



TSAR PALACE

LUXURY HOTEL & SPA



SPECIAL PLACE
SPECIAL DAY



Мы приглашаем
провести это
важное событие вместе
и доверить команде
профессионалов заботу
о Вас и Ваших Гостях

СОДЕРЖАНИЕ

Наши залы.....	4
Стоимость аренды.....	7
Выездная регистрация.....	8
Фуршет.....	9
Банкетные меню.....	10
Детское меню.....	14
Торты.....	15
Напитки.....	16

Tsar Palace Luxury Hotel & SPA - уникальная площадка для воплощения Вашей свадебной мечты любого формата:

От камерной свадьбы до банкета на 100 гостей в нашем
роскошном торжественном зале Romanoff's.

Идеальное место, где можно провести все главные и
трогательные моменты свадебного дня: утро невесты и сборы
жениха, выездная церемония, девичник или мальчишник, или же
просто насладиться SPA перед волнительным и важным днём.

Забронируйте лучшую дату для Вашего праздника
уже сейчас и получите приятные бонусы:

- Проживание в номере с романтическим завтраком и посещением SPA-зоны;
- Дегустация изысканного банкетного меню;
- Возможность проведения фотосессии в Атриуме отеля;
- Специальный тариф на проживание Ваших гостей.

Бронирование свадебных дат в самом разгаре,
подробности Вы можете уточнить по номеру +7 (812) 640-00-32



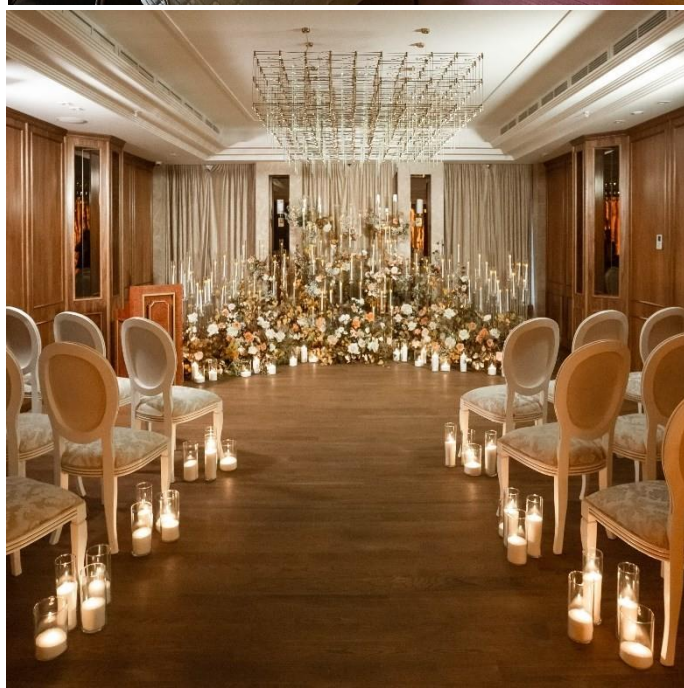




TSAR PALACE
LUXURY HOTEL & SPA
★★★★★

MARTA

RESTAURANT





MON BIJOU

RESTAURANT



НАШИ ЗАЛЫ

Торжественный зал Romanoff's (207 кв.м.)

Минимальная сумма закрытия от 550 000р.
Из нее аренда зала 150 000р.

Камерный зал Marta (126 кв.м.)

Минимальный депозит 150 000р.
+10% сервисный сбор

Зал Mon Bijou с панорамной террасой (170 кв.м., 90 кв.м.)

Минимальная сумма закрытия от 500 000р.
Из нее аренда зала 200 000р.

Терраса зала Mon Bijou (90 кв.м.)

Минимальная сумма закрытия от 250 000р.
Из нее аренда зала 50 000р.

- Аренда залов: Romanoff's и Marta до 23:00, Mon Bijou с террасой до 22:00
- Время проведения мероприятия составляет 6 часов.
- При предварительном согласовании, возможно продление (стоимость одного часа продления составляет от 30 000р.)
- Сервисный сбор за обслуживание — 10%
- При наличии собственного алкоголя взимается пробковый сбор в размере 1 000р./чел.
- Обеспечительный депозит на случай причинения ущерба: Romanoff's 100 000р. / Marta 50 000р. / Mon Bijou 100 000р./ Терраса зала Mon Bijou 70 000р.





ВЫЕЗДНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ, ФУРШЕТ

Зал Romanoff's (207 кв.м.)

Выездная регистрация = 100 000р.

*аренда до 4 часов, до 100 человек

Зал Marta (126 кв.м.)

Выездная регистрация = 70 000р.

*аренда до 4 часов, до 40 человек

Фуршет = 50 000р.

*аренда до 2 часов, до 40 человек

Зал Сакулин (63 кв.м.)

Выездная регистрация = 50 000р.

*аренда до 4 часов, до 30 человек

Атриум отеля (509 кв.м.)

Выездная регистрация = 150 000р.

*аренда до 4 часов, до 80 человек

Фуршет = 20 000р.

*аренда на 1 час, до 80 человек

На улице у зала Romanoff's (50-80 кв.м.)

Выездная регистрация = 450р./чел.

*аренда до 2 часов, до 50 человек

Фуршет = 20 000р.

*аренда на 1 час, до 80 человек

На улице у Арки (50-80 кв.м.)

Выездная регистрация = 1000 р./чел.

*аренда до 2 часов, до 50 человек

Фуршет = 20 000р.

*аренда на 1 час, до 80 человек



ФУРШЕТ

Овощные канапе

Баклажан со сливочным сыром и томатом	160р.
Баклажан с сыром и грецким орехом	170р.
Канапе с овощами	150р.
Канапе сыр с черри	160р.
Мини брускетта со сливочным сыром и вялеными томатами	180р.
Канапе сыр камамбер со свежей малиной	250р.
Канапе сыр камамбер и виноград	200р.
Брускетта с печеным перцем	150р.
Брускетта с сыром фета и рукколой	150р.
Брускетта с томатом	160р.
Канапе с огурцом, сыром и вяленым томатом	165р.
Канапе с сыром и оливкой	160р.
Шот фета и маслины	160р.
Мини капрезе с песто	150р.
Овощное крудите	160р.

Мясные канапе

Канапе с уткой	300р.
Салат Фантазия на тему оливье	200р.
Салат Фрежюс в заварной булке	200р.
Мини эклер с пате из печени индейки	180р.
Канапе с бужениной и пикули	160р.
Канапе с ветчиной	210р.
Канапе с вяленой говядиной	150р.
Канапе с ростбифом	280р.
Брускетта с пате из печени	160р.
Брускетта с ростбифом	340р.
Канапе на ложке с уткой и цуккини	300р.

Рыбные канапе

Канапе с красной икрой	400р.
Канапе с черной икрой	700р.
Канапе с лососем шеф-посола и сыром Креметте	320р.
Профитроли с муссом из подкопченного лосося	320р.
Мусс из подкопченного лосося на крутоне	340р.
Канапе на ложке с лососем и цуккини	280р.
Канапе сельдь с перепелиным яйцом	200р.
Брускетта с тунцом	200р.
Лосось куантро с бальзамической икрой на ложке	320р.

Мини шашлычки

Мини шашлычок из свинины	350р.
Мини шашлычок из курицы	320р.
Мини шашлычок из белой рыбы	500р.
Мини шашлычок из красной рыбы	800р.

Гарниры

Картофель запечённый	250р.
Сотэ а ля марше	300р.

Фруктовые канапе

Канапе Рафаэлло	200р.
Канапе фруктовое	200р.

Десерты

Птифур Трюфельный	150р.
Птифур Чизкейк	150р.
Птифур Шу	150р.
Фруктовая тарелка	3 000р.
Ягодная корзина	4 000р.





МЕНЮ

Wedding day

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ГРИБНОЙ ЖЮЛЬЕН
С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

ЛОСОСЬ ПО-БРЕТОНСКИ
С РУБЛЕННОЙ КРЕВЕТКОЙ

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

УТИНАЯ НОЖКА «КОНФИ»
С РАТАТУЕМ И ЯГОДНЫМ ВЗВАРОМ

ГОВЯЖЬИ МИНЬОНЫ С ПЕРЕЧНЫМ
СОУСОМ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

СТЕЙК ЛОСОСЕВЫЙ С ПЕЧЁНЫМИ
ТОМАТАМИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

7 950р.

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)
Нарезка свежих овощей
(томаты, огурцы, перец, редис, зелень)

Хлеб

Хлебная корзина с маслом

Салаты

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

Горячая закуска

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

Горячее блюдо на выбор

Утиная ножка «Конфи» с
рататуем и ягодным взваром
Говяжьи миньоны с перечным
соусом и овощами гриль
Стейк лососевый с печёными
томатами и сливочным соусом

Напитки

Домашний морс 400мл.
Чай/Кофе 200мл.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

12 500р.

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

Пате из печени индейки в глазури

Холодные закуски

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

Нарезка свежих овощей (томаты, огурцы, перец, редис, зелень)

Домашние соленья

(томаты маринованные, огурцы соленые, квашенная капуста, патиссоны)

Гигантские оливки и маринованные артишоки

Салаты

Салат-микс с копченой форелью, полбой и оливковым маслом

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

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

Горячая закуска

Рыбный кокиль в сливочном соусе

Пармантье с языком и сыром пармезан

Основное блюдо на выбор

Турнедо из лосося с пюре из цветной капусты

Кок-о-вен с картофелем стоун

Корейка ягненка с печеными овощами и винным соусом

Напитки

Домашний морс 400мл.

Чай/Кофе 200мл.

Хлеб

Хлебная корзина с маслом





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

19 000р.

Рыбные закуски

Тельное из рыбы с муссом из хрена с 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 мозайка с манго

Мясные закуски

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

Холодные закуски

Ассорти сырных закусок (моцарелла с грунтовыми томатами, суфле из сыра Бри с фисташками, рафаэлло из сыра дор-блю с голубикой, пармезан)
Соте из баклажанов с брынзой, зеленью и орешками

Хлеб

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

Горячая закуска

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

Горячее блюдо на выбор

Спинка атлантического лосося, ризотто с белыми грибами и креветкой
Филе утки Магре с яблоками и брусничным соусом
Шатобриан из говядины с печеными грибами и овощами

Десерт

Фруктовая нарезка

Напитки

Морс облепиховый 200мл.
Морс клюквенный 200мл.
Чай/Кофе 200мл.

ВОСТОЧНОЕ МЕНЮ

7950р.

Холодные закуски

Свежие овощи с зеленью
(огурцы, помидоры, перец чили, зелень)

Домашние соленья

(томаты маринованные, огурцы соленые,
квашенная капуста, патиссоны)

Ассорти сырное

(сулугуни, имеретинский, сербская брынза,
копченый сыр)

Гигантские оливки и маслины

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

Ассорти рыбное

(лосось с/с, форель в травах, масляная рыба,
палтус х/к)

Ассорти мясное

(домашняя буженина из говядины, язык телячий,
бастрома, куриный рулет со специями) Свежий лимон

Хлебная корзина (с хлебом эркек) с маслом

Салаты

«Чобан» салат (огурцы, помидоры, болгарский
перец, красный лук, зелень, базилик, мята,
лимон, оливковое масло)

Мангал салат из печеных овощей

(баклажаны, болгарский перец, томаты, зелень)

Горячие закуски

Сулугуни в лаваше

Хачапури по-мегрельски

Горячее

Шашлык из лосося

Шашлык из цыпленка (филе бедра)

Шашлык из филе телятины Шашлык
из филе баранины

Традиционный люля-кебаб

Гарниры

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

Напитки

Домашний клюквенный морс 400мл.

Чай/Кофе

Десерт

Ассорти орехов (миндаль, грецкий орех,
фундук и изюм)

ДОПОЛНИТЕЛЬНО: БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА (заказ от 2кг)

«Шах плов» 4.5кг. - 11 500р.

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

Каре ягненка 1 кг. — 4 900р.





ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Салаты

Салатик из свежих овощей	280р.
Салатик Оливье	290р.
Овощные палочки	200р.

Суп

Супчик с вермишелью	280р.
---------------------	-------

Горячее

Макарошки с сыром	300р.
Макарошки со сливочным маслом	260р.
Сосиски отварные	320р.
Наггетсы куриные с кетчупом	350р.
Котлетки куриные	420р.
с картофельным пюре или макаронами	
Котлетка из индейки	450р.
с макаронами или пюре	
Котлетка из индейки	520р.
с картофелем фри	
Картофель фри с кетчупом	280р.
Картофельное пюре	260р.

Десерты

Мороженое (ваниль, шоколад, клубника, грецкий орех, соленая карамель, манго)	250р.
--	-------

Напитки

Ягодный морсик	300р.
Молочный коктейль (ванильный, шоколадный, клубничный)	550р.



ТОРТ НА ЗАКАЗ

**цена за 1 кг начинки*

<u>Карамельный</u> Сливочные бисквиты, пропитанные карамельным сиропом, прослойка из соленой карамели, банана и клубники со сливочно-карамельным кремом.	4 000р.	<u>Клубника со сливками</u> Сливочный бисквит, фруктовый сироп, ягодное конфи (клубника), крем со вкусом пломбира на основе сыра маскарпоне.	5 000р.
<u>Манго-маракуйя</u> Миндальный дакуаз, пропитанный тропическим сиропом со вкусом сока Юдзу, карамель манго-маракуйя и кисло-сладким кремом манго.	4 500р.	<u>Сникерс</u> Пропитанные шоколадные бисквиты, хрустящая прослойка из шоколада, соленая карамель, жареный арахис в сочетании с шоколадным крем-чизом.	5 000р.
<u>Морковный</u> Морковные коржи с добавлением грецкого ореха, сахарный тростниковый сироп, прослойка из лимонного курда и крем чиз.	5 000р.	<u>Ромовая вишня</u> Шоколадные бисквиты, пряный сироп с нотками корицы и кубинского рома, вишневое компоте, сливочный крем с шоколадной крошкой.	4 500р.
<u>Красный бархат</u> Воздушные и шоколадные бисквиты ярко-красного цвета, ароматное конфи из малины в сочетании со сливочным крем-чизом.	5 000р.	<u>Женуаз</u> Миндально-ореховый дакуаз, хрустящее безе, чернослив, орехи кешью, сливочно-заварной крем и карамельный ганаш.	5 000р.
<u>Медовик</u> Пряные медовые коржи и легкий крем на основе домашней ряженки.	4 000р.		

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

Дополнительный декор торта оплачивается отдельно.

Возможно заказать дегустацию 3 любых начинок (по 150гр), стоимость 2 500р.

При завозе своего торта взимается тортовый сбор в размере 15 000 руб. для зала «Romanoff's», 10 000 руб. для зала «Marta»

НАПИТКИ

Безалкогольные напитки

Минеральная вода "Dausuz" 0,5л	280р
Минеральная вода "Dausuz" 0,85л	320р.
Напиток Evervess 0,25л	330р.
Сок «Я» 0,2л	250р.
Сок «Я» 1л	700р.
Домашний клюквенный морс 1л	800р.
Домашний облепиховый морс 1л	1500р.
Домашний лимонад «Яблоко/Цитрус/Клубника-Киви/Пряный Манго» 1л	1 450р.

Горячие напитки

Чай пакетированный в ассортименте	100р.
Кофе в ассортименте	150р.
Капучино на растительном молоке 0,28л	400р.
Чай заварной 0,4л	400р.

Смузи

С яблоком, огурцом, авокадо и мятой 0,2л	360р.
С ананасом и вишней 0,2л	320р.
С зеленым чаем, клубникой, апельсином и яблоком 0,2л	300р.

Алкогольные напитки

Игристое и Шампанское вино

«Valvasore» Prosecco, Brut, Italy	2 800р.
«Valle de San Jaime» Cava, Brut, Spain	2 600р.
«Valvasore» Rosato Brut, Italy	2 600р.
Cremant «Mademoiselle Marguerite» Brut, France	5 000р.
Champagne «Autreau-Lasnot» Reserv Brut ,France	7 000р.

Белое вино

«Pinot Grigio» Delle Venezie, Italy	2 300р.
«Penedo Gorgo» Branco? Portugal	3 000р.

Красное вино

«Torre Saracena» Nero d"Avola, Sicilia	2 300р.
«Chateau Luby» Rouge Bordeaux, France	2 800р.

Наш сомелье с удовольствием подберет любые напитки по Вашему вкусу.

* Цены на ассортимент могут меняться. Актуальную информацию уточняйте у менеджеров отеля.



TSAR PALACE

LUXURY HOTEL & SPA

★★★★★

Мы будем рады предоставить
детальное меню с весом всех блюд,
а также карту калорийности. Наши
менеджеры всегда стремятся
рассказать про каждое блюдо и все
ингредиенты, однако мы будем
признательны, если Вы сообщите о
возможной аллергической реакции
заранее. Данное издание является
рекламным материалом

**TSAR PALACE LUXURY HOTEL
& SPA
WEDDING JOURNAL
ALL RIGHTS RESERVED ©**