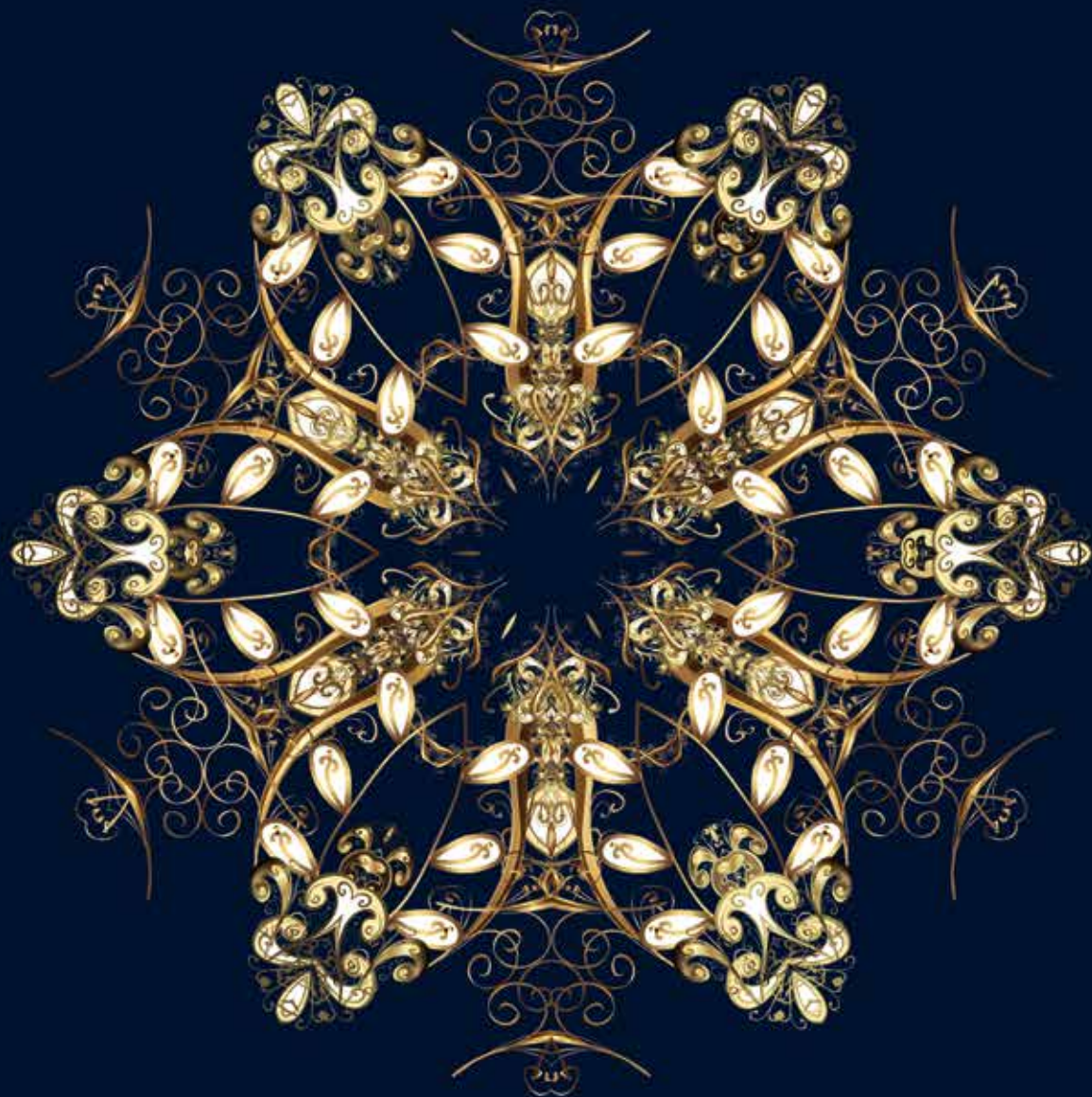




*Корпоративная
новогодняя вечеринка в*
SOLO SOKOS HOTEL PALACE BRIDGE



PALACE BRIDGE

SOLO BY SOKOS  HOTELS



PALACE BRIDGE

SOLO BY SOKOS HOTELS

КОРПОРАТИВНАЯ ВЕЧЕРИНКА В SOLO SOKOS HOTEL PALACE BRIDGE

Solo Sokos Hotel Palace Bridge исполнит желание об идеальной корпоративной вечеринке. Устройте новогодний бал или роскошный праздничный ужин в исторических интерьерах ресторана Sevilla. Шеф-повар Александр Денисов подготовил банкетное меню на самый изыскательный вкус. Вы можете добавить к ужину южной роскоши, сделав выбор в пользу европейской кухни с легким испанским акцентом. Или, следуя современным тенденциям, обратить внимание на wellbeing-меню для новогоднего стола.

Мы поможем вам организовать шоу-программу, которая добавит отличного настроения вам и коллегам. Добавьте счастливых моментов в свою корпоративную историю – встречайте 2018 год в Solo Sokos Hotel Palace Bridge!

НАЗВАНИЕ ЗАЛА	КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ
БОЛЬШОЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ*	ДО 180
РЕСТОРАН «СЕВИЛЬЯ»	ДО 220

** Большой банкетный зал может быть разделён на залы «Танго» и «Фокстрот», вместимость которых банкетной рассадкой составляет 80 и 40 человек соответственно.*

ВОЗМОЖНО ПРОВЕДЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЯ С ВАШИМ АЛКОГОЛЕМ

Пробковый сбор составит 800 руб. с человека

Все цены указаны в рублях и включают 18% НДС.

Solo Sokos Hotel Palace Bridge оставляет за собой право изменить цены без уведомления.

Контактная информация: +7 921 957 32 88 | +7 812 335-22-00 (доб. 1406) | sales@shotels.ru
Санкт-Петербург, Биржевой пер. 2-4

меню
BLACK JACK
2800 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Филе норвежского лосося, маринованное в апельсине 60/10 г

Филе подкопчённого эсколара с зеленым салатом и лимоном 60/10 г

Коктейльные креветки под розовым соусом с хлебными чипсами 50/10 г

Галантин из курицы с пряными травами
и соусом из дикой брусники 60/10 г

Классические рулетики из ветчины, фаршированные сыром 60 г

Язык телячий, приготовленный с кореньями и соусом хрен 30/10 г

Буженина, томленая в травах и чесноке с горчичным соусом 30/10 г

Русские разносолы из квашеной капусты, заправленные растительным маслом,
огурцы соленые, грибы маринованные 100 г

Традиционный салат оливье с мясом и кремом из зеленого горошка 80 г

Салат сельдь под шубой 80 г

Хлебная корзина 90 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчик, фаршированный грибами и ветчиной,
томленный в двойных сливках 100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Свинная корейка на кости с картофельным gratin,
цветной капустой и грибным соусом 350 г
или

Филе ладожского судака с овощами на пару,
шпинатом и соусом шардоне 310 г

ДЕСЕРТ

Ассорти мини-десертов 100 г

Ассорти из сезонных фруктов 200 г

НАПИТКИ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ

Морс ягодный, вода минеральная, кофе, чай

меню
FULL HOUSE
3600 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Балык осетрины горячего копчения с мини-картофелем и огуречным тартаром 60/10 г

Форель маринованная в можжевелевой настойке с микс салатом 60/10 г

Красная икра в профитролях с кремом из домашнего сыра 30 г

Мясное поппури: индейка по технике sous-vide
с печеным чесноком и брусничным конфитюром,
ломтики ростбифа с луковым вареньем и язык телячий с соусом из хрена 60 г

Сырное плато из четырех видов сыра с финиками,
хлебными чипсами и вареньем из инжира 80/5/10 г
(сыр дорблю, сыр камамбер, сыр пармезан и молодой сыр,
маринованный с травами и апельсиновой цедрой)

Ассорти из маринованных солений 100 г
(маринованные корнишоны, томаты черри и маринованные испанские оливки)

Салат цезарь с куриной грудкой гриль и хрустящими гренками 80 г

Салат с телячьим языком, пекинской капустой и вялеными томатами 80 г

Салат с креветками и фасолью, заправленный медово-горчичной заправкой 80 г

Хлебная корзина 90 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Запеченный баклажан с моцареллой под соусом наполи 100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

Филе говядины с картофельным gratenom, шпинатом
и соусом на основе красного вина 300 г
или

Филе лосося на пару с овощами гриль и соусом шампань 330 г

ДЕСЕРТ

Ассорти мини-десертов 100 г

Ассорти из сезонных фруктов 200 г

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Водка

НАПИТКИ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ

Морс ягодный, вода минеральная, кофе, чай

Контактная информация: +7 921 957 32 88 | +7 812 335-22-00 (доб. 1406) | sales@shotels.ru
Санкт-Петербург, Биржевой пер. 2-4

меню
ROYAL
4200 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Террин из утки с белыми грибами и кедровыми орешками 75 г

Тартар из лосося с сыром маскарпоне и хлебными чипсами 60 г

Дуэт из маринованного лосося и балыка из осетрины горячего копчения 75 г

Красная икра в профитролях с кремом из домашнего сыра 30 г

Витело Тонато из телятины с соусом из тунца и каперсов 60 г

Овощная тарелка:

свежие листья салата, огурцы, помидоры, редис, сельдерей 95 г

Посольский салат на восточный манер 80 г:
(белое мясо цыпленка, печеные баклажаны и орехи)

Салат с тигровыми креветками на апельсинах 80 г

Хлебная корзина 90 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

КАРВИНГ-СТАНЦИЯ

Целиком запеченный ростбиф,
подается с картофелем гратен и тимьяновым соусом 120 г
или

Запеченный свиной окорок,
подается с ананасовым сое и медовым соусом из красного вина 120 г
или

Копченый атлантический лосось целиком,
подается с картофелем и укропом 120 г

ДЕСЕРТ

Ассорти мини-десертов 100 г
Ассорти из сезонных фруктов 200 г

НАПИТКИ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ

Игристое вино, водка
Морс ягодный, вода минеральная, кофе, чай