

# КОФЕ-БРЕЙКИ

Стоимость на 1 человека

## #1 БАЗОВЫЙ 450 ₹

Чай пакетированный в ассортименте	200 мл
Кофе зерновой в ассортименте	200 мл
Вода газ./негаз.	500 мл

## #2 750 ₹

Ассорти сухофруктов (курага, финики, манго, изюм, клюква)	40 г
Мини-пирожок с курицей	45 г
Мини-пирожок сладкий (абрикос/яблоко/вишня)	45 г
Чай пакетированный в ассортименте	200 мл
Кофе зерновой в ассортименте	200 мл
Вода газ./негаз.	500 мл

## #3 850 ₹

Кондитерские изделия в ассортименте	60 г
Ассорти орехов (грецкий, пекан, бразильский, фундук, миндаль, кешью)	40 г
Мини-пирожок с мясом	45 г
Чай пакетированный в ассортименте	200 мл
Кофе зерновой в ассортименте	200 мл
Вода газ./негаз.	500 мл

## #4 1050 ₹

Мини-сэндвичи с куриным филе, романо и соусом цезарь	40 г
Брускетта с лососем	35 г
Овощное крудите с соусом	50 г
Кекс лимонный	40 г
Чай пакетированный в ассортименте	200 мл
Кофе зерновой в ассортименте	200 мл
Вода газ./негаз.	500 мл

## #5 1350 ₹

Мини-сэндвич с ветчиной и сыром	45 г
Мини-сэндвичи с бужениной и соусом дижон	45 г
Брускетта с лососем	35 г
Мини пирожок с картофелем и грибами	45 г
Круассан шоколадный	40 г
Конфеты в ассортименте (трюфель, кокос, фисташка)	40 г
Чай пакетированный в ассортименте	200 мл
Кофе зерновой в ассортименте	200 мл
Вода газ./негаз.	500 мл



# КОФЕ-БРЕЙКИ КОНСТРУКТОР

## Выпечка

	г	₽		г	₽		г	₽
Ватрушка с джемом	50	160	Мини-круассан с ветчиной и сыром	60	190	Мини-пирожок с абрикосом	45	90
Ватрушка с творогом и вишней	50	170	Мини-круассан с индейкой и крем-чиз	60	205	Мини-пирожок с вишней	45	90
Кекс банановый	40	140	Мини-круассан с лососем и свежим огурцом	60	250	Мини-пирожок с капустой	45	90
Кекс ванильный	40	140	Мини-круассан с ростбифом	60	275	Мини-пирожок с картофелем и грибами	45	90
Кекс лимонный	40	150	Мини-круассан с тунцом и рукколой	60	200	Мини-пирожок с курицей	45	110
Кекс ягодный	40	150	Мини-круассан с цыпленком и томатами	60	190	Мини-пирожок с луком и яйцом	45	90
Мини-маффин морковный	40	150	Круассан ванильный	40	170	Мини-пирожок с мясом	45	110
Мини-маффин ягодный	40	150	Круассан шоколадный	40	170	Мини-пирожок яблоком	45	90
Мини-маффин шоколадный	40	150	Бриошь с муссом из пармезана	60	180	Мини-пицца с ветчиной	45	110
Улитка с изюмом	40	150				Мини-пицца с пеппероне	45	110
Шарлотка с грушей	40	160				Мини-расстегай с лососем	45	160
Шарлотка с яблоком	40	160						

## Закуски

	г	₽		г	₽		г	₽
<b>Мини-сэндвичи</b>	<b>45 г</b>		<b>Мини-киш</b>	<b>45 г</b>		<b>Брускетта</b>	<b>35 г</b>	
с ветчиной и сыром	140		с беконом	150		Капрезе	180	
с бужениной и соусом дижон	160		с креветками	195		со страчителлой, томатами и гуакомле	180	
с куриным филе, романо и соусом Цезарь	140		с курицей и грибами	150		с индейкой и сладким персиком	150	
с лососем	200		с лесными грибами	170		с копченой утиной грудкой	200	
с моцареллой, песто и рукколой	200		с лососем, рукколой и луком порей	190		с лососем	210	
с ростбифом и корнишоном	230		со шпинатом и кальмаром	180		с печеными овощами и творожным кремом	160	
с тунцом	180					с печенью трески и яйцом	220	
с яйцом	130					с ростбифом и перепелиным яйцом	210	
						<b>Профитроли</b>	<b>30 г</b>	
						с муссом из копченого лосося и снежного краба	200	
						с муссом подкопченной скумбрии	160	
						с паштетом из печени цыпленка и вишневым конфитюром	170	
						с рийетом из лосося	180	
						с творожным сыром и вялеными томатами	150	



# КОФЕ-БРЕЙКИ КОНСТРУКТОР

## Десерты и фрукты

	г	₽
Кондитерские изделия в ассортименте	60	140
Птифур тирамису	45	180
Птифур «Ягодный блюз»	35	160
Птифур «Прага»	35	160
Птифур «Шоколадное зеркало»	35	160
Макаронс в ассортименте	30	165
Медовик	40	170
Панакота классическая	40	150
Мусс «Три шоколада»	40	190
Конфеты в ассортименте (трюфель, кокос, фисташка)	40	180
Пудинг ягодно-фруктовый	40	150
Зефир ягодный	40	160
Чизкейк ягодный	40	170
Пудинг чиа-манго	40	160
Пудинг чиа-клубника	40	160
Ассорти орехов (грецкий, пекан, бразильский, фундук, миндаль, кешью)	40	180
Ассорти сухофруктов (курага, финики, манго, изюм, клюква)	40	160
Фруктовые шпажки (виноград, ананас, киви, клубника)	60	190
Эклер карамельный	40	140
Эклер с заварным кремом	40	140
Эклер фисташковый	40	160
Пирожное «Шу»	40	160

## Напитки

	мл	₽
Альтернативное молоко	1000	800
Сок в ассортименте	1000	600
Морс в ассортименте	1000	800
Чай заварной в ассортименте	600	600
Чай пакетированный в ассортименте	200	120
Кофе зерновой в ассортименте	200	200
Вода газ/негаз (ПЭТ)	500	150
Вода газ/негаз (стекло)	500	200



# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на 1 человека

**SIRIUS**  
HOTELS

## #1

	г
Брускетта с лососем	35
Мини-сэндвичи с ростбифом и корнишоном	45
Овощное крудите с соусом	50
Мини-креп с яйцом и зеленью	30
Мини-киш с курицей и грибами	45
Салат с языком и овощами в кунжутной заправке	80
Птифур «Прага»	35
Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)	100
	мл
Морс	200
Чай пакетированный	200
Кофе зерновой	200
Вода газ/негаз (ПЭТ)	500

**2000 ₺**

## #2

	г
Мини-сэндвичи с лососем	45
Брускетта с ростбифом и перепелиным яйцом	35
Мини-креп с рубленным мясом	30
Овощные шоты с мини-моцареллой, томатами черри и соусом песто	40
Мини-круассан с тунцом и рукколой	60
Профитроли с паштетом из печени цыпленка и вишневым конфитюром	30
Салат Цезарь с куриным филе	80
Брошет из свиной вырезки с шампиньонами	100
Эклер карамельный	40
Панакота класическая	40
Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)	100
	мл
Морс	200
Чай пакетированный	200
Кофе зерновой	200
Вода газ/негаз (ПЭТ)	500

**2600 ₺**

## #3

	г
Брускетта с лососем	35
Брускетта с ростбифом и перепелиным яйцом	35
Профитроли с муссом из копчёного лосося и снежного краба	30
Креветка темпура с чатни из манго	50
Хумус из бабов	60
Чиз-болл с виноградом и кунжутом	30
Ролл из лосося с крем-чизом	30
Мини-киш с лесными грибами	45
Салат из шпината с подкопченной красной рыбой в имбирной заправке	80
Брошет из семги со сладким перцем и цукини	100
Люля-кебаб из филе цыпленка	80
Мусс «Три шоколада»	40
Конфеты в ассортименте (трюфель, кокос, фисташка)	40
Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)	100
	мл
Сок	200
Чай пакетированный	200
Кофе зерновой	200
Вода газ/негаз (ПЭТ)	500

**3400 ₺**

## #4

	г
Мини-круассан с лососем и свежим огурцом	60
Мини-киш с креветками	45
Брускетта с копченой утиной грудкой	35
Мини-креп с красной икрой	30
Карпаччо из говядины с рукколой	40
Тар-тар из тунца на брускетте	40
Тар-тар из форели с цитрусовым мармеладом	40
Овощные шоты с мини-моцареллой, томатами черри и соусом Песто	40
Салат с уткой, апельсином и орехом	80
Брошет из семги со сладким перцем и цукини	100
Брошет из телятины с картофелем бэйби	100
Брошет из овощей на гриле с соусом Песто	100
Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)	100
Птифур тирамису	45
Медовик	40
	мл
Морс	200
Чай заварной в ассортименте	200
Кофе зерновой	200
Вода газ/негаз (стекло)	500

**4200 ₺**

Указанные цены включают НДС 20%





# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ КОНСТРУКТОР



Выпечка	г	₽	Салаты	80 г	₽	Горячие закуски	г	₽
Ватрушка с джемом	50	160	Цезарь с куриным филе	220		<b>Брошет:</b>	100	
Ватрушка с творогом и вишней	50	170	Цезарь с креветками	260		из белой рыбы и цукини		435
Кекс банановый	40	140	Греческий	210		из индейки с ананасами		270
Кекс ванильный	40	140	Азиатский с баклажанами	280		из куриного филе и цукини		265
Кекс лимонный	40	150	Капрезе	250		из овощей на гриле с соусом песто		220
Кекс ягодный	40	150	С ростбифом и горчиной заправкой	280		из свиной вырезки с шампиньонами		290
Мини-маффин морковный	40	150	С уткой, апельсином и орехом	290		из семги со сладким перцем и цукини		460
Мини-маффин с ягодой	40	150	Фреш-салат с тыквенными семечками (руккола, айсберг, черри, сельдерей, тыквенные семечки с горчиной заправкой)	200		из телятины с картофелем бэйби		440
Мини-маффин шоколадный	40	150	Микс-салат с печенью цыпленка и апельсином	230		<b>Люля-кебаб:</b>	80	
Улитка с изюмом	40	150	Салат из шпината с поджаренной красной рыбой в имбирной заправке	270		из баранины		345
Шарлотка с грушей	40	160	С рукколой и креветками	280		из телятины		280
Шарлотка с яблоком	40	160	Нисуаз	250		из филе цыпленка		200
Мини-круассан с ветчиной и сыром	60	190	С карамелизированной грушей и пармским окороком	270		Молодой картофель		150
Мини-круассан с индейкой и крем-чизом	60	205	С печеным лососем и чукой	300				
Мини-круассан с лососем и свежим огурцом	60	250	В азиатском стиле с говядиной	300				
Мини-круассан с ростбифом	60	275	Оливье с говядиной	190				
Мини-круассан с тунцом и рукколой	60	200	Оливье с куриной грудкой	190				
Мини-круассан с цыпленком и томатами	60	190	С печеными овощами и киноа	180				
Круассан ванильный	40	170	Из телятины с рукколой и сыром дор-блю	280				
Круассан шоколадный	40	170	С языком и овощами в кунжутной заправке	240				
Бриошь с муссом из пармезана	60	180	С ростбифом и ореховой заправкой	290				
Мини пирожок с абрикосом	45	90	С индейкой и цитрусом	230				
Мини-пирожок с вишней	45	90						
Мини-пирожок с капустой	45	90						
Мини-пирожок с картофелем и грибами	45	90						
Мини-пирожок с курицей	45	110						
Мини-пирожок с луком и яйцом	45	90						
Мини-пирожок с мясом	45	110						
Мини-пирожок яблоком	45	90						
Мини-пицца с ветчиной	45	110						
Мини-пицца с пеппероне	45	110						
Мини-расстегай с лососем	45	160						



# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ КОНСТРУКТОР



## Десерты и фрукты

	г	₽
Кондитерские изделия в ассортименте	60	140
Птифур Тирамису	45	180
Птифур Ягодный блюз	35	160
Птифур Прага	35	160
Птифур Шоколадное зеркало	35	160
Макаронс в ассортименте	30	165
Медовик	40	170
Панакота классическая	40	150
Мусс Три шоколада	40	190
Конфеты в ассортименте (трюфель, кокос, фисташка)	40	180
Пудинг ягодно-фруктовый	40	150
Зефир ягодный	40	160
Чизкейк ягодный	40	170
Пудинг чиа-манго	40	160
Пудинг чиа-клубника	40	160
Ассорти орехов (Грецкий, пекан, бразильский, фундук, миндаль, кешью)	40	180
Ассорти сухофруктов (курага, финики, манго, изюм, клюква)	40	160
Фруктовые шпажки (виноград, ананас, киви, клубника)	60	190
Эклер карамельный	40	140
Эклер с заварным кремом	40	140
Эклер фисташковый	40	160
Пирожное Шу	40	160
Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)	100	300
Ягодное ассорти	60	680

## Напитки

		₽
Альтернативное молоко	1000	800
Сок в ассортименте	1000	600
Морс в ассортименте	1000	800
Чай заварной в ассортименте	600	600
Чай пакетированный в ассортименте	200	120
Кофе зерновой в ассортименте	200	200
Вода газ/негаз (ПЭТ)	500	150
Вода газ/негаз (стекло)	500	200



#1

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

**SIRIUS**  
HOTELS

## Холодные закуски

Ассорти из мяса  
(ростбиф, говяжий язык,  
буженина, индейка, бекон) 50 г

Форель слабой соли  
с творожным сыром и тостами 50 г

Ассорти из овощей 60 г

Оливки/маслины гиганты 15 г

## Горячая закуска

Жульен с курицей и грибами 100 г

## Салаты

Салат с ростбифом  
и горчичной заправкой 100 г

Капрезе 100 г

## Основные блюда

110 г  
с голландским соусом  
и брокколи

90 г  
Стейк из индейки с соусом  
сливочный демиглас

## Десерт

Фруктово-ягодная ваза  
(сезонные фрукты) 150 г

## Хлебная корзина

Булочка мультизлаковая 35 г

Булочка белая 35 г

## Напитки

Морс в ассортименте 200 мл

Чай пакетированный  
в ассортименте 200 мл

Кофе зерновой  
в ассортименте 200 мл

Вода газ./негаз.  
(стекло) 500 мл

# 3 950 ₺

Указанные цены включают НДС 20%



## Холодные закуски

Ассорти из мяса  
(ростбиф, говяжий язык,  
буженина, индейка, бекон) 50 г

Форель слабой соли  
с творожным сыром и тостами 50 г

Ассорти из овощей 60 г

Ассорти солений 60 г

Ассорти локальных сыров 60 г

Карпаччо из осьминога 40 г

Оливки/маслины гиганты 15 г

## Горячая закуска

Судак в пивном кляре 50 г

## Салаты

Салат с рукколой и креветками 100 г

Оливье с куриной грудкой 100 г

## Основные блюда

Печеный лосось  
с соусом шампань и птитимом 110 г

Медальон из говядины  
с перечным соусом  
и молодым картофелем 105 г

# 4 950 ₽

Указанные цены включают НДС 20%

## Десерт

Фруктово-ягодная ваза  
(сезонные фрукты) 150 г

## Хлебная корзина

Булочка мультизлаковая 35 г

Булочка белая 35 г

## Напитки

Морс в ассортименте 200 мл

Чай пакетированный  
в ассортименте 200 мл

Кофе зерновой  
в ассортименте 200 мл

Вода газ./негаз.  
(стекло) 500 мл



### Холодные закуски

Ассорти из мяса  
(ростбиф, говяжий язык,  
буженина, индейка, бекон) 50 г

Форель слабой соли  
с творожным сыром и тостами 50 г

Ассорти из овощей 60 г

Ассорти брускет  
(ростбиф, лосось, страчателла) 50 г

Ассорти локальных сыров 60 г

Карпаччо из осьминога 40 г

Оливки/маслины гиганты 15 г

### Горячая закуска

Сулугуни жареный 50 г

Судак в пивном кляре 50 г

### Салаты

Салат с печеным лососем  
и чукой 100 г

Салат из телятины  
с рукколой и сыром Дор Блю 100 г

### Основные блюда

Утиная грудка со спаржей 100 г

Печеный ягненок с овощами  
и соусом демиглас 125 г

## 5 950 ₽

Указанные цены включают НДС 20%

### Десерт

Фруктово-ягодная ваза  
(сезонные фрукты) 150 г

### Хлебная корзина

Булочка мультизлаковая 35 г

Булочка белая 35 г

### Напитки

Морс в ассортименте 200 мл

Чай пакетированный  
в ассортименте 200 мл

Кофе зерновой  
в ассортименте 200 мл

Вода газ./негаз.  
(стекло) 500 мл



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ КОНСТРУКТОР

## Холодные закуски

	г	₽
Ассорти из мяса (ростбиф, говяжий язык, буженина, индейка, бекон)	350	2 390
Форель слабой соли с творожным сыром и тостами	300	2 490
Ассорти рыбы (угорь, масляная, форель)	350	3 700
Ассорти локальных сыров	300	980
Ассорти из овощей	350	750
Ассорти солений	300	640
Оливки/маслины гиганты	100	420
Карпаччо из осьминога	180	2 200
Сельдь с картофелем	300	700
Ассорти брускетт (ростбиф, лосось, страчателла)	150	600

## Горячие закуски

	г	₽
Шампиньоны фаршированные	250	890
Жульен с курицей и грибами	100	350
Жульен с языком	100	480
Жульен с морепродуктами	100	560
Сулугуни жареный	150	380
Судак в пивном кляре	200	640

## Салаты

	180 г	₽
Цезарь с куриным филе		500
Цезарь с креветками		590
Греческий		480
Азиатский с баклажанами		630
Капрезе		560
С ростбифом и горчиной заправкой		630
С уткой, апельсином и орехом		660
Фреш-салат с тыквенными семечками (руккола, айсберг, черри, сельдерей, тыквенные семечки с горчиной заправкой)		450
Микс-салат с печенью цыпленка и апельсином		520
Из шпината с подкопченной красной рыбой в имбирной заправке		610
С рукколой и креветками		630
Нисуаз		560
С карамелизированной грушей и пармским окороком		610
С печеным лососем и чукой		675
В азиатском стиле с говядиной		480
Оливье с говядиной		430
Оливье с куриной грудкой		430
С печеными овощами и киноа		410
Из телятины с рукколой и сыром Дор Блю		630
С языком и овощами в кунжутной заправке		540
С ростбифом и ореховой заправкой		650
С индейкой и цитрусом		520

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ КОНСТРУКТОР

## Основные блюда

	г	₽
Лоин трески с голландским соусом и брокколи	220	1460
Медальон из говядины с перечным соусом и молодым картофелем	210	1750
Медальоны из свинины с грибным соусом и овощным чатни	220	970
Утиная ножка конфи с кремом из сельдерея	220	1780
Утиная грудка со спаржей	200	1970
Печеный ягненок с овощами и соусом Деми гласс	250	2100
Печеный лосось с соусом Шампань и птитимом	220	1860
Стейк из индейки с соусом сливочный демиглас	180	1380
Стейк Рибай	250	4000
Устрица	1 шт.	680
Карпаччо из осьминога	180	2200
Щупальца дикого кальмара с кремом из печеного яблока	240	2300

## Соусы

	100 г	₽
Грузинский (чесночный)	100	
Сырно-трюфельный	100	
Ткемали	100	
Цахтон с печеным чесноком	100	

## Хлеб

	40 г	₽
Булочка белая		80
Булочка мультизлаковая		80
Булочка ржаная		80

## Десерты

	г	₽
Фруктово-ягодная ваза (сезонные фрукты)	1000	3 000
Пирожное Черный лес	100	540
Мусс Манго-маракуйя	100	540
Мусс Три шоколада	100	520
Мусс Фисташка	120	580
Лимонный тарт	100	530

## Напитки

	мл	₽
Альтернативное молоко	1000	800
Сок в ассортименте	1000	600
Морс в ассортименте	1000	800
Чай заварной в ассортименте	600	600
Чай пакетированный в ассортименте	200	120
Кофе зерновой в ассортименте	200	200
Вода газ/негаз (ПЭТ)	500	150
Вода газ/негаз (стекло)	500	200