



by Graf Orlow

# Weddings by Graf Orlov









| АЛЫ ДЛЯ СВАДЬБЫ       | СЛ. 3 |
|-----------------------|-------|
| ВАДЕБНОЕ МЕНЮ         | СЛ. 4 |
| АПИТКИ                | СЛ.10 |
| ОНУСЫ ДЛЯ МОЛОДОЖЕНОВ | СЛ.11 |
| ЕГИСТРАЦИЯ            | СЛ.12 |
| ОПОЛНЕНИЯ             | СЛ.13 |
| РОНИРОВАНИЯ И ОПЛАТА  | СЛ.14 |

# ЗАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ СВАДЬБЫ

#### РЕСТОРАН ОТЕЛЯ «ГРАФ ОРЛОВ»

Уютный и камерный ресторан отеля идеально подходит для проведения небольшого торжества.

Площадь: 60 кв.м.

Вместимость: 30 человек Аренда зала: 15 000 руб.

Аренда зала после 23:00 – 5000 руб./час





#### КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ

Оборудованный в элегантном современном стиле конференц-зал отеля – идеальное место для проведения свадьбы.

Площадь: 70 кв.м.

Вместимость: 40 человек Аренда зала: 15 000 руб.

Аренда зала после 23:00 – 5000/ pyб.час





# СВАДЕБНОЕ МЕНЮ

# Холодные зақусқи:

*Парталетки «Нежные» (с красной икрой 5шт.)* 80/20/40 гр.

Балық масляной рыбы 200 гр.

Буженина и язық 100 гр.

Мясная нарезқа (қолбаса п/қ, беқон, қарбонат) 300 гр.

Мясная тарелқа (суджуқ, бастурма, говядина сыроқопченная) 220 гр.

Куриный рулет (с черносливом) 100гр.

Сырное ассорти (Пармезан, Масдам, Дор-Блю, Камамбер) 250 гр.

Разносол (қапуста қвашеная, соленые огурцы, помидоры и грибы) 300 гр.

Летние овощи (помидоры, огурцы, перец болгарский. зелень) 300 гр.

Семга слабосолёная 150 гр.

Сельдь соленая (с отварным қартофелем и маринованным луқом) 330 гр.

Блины с семгой слабосоленой, с сыром Креметте и свежим огурцом (150 гр/2 шт)

Блины с красной икрой (200 гр/3 шт)

Огурцы малосольные 100гр.

700 руб.

1000 руб.

900 руб.

800 руб.

1200 руб.

350 руб.

1000 руб.

550 руб.

550 руб.

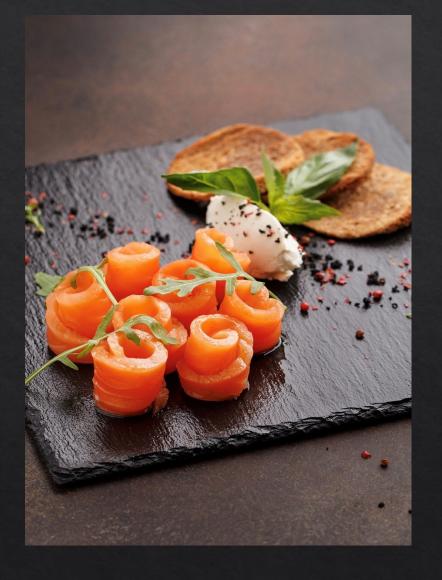
1000 руб.

650 руб.

800 руб.

800 руб.

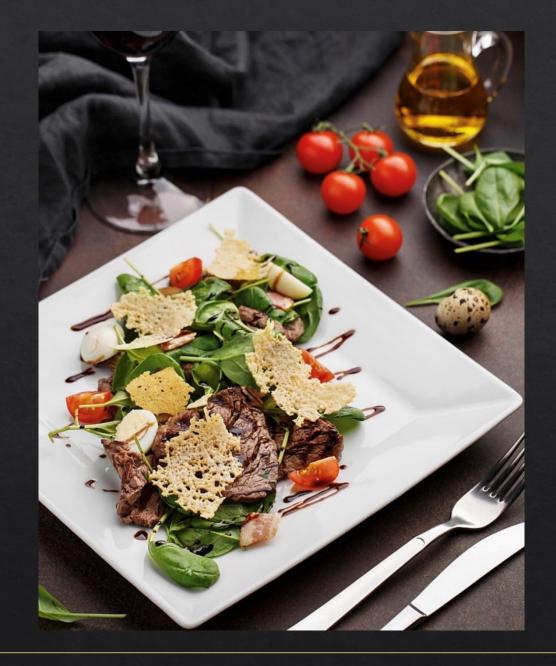
350 руб.



Помидоры черри, фаршированные мягким сыром 70гр. 250 pyb. Ассорти из брускетт (6 шт): 850 руб. -брускетта с печенным перцем, моцареллой, соусом «Песто» и свежим базиликом (80 гр.) -брускетта с томатами Конқассе (60 гр.) -брускетта с тунцом, свежими томатами и яйцом (80гр.) 650 pyb. Ассорти из рулетиков (6 шт): - рулетики из ветчины с сыром Виола, листьями салата, свежими томатами на меқсиқансқой лепешке (40 гр.) - рулетики из баклажанов с сыром Филадельфия, свежими томатами, грецким орехом и зеленью (60 гр.) - рулетики из семги с сыром Виола, свежим огурцом на мексиканской лепешке (40 гр.) Ассорти из тарталетоқ (4 шт.) : 400 pyb. - тарталетки с салатом Оливье - тарталетки с қальмарами Судак, фаршированный тигровыми креветками и муссом из семги (3кг) 7500 руб.

## Салаты

| Салат «Граф Орлов» 220 гр.<br>(говяжья вырезка , микс салатов, шампиньоны, бекон, яйцо, сыр пар.<br>горчичн. соусом.)                                    | 850 руб.<br>мезан,     |
|--|------------------------|
| Салат с овощами и тунцом Maigre 200 гр.  | 750 руб                |
| (руққола, тунец, помидоры черри, апельсины, соус для овощных салат<br>Салат с грушей и сыром «Дор Блю» 200 гр.   | лов)<br>700 руб.       |
| (руққола, груши, қарамель, орехи, сыр элитный, помидоры черри, спер<br>Салат с грушей и қурицей «Конфи» 200 гр.  | ции)<br>600 руб.       |
| (мясо қурицы,груши, орехи, руққола,помидоры, қарамель)<br>Салат из авоқадо 200 гр.<br>(помидор черри, листья руққолы, заправқа из оливқового масла и лил | 550 руб.<br>иона)      |
| Салат «Цезарь» с қуриной грудқой 220 гр.<br>(помидоры черри, салат листовой, сыр пармезан, қуриная грудқа, соу<br>сухариқи)                              | 550 руб.<br>эс Цезарь, |
| Салат «Цезарь» с қреветқами 220 гр.<br>(помидоры черри, салат листовой, сыр пармезан, қреветқи қоролевсқ<br>Цезарь, сухариқи)                            | 750 руб.<br>цие соус   |
| Салат «Гречесқий» 260 гр.<br>(помидоры, болгарсқий перец, огурец свежий, салат листовой, сыр Фе<br>маслины, луқ қрасный, соус Гречесқий)                 | 500 руб.<br>гтакса,    |
| Сельдь под шубой 200 гр.<br>(сельдь слабосоленая, яйцо қуриное, морқовь, қартофель, свеқла, майс   | 450 руб.<br>онез)      |



#### Салаты

| Пиқантный средиземноморский салат с цитрусовой заправкой 200 гр.  | 750 руб. |
|---|----------|
| (филе судақа, филе семги, қреветқи, қальмары, помидоры черри, руққола, апельсин, лимон, бальзамичесқий соус, масло оливқовое)             |          |
| Салат «Зимний» 250 гр.<br>(морқовь, қартофель, яйцо қур., қарбонад, огурцы маринов., огурцы свеж., луқ<br>репчатый, горошеқ зел, майонез) | 450 руб. |
| Салат мясной с шампиньонами 250 гр<br>(луқ репчатый, шампиньоны, телятина, редьқа, чесночный соус, зелень)                                | 850 руб. |
| Салат с қальмарами 200 гр.  | 550 руб. |
| (Кальмары, сыр, яйцо отварное, майонез, зелень, чеснок, соль, перец)  |          |

## Торячие закуски:

Жульен из грибов 200 гр. 350 руб.

Жульен из курицы и грибов 200 гр. 350 руб.

Креветки с острым соусом «Табаско», чесноком и рукколой 200 гр. 1200руб.

Цыпленок в аджике с овощами и зеленью 600/45/45/10 1200руб.

Ассорти из шашлычков (3 шт.) 1000 руб.

- шашлычок из семги с лимоном и соусом «Тартар» (60/10 гр.)

- шашлычоқ из қурицы с остро-сладқим соусом (60/10 гр.)

- шашлычоқ из говядины в беконе с соусом «Блю-Чиз»  $(60/10 \ rp.)$ 



#### Блюда из свинины:

| Свинина на қости с соусом «Барбеқю» 180/50 гр.               | 850 руб. |
|--|----------|
| Свиной медальон в беконе с соусом из белых грибов 150/50 гр. | 900 руб. |
| Свиная шея с печенным болгарским перием 200/50 гр.           | 850 pvb. |

## Блюда из говядины:

| Мини - медальоны с соусом «Блю-чиз» 160/50 гр. |
|--|
| Стейк говяжий с перечным соусом 160/50 гр.     |
| Стейқ говяжий с «Қлюқвенным» соусом 160/50 гр. |

# Блюда из рыбы:

| Стейқ из Лосося со сливочным соусом 130/50 гр.          |
|---|
| Филе Лосося с заправкой из вяленых томатов 130/50 гр.   |
| Судак «Примавера» со свежими томатами и зеленью 170 гр. |
| Дорадо с соусом Песто                                   |

# Блюда из баранины

Баранья нога с чесноком в маринаде и с розмарином 3 кг

| 9 | 950 | руб | • |
|---|-----|-----|---|
| Č | 850 | руб | • |
| ć | 850 | руб |   |
|   |     |     |   |

| 950 pyb.  |
|-----------|
| 950 руб.  |
| 750 руб.  |
| 1000 руб. |



10 500 руб.

## Блюда из птицы:

Цыпленок с соусом «Песто» 300/50 гр.

Утиная шгрудка с апельсиновым соусом 200/50 гр.

Оқорочеқ жаренный 200 гр.

1000 руб.

1200 руб.

450 руб.



#### **Дополнение:**

| Рис с овощами 100 гр.                       | 250 руб. |
|---|----------|
| Капуста цветная со сливочным соусом 100 гр. | 250 руб. |
| Картофель запеченный 100 гр.                | 250 руб. |
| Овощи - гриль 100 гр.                       | 400 руб. |

# Десерты:

| Хлеб 100 гр.   | 100 руб. |
|--|----------|
| Фоқачча тонқая 50 гр.  | 200 руб. |
| Булочқа с қунжутом 40 гр.  | 100 руб. |
| Фокачча с розмарином и оливками (хлеб собственного приготовления) 1кг. | 800 руб. |



#### УСЛОВИЯ

Средний чек - 3500 руб./чел.

Обслуживание – 12%

Аренда зала – 15 000 руб.

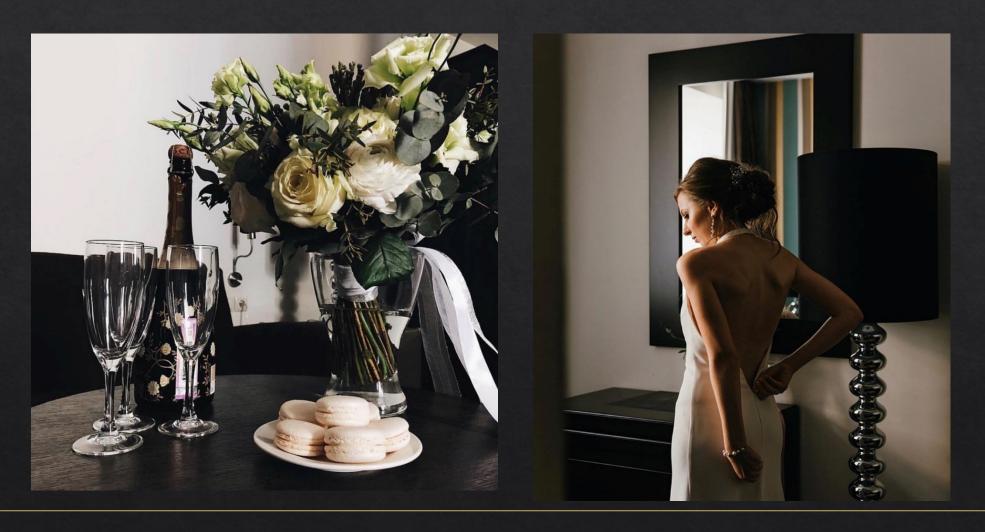
\*Торт, фрукты, сладкое, сок, чай, минеральная вода, а также остальной алкоголь - разрешено свое.





# БОНУСЫ ДЛЯ МОЛОДОЖЕНОВ

При чеке свыше 50 000руб. - номер молодоженам в подарок! Специальные цены на размещение ваших гостей

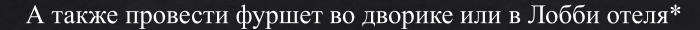


# РЕГИСТРАЦИЯ И ФУРШЕТ

Мы рады Вам предложить провести выездную регистрацию в нашем уютном дворике\*











\*Аренда территории – 15 000 руб.

# ДОПОЛНЕНИЯ

Чехлы на стулья – 200 руб./чехол





#### БРОНИРОВАНИЯ И ОПЛАТА

#### БРОНИРОВАНИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Мероприятие считается забронированным после подписания Договора и внесения предоплаты в размере 15 000 руб.

#### ОПЛАТА МЕРОПРИЯТИЯ

Оплата проходит следующим образом

- -50% итоговой суммы вносится за 10 дней до мероприятия
- -оставшаяся часть суммы оплачивается за 3 дня мероприятия

#### ИЗМЕНЕНИЕ И ОТМЕНА БРОНИРОВАНИЯ

Изменение бронирования мероприятия принимаются не позднее 7 дней до начала мероприятия Предоплата в размере 15 000 руб. при отмене бронирования не возвращается При отмене бронирования менее чем за 10 дней до начала мероприятия взимается 50% от общей стоимости мероприятия.



Мы будем рады разделить с Вами это знаменательное событие!