассорти рыбное
Семга слабосоленая с оливками и каперсами
подается с дижонским соусом
Сельди а-ля рюсъ с маринованным лучком
и теплым молодым картофелем
Ассорти мясное
Буженина, запеченная с чесночком и стеблями сельдерея
Галантин из домашней птицы с курагой и черносливом
Ассорти овощное
Натюрморт из огородных овощей: огурцы, томаты, редис,
ассорти зелени, подается на листьях салата
Соленья домашние
Соления собственного приготовления: огурцы свежепросольные,
капуста, квашенная с брусникой,
грибки маринованные, сдобренные постным маслом
Блюда горячие на выбор
Котлета, рубленная телячья а-ля Пожарская подается
с жареным картофелем и брусничным соусом
Медальоны из телятины с картофельным гратеном
и соусом «Демигласс»
Кулебяка на старинный манер со сливочным соусом и лососевой икрой
Десерт
Праздничный торт 100 гр. на каждого гостя**
Хлебная корзина с домашним маслом
Напитки
Минеральная вода негазированная 500 мл
Кофе/Чай 150 мл

Выход на одного гостя 1 125 гр
Стоимость меню для 1-го Гостя — 2 950 рублей
(Алкогольные напитки не включены)

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 3

Приветственный коктейль*
Закуски холодные в центре стола
Салат из тунца под нежной шубой с каперсами
Маседуан а-ля Оливье с поливою провансальскою
Салат из сезонных овощей с домашней брынзой
и оливковой заправкой
Ассорти рыбное
Террин из копченого лосося с раковыми шейками
Сельди балтийские малопросольные с маринованным лучком
и теплым молодым картофелем
Ассорти мясное
Буженина с домашней горчицей на листьях салата
Куринный галантин с черносливом и курагой, а-ля русс
Студень из домашних птиц
подается с солеными огурчиками и свекольным хреном
Соленья домашние
Соления собственного приготовления: огурцы свежепросольные,
капуста, квашенная с брусникой, помидоры соленые с различными
кореньями, грибки маринованные, сдобренные постным маслом
Закуска горячая для каждого гостя
Мешочек из блинчиков с грибным жульеном
Блюда горячие на выбор
Филе лосося на пару с тигровыми креветками
подается на овощном жульене и соусом «Самбука»
Медальоны из телятины с французским картофелем
с розмарином и соусом из зеленого перца
Котлета по-киевски с жареным картофелем,
стручками зеленого горошка и брусничным соусом
Десерт
Праздничный торт 100 гр. на каждого гостя**
Хлебная корзина с домашним маслом
Напитки
Минеральная вода негазированная 500 мл

Выход на одного гостя 1 325 гр
Стоимость меню для 1-го Гостя — 3 350 рублей
(Алкогольные напитки не включены)

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 4

Приветственный коктейль*
Закуски холодные в центре стола
Маседуан а-ля Оливье с поливою провансальскою
Салат «Царский» с копченым лососем и перепелиным яйцом
Салат из мяса цесарки с грибами, сыром,
заправленный голландским соусом
Ассорти рыбное
Семга слабосоленая с каперсами и оливками с дижонским соусом
Палтус дальневосточный холодного копчения с лаймом и маслинами
Ассорти мясное
Буженина, запеченная с чесночком и стеблями сельдерея
Галантин из домашней птицы с курагой и черносливом
Язык телячий томленый с травами
Ассорти овощное
Натюрморт из огородных овощей: огурцы, томаты, редис, паприка
ассорти зелени подается на листьях салата
Ассорти мини-закусок
Корнишоны маринованные, маслины, оливки, патиссоны
Птипате а ля рюсъ
Пирожки из растворчатого теста с телятиной
Пирожки из растворчатого теста с капустой
Закуска горячая на выбор
Домашние блинцы с красной икрой и холодным гарниром
Блюда горячие на выбор
Тельное из судака с соусом из белых грибов и картофелем,
жаренным по-домашнему
Бефстроганов а-ля русс с картофелем «Пушкин»
и солеными огурчиками
Ролада из дикого зайца с овощами,
зажаренными на кунжутном масле со сливочным соусом
Хлебная корзина с домашним маслом
Десерт
Праздничный торт 100 гр. на каждого гостя**
Фрукты Сезонные
Напитки
Минеральная вода негазированная 500 мл
Кофе/Чай 150 мл

Выход на одного гостя 1 450 гр
Стоимость меню для 1-го Гостя – 3 850 рублей
(Алкогольные напитки не включены)

** Меню приветственного коктейля варьируется от выбранного новогоднего пакета | ** Торт включён во все новогодние пакеты*

Узнайте сколько будет стоить корпоративный вечер для Вашей компании.
Позвоните сейчас т. 929-99-35, 334-22-33, Екатерина, менеджер банкетного и корпоративного обслуживания.