



TSAR PALACE

LUXURY HOTEL & SPA



БАНКЕТНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ



РОМАНОВ

Банкетный зал Романов — отдельный комплекс рядом с отелем с панорамными окнами и высокими потолками. Здесь царит атмосфера дворцовой оранжереи в сочетании с современным многофункциональным пространством. Белый цвет в интерьере придает легкость и универсальность, позволяя легко адаптировать зал для различных мероприятий.

Вместимость зала до 100 человек.

ПЛОЩАДЬ 207 М²

Минимальная сумма закрытия от 600,000

- Депозит 400,000
- Аренда зала 200,000
- В стоимость включено профессиональное световое и звуковое оборудование, светодиодный экран, техническое сопровождение

МАРТА

Камерный зал Марта — это воплощение изысканности и комфорта, создающее идеальную атмосферу для самых особенных событий. Тёплые натуральные материалы, мягкое освещение и гармоничные оттенки интерьера наполняют пространство утончённым уютом. Каждая деталь продумана, чтобы обеспечить незабываемую атмосферу для вашего мероприятия.

Вместимость зала до 30 человек.

ПЛОЩАДЬ 126 М²

Минимальная сумма закрытия от 250,000

- Депозит 200,000
- Аренда 50,000





ОСНОВНОЙ РЕСТОРАН

Ресторан находится на первом этаже с великолепным видом на парк.

Это основное место для утренних завтраков, а с 13:00 до 23:00 гости могут наслаждаться блюдами русско-французской кухни по меню «а-ля карт».

Вместимость ресторана до 50 человек.

ПЛОЩАДЬ 170 М²

Минимальная сумма закрытия от 650,000

- Депозит 400,000
- Аренда зала с террасой 250,000

ТЕРРАСА РЕСТОРАНА

Уютная терраса с окнами в парк — светлое и спокойное пространство с мягким освещением, аккуратной сервировкой и приятным текстилем. Здесь можно насладиться блюдами русско-французской кухни круглый год или провести небольшое торжество в тёплой атмосфере.

ПЛОЩАДЬ 90 М²

Минимальная сумма закрытия от 250,000

- Депозит 200,000
- Аренда зала 50,000





УСЛОВИЯ АРЕНДЫ ЗАЛОВ

Продолжительность мероприятия – до 6 часов.
Возможно продление по предварительному согласованию. Стоимость одного дополнительного часа при согласовании заранее – от 30 000, день в день – от 50 000.

Время аренды залов:
— Романов и Марта — до 23:00
— Ресторан с террасой — до 22:00

Сервисный сбор – 10%

Пробковый сбор при наличии собственного алкоголя – 1 500 / гость.

Обеспечительный депозит:
— Романов – 100 000
— Марта – 50 000
— Основной ресторан – 100 000
— Терраса ресторана – 70 000

ИДЕАЛЬНОЕ ЗВУЧАНИЕ И ОСВЕЩЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

В банкетном зале Романов установлено профессиональное звуковое и световое оборудование, которое обеспечивает чистоту звучания и впечатляющие световые эффекты.

Акустическая система гарантирует равномерное распределение звука, обеспечивая чёткую передачу речи и музыки.

Адаптивная система освещения позволяет подстроить атмосферу под любое мероприятие — от камерных вечеров до масштабных торжеств.

Динамическая подсветка придаёт пространству выразительность и делает его ещё более эффектным.





ЭЛЕКТРОННАЯ
ВЕРСИЯ МЕНЮ



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Организируйте лёгкий фуршет в элегантных пространствах Tsar Palace — в залах и под открытым небом

ОСНОВНЫЕ ПЛОЩАДКИ

Зал Романов (207 м²)
• 200 000

Зал Марта (126 м²)
• 50 000

Зал ресторана (170 м²)
• по запросу*

Атриум отеля (509 м²)
• 20 000

ОТКРЫТЫЕ ПЛОЩАДКИ

Романов (50–80 м²)
• 20 000

В стоимость входит аренда зала под фуршет. Аренда основных залов рассчитана на 2 часа, открытых площадок — на 1 час. Фуршетное меню оплачивается дополнительно.

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ 8500

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось "Гравлакс" в нарезке
Подкопчённый атлантический палтус
в пряных травах
Нежная зубатка с апельсиновым желе
Селедочка бочковая с луком-порей
и молодым картофелем

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Запеченная буженина в пряных специях
с корнишонами и черри
Ростбиф «Дижонский» с бальзамиком
и пряной грушей
Галантин из птицы
Утиное филе с брусничным соусом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Плато из сыров
(камамбер, дор-блю, маасдам,
сыр с вялеными томатами)
Садовая нарезка из свежих овощей
(томаты, огурцы, перец, редис, зелень)

САЛАТЫ

Салат с тигровыми креветками, авокадо
и соусом Песто
Оливье с перепелкой и телячьим языком
Салат с подкопчённой грудкой, черносливом
и грецкими орехами

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Грибной жюльен с трюфельным маслом
Лосось по-бретонски с рубленой креветкой

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Утиная ножка «Конфи» с картофельным
гратеном
Филе миньон с овощами гриль
Стейк лососевый с печёными томатами и
сливочным соусом

Ваше банкетное меню может быть дополнено изысканными позициями из нашего меню
«а-ля карт»

Ваше праздничное меню включает в себя свежее испечённую хлебную корзинку с маслом,
а также домашний морс (400 мл), чай или кофе (200 мл)

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ 12500

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из лосося с кедровыми орехами
и кокосовой стружкой

Дуэт из зубатки и палтуса, подкопчённые
на ольховой щепе

Тигровые креветки с гуакамоле
и апельсином

Обжаренный тунец в кунжуте
с соусом из манго

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Террин по-французски в беконе
с фисташками и вялеными томатами

Рулет из телячьего языка с зернистой горчицей

Подкопчённое филе утки с винным гелем

Паштет из печени индейки в глазури

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Плато из сыров (пармезан, камамбер,
моцарелла, маасдам, томаты черри)

Садовая нарезка из свежих овощей
(томаты, огурцы, перец, редис, зелень)

Домашние соленья (маринованные томаты,
солёные огурцы, квашеная капуста, патиссоны)

Гигантские оливки и маринованные артишоки

САЛАТЫ

Салат-микс с копчёной форелью,
полбой и оливковым маслом

Камчатский краб с креветкой, ромейном,
кедровыми орехами и цитрусовым
дрессингом

Салат с маринованным ростбифом,
печёными овощами и сыром дор-блю

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рыбный кокиль в сливочном соусе

Пармантье с языком и сыром пармезан

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Турнедо из лосося с пюре
из цветной капусты

Кок-о-вен с картофелем «стоун»

Корейка ягнёнка с печёными овощами
и винным соусом

Ваше праздничное меню включает в себя свежее испечённую хлебную корзинку с маслом,
а также домашний морс (400 мл), чай или кофе (200 мл)

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ 19000

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Тельное из рыбы с муссом из хрена и креветкой
Севиче из тунца с апельсиновым дрессингом
и свежими ягодами
Мини-заливное с крабом и красной икрой
Мильфей из апельсинового лосося
с сырным кремом
Рыбная мозаика с манго

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Нежная утиная грудка
с пьяной грушей и бисквитным мхом
Ростбиф в травах
Плато итальянских колбас
(парма, чоризо, милано)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырная композиция: моцарелла с грунтовыми
томатами, суфле из сыра бри с фисташками,
"рафаэлло" из сыра дор-блю
с голубикой, пармезан
Сотэ из баклажанов с брынзой,
зеленью и орешками
Хлебная корзина с маслом

САЛАТЫ

Салат-микс с лососем гравлакс, слайсами
брокколи, цветной капусты, крем-чизом
и бальзамической икрой
Оливье с креветками, лососевой икрой
и мясом камчатского краба

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Телячий язык, запечённый с луком-шалот
и алтайскими груздями
Жюльен из морепродуктов (креветки,
гребешок, кальмары) с томатами черри

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Спинка атлантического лосося с ризотто
из белых грибов и креветкой
Филе утки Магре с яблоками
и брусничным соусом
Шатобриан из говядины с печёными
грибами и овощами

ДЕСЕРТ

Фруктовая композиция

Ваше праздничное меню включает в себя свежее испечённую хлебную корзинку с маслом,
а также домашний морс (400 мл), чай или кофе (200 мл)

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ В ВОСТОЧНОМ СТИЛЕ 8500

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Садовая нарезка из свежих овощей с зеленью
(огурцы, помидоры, перец чили, зелень)
Традиционные соленья домашнего посола
(маринованные томаты, солёные огурцы,
квашеная капуста, патиссоны)
Сырное ассорти (сулугуни, имеретинский сыр,
сербская брынза, копчёный сыр)
Гигантские оливки и маслины
Рулетки из баклажанов по-кански с мягким
сыром и грецким орехом
Рыбный сет: лосось слабосоленый, форель
в травах, масляная рыба,
палтус холодного копчения
Мясная гастро-подача: буженина, телячий язык,
бастурма, язык, куриный рулет со специями
Свежий лимон

САЛАТЫ

Салат «Чобан» (огурцы, помидоры, болгарский
перец, красный лук, зелень, базилик, мята, лимон,
оливковое масло)
Мангал-салат из запечённых овощей (баклажаны,
болгарский перец, томаты, зелень)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сулугуни в лаваше
Хачапури по-мегрельски

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Шашлык из лосося
Шашлык из цыплёнка (филе бедра)
Шашлык из филе телятины
Шашлык из филе баранины
Люля-кебаб традиционный

ГАРНИРЫ

Шашлык из овощей
(баклажан, болгарский перец, томат)
Шашлык из молодого картофеля с курдюком

ДОПОЛНИТЕЛЬНО: БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА (ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ)

«Шах-плов» — 11 500 / 4,5 кг
Рыба, запечённая в соли — 5 800 / 1 кг
Каре ягнёнка — 4 900 / 1 кг

Ваше праздничное меню включает в себя свежее испечённую хлебную корзину (домашний, экмек),
а также домашний морс (400 мл), чай или кофе (200 мл).

ТОРТ НА ЗАКАЗ

5000

*цена за 1 кг начинки



КАРАМЕЛЬНЫЙ

Сливочные бисквиты, пропитанные карамельным сиропом, прослойка из солёной карамели, банана и клубники со сливочно-карамельным кремом

КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ

Сливочный бисквит, фруктовый сироп, клубничное конфи, крем со вкусом пломбира на основе сыра маскарпоне

МАНГО-МАРАКУЙА

Миндальный дакуаз, пропитанный тропическим сиропом со вкусом сока юдзу, карамель манго-маракуйя и кисло-сладкий крем манго

РОМОВАЯ ВИШНЯ

Шоколадные бисквиты, пряный сироп с нотками корицы и кубинского рома, вишнёвое компоте, сливочный крем с шоколадной крошкой

МОРКОВНЫЙ

Морковные коржи с добавлением грецкого ореха, сахарный тростниковый сироп, прослойка из лимонного курда и крем-чиз

ЖЕНУАЗ

Миндально-ореховый дакуаз, хрустящее безе, чернослив, орехи кешью, сливочно-заварной крем и карамельный ганаш

МЕДОВИК

Пряные медовые коржи и лёгкий крем на основе домашней ряженки

КРАСНЫЙ БАРХАТ

Воздушные шоколадные бисквиты ярко-красного цвета, конфи из малины в сочетании со сливочным крем-чизом

СНИКЕРС

Пропитанные шоколадные бисквиты, хрустящая прослойка из шоколада, солёная карамель, жареный арахис в сочетании с шоколадным крем-чизом

Минимальный заказ торта от 2х кг. Цены указаны только за начинку.

Дополнительный декор торта оплачивается отдельно. Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%

При завозе своего торта взимается тортовый сбор в размере 15 000 руб. для зала «Романов», 10 000 руб. для зала «Марта»

НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Минеральная вода San Benedetto — 0,75 л — 650

Минеральная вода Saint Spring — 0,5 л — 280

Минеральная вода Saint Spring — 0,85 л — 320

Coca Cola Original — 0,33 л — 330

Сок Il Primo — 0,25 л (в ассортименте) — 330

Сок Il Primo — 1 л — 850

Домашний клюквенный морс — 1 л — 800

Домашний облепиховый морс — 1 л — 1 500

Домашний лимонад (манго и маракуйя /
малина с имбирём и розмарином /
малина карамель / клубничный с мятой / пряный
манго / клубничный киви) — 1 л — 1 450

ПОЛНАЯ ВИННАЯ КАРТА ДОСТУПНА ПО ЗАПРОСУ

Наш сомелье с радостью поможет подобрать
напитки под ваше меню и атмосферу вечера.

* Цены актуальны на январь 2026 года. Актуальный ассортимент уточняйте у менеджеров отеля.