

# БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ "ИЗУМРУД"

+7 (911) 838-70-37





## МЫ ОРГАНИЗУЕМ:

- СВАДЬБЫ
- ДНИ РОЖДЕНИЯ
- ЮБИЛЕИ
- КОРПОРАТИВЫ
- ВЫПУСКНЫЕ
- ГАЛА-УЖИНЫ
- КОНФЕРЕНЦИИ
- СЕМИНАРЫ
- ФУРШЕТЫ
- БАНКЕТЫ
- ВЫЕЗДНОЙ КЕЙТЕРИНГ
- ПИТАНИЕ  
ТУРИСТИЧЕСКИХ И  
СПОРТИВНЫХ ГРУПП

+7 (911) 838-70-37



150 ЧЕЛ.  
БАНКЕТНАЯ  
РАССАДКА

200 ЧЕЛ.  
ФУРШЕТНАЯ



# БОЛЬШОЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

БОЛЬШОЙ ЗАЛ ОТЛИЧНО  
ПОДОЙДЕТ ДЛЯ  
ПРАЗДНОВАНИЯ  
СВАДЬБЫ,  
ДНЯ РОЖДЕНИЯ ИЛИ  
КОРПОРАТИВА, ДЛЯ  
ЦЕРЕМОНИИ ВЫЕЗДНОЙ  
РЕГИСТРАЦИИ И  
ПРИВЕТСТВЕННОГО  
ФУРШЕТА ДЛЯ ГОСТЕЙ.  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
БИЗНЕС-МЕРОПРИЯТИЙ:  
КОФЕ-БРЕЙКОВ,  
ПРЕЗЕНТАЦИЙ,  
СЕМИНАРОВ



МОНИТОР  
ДИСКОСВЕТ



СОВРЕМЕННЫЙ  
ДИЗАЙН

+7 (911) 838-70-37



25 ЧЕЛ.  
БАНКЕТНАЯ  
РАССАДКА

50 ЧЕЛ.  
ФУРШЕТНАЯ



# МАЛЫЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

НЕБОЛЬШОЙ, НО ОЧЕНЬ  
УЮТНЫЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ.  
КРАСИВОЕ И СВЕТЛОЕ  
ПОМЕЩЕНИЕ С  
ВИТРАЖНЫМИ ОКНАМИ,  
ПАНОРАМНЫМ ВИДОМ НА  
КАШТАНОВУЮ АЛЛЕЮ И  
УЮТНОЙ ЗОНОЙ ОТДЫХА.

МОНИТОР  
КОНДИЦИОНЕР



ПАНОРАМНЫЙ ВИД

# ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ НАС?

---

- НЕТ АРЕНДНОЙ ПЛАТЫ;
- НЕТ ПРОБКОВОГО СБОРА;
- НЕТ СКРЫТЫХ ДОПЛАТ;
- МОЖНО СВОИ ФРУКТЫ И ТОРТ;
- МОЖНО ИЗМЕНИТЬ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ ЗА 5 ДНЕЙ ДО МЕРОПРИЯТИЯ;
- МОЖНО ШУМЕТЬ ПОСЛЕ 23:00;
- МОЖНО ПРОДЛИТЬ БАНКЕТ ЗА 5000 РУБ./ЧАС;
- МОЖНО СОСТАВИТЬ ИНДИВИДУАЛЬНОЕ МЕНЮ;
- АВТОРСКОЕ МЕНЮ НА ЛЮБОЙ ВКУС:
- ЕСТЬ МИНИМАЛЬНАЯ СУММА ДЛЯ ЗАКРЫТИЯ БОЛЬШОГО ЗАЛА = 180 000 РУБ.
- ЕСТЬ СЕРВИСНЫЙ СБОР = 10% ОТ СУММЫ ЗАКАЗА.



# ПОДАРКИ:

---

## ГАРАНТИРОВАННЫЕ ПОДАРКИ:

- НОМЕРКИ НА СТОЛЫ;
- МОЛЬБЕРТ ДЛЯ ПЛАНА РАССАДКИ ГОСТЕЙ;
- ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ ИЗ ФРУКТОВ ГОСТЕЙ;
- КАРАВАЙ ДЛЯ МОЛОДОЖЕНОВ;
- СЕЛФИ-ЗЕРКАЛО.

## ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПОДАРКИ (ОДИН НА ВЫБОР ПРИ ЗАКАЗЕ ОТ 200 Т.Р.):

- ОФОРМЛЕНИЕ СТОЛОВ СВЕЧАМИ;
- ИНТЕРАКТИВНОЕ ПРИВЕТСТВИЕ;
- ГОРКА ШАМПАНСКОГО;
- ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН С ФРУКТАМИ;
- ЯГОДНЫЙ ТОРТ ИЛИ СЛАДКИЙ ПИРОГ ИЗ РАСЧЕТА 100 Г. НА ГОСТЯ;

## ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ПОДАРКИ (ПРИ ЗАКАЗЕ ОТ 260 Т.Р.):

- НОМЕР В ОТЕЛЕ ДЛЯ МОЛОДОЖЁНОВ БЕСПЛАТНО;
- 20 % СКИДКА НА РАЗМЕЩЕНИЕ ГОСТЕЙ В НАШЕМ ОТЕЛЕ.



# ОПЛАТА:

---

- ПРЕДОПЛАТА ПРИ ЗАКАЗЕ БАНКЕТА;
- ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДОГОВОРА;
- ГИБКИЕ СРОКИ ОПЛАТЫ;
- ПОЛНЫЙ РАСЧЕТ ЗА 1 ДЕНЬ;
- ОПЛАТА НАЛИЧНЫМИ, БЕЗНАЛИЧНЫМИ (ПЕРЕВОД ИЛИ ОПЛАТА ПО ТЕРМИНАЛУ) ПО ВЫСТАВЛЕННОМУ СЧЕТУ



# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №1

---

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- РУЛЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ЧЕСНОКОМ И ПАПРИКОЙ;
- ТАМБОВСКИЙ ОКороК ЗАПЕЧЕННЫЙ В АРОМАТНЫХ ТРАВАХ;
- СЕЛЕДОЧКА С ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ЗЕЛЕННЫМ ЛУКОМ И АРОМАТНЫМ МАСЛОМ;
- РОЛЛЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРНО-ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ И ПЕТРУШКОЙ;
- КАПУСТА ПО-ГРУЗИНСКИ С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ И ЗЕЛЕНЬЮ;
- МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ С ОЛИВКАМИ И КИНЗОЙ.

## САЛАТЫ:

- САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ» С ЗАПЕЧЕННЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЧИКОМ;
- САЛАТ «ПЕТРОВСКИЙ» С ТАМБОВСКИМ ОКороКОМ СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И СЫРОМ;
- САЛАТ ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ С РАССОЛЬНЫМ СЫРОМ.

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- БЛИНЧИК, ФАРШИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНКОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ.

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (ОДНО НА ВЫБОР):

- МЕДАЛЬОН ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ЦВЕТНЫМ РИСОМ;
  - ТОМЛЕНАЯ СВИНИНА С ОВОЩАМИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ;
  - ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ИЗ ДВУХ ВИДОВ БУЛОЧЕК СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ
- ПОДАРОК ОТ РЕСТОРАНА - ЯГОДНЫЙ МОРС БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ.

СТОИМОСТЬ МЕНЮ: 2850 РУБ. НА ЧЕЛОВЕКА (ОБЩИЙ ВЕС 1150 ГР.)



# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №2

---

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- МЯСНОЙ ДУЭТ ИЗ РУЛЕТА С ЦЫПЛЕНКОМ И ПАПРИКОЙ, ДОМАШНЕЙ БУЖЕНИНОЙ, ЗАПЕЧЕННОЙ В ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕ С МЕДОМ И ЗЕЛЕНЬЮ;
- СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ С БУКЕТОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ И МАСЛИНАМИ;
- РОЛЛЫ ИЗ БАКЛАЖАН С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ И СВЕЖЕЙ КИНЗОЙ;
- РУССКИЕ РАЗНОСОЛЫ ПОД ВОДОЧКУ (КВАШЕННАЯ КАПУСТА, СОЛЕННЫЕ ОГУРЧИКИ, ТОМАТЫ МАРИНОВАННЫЕ);
- БРУСКЕТТА СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ;
- РУЛЕТ ИЗ КАБАЧКА С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ;
- ОТВАРНОЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ И МИКСОМ ПРЯНЫХ ТРАВ.

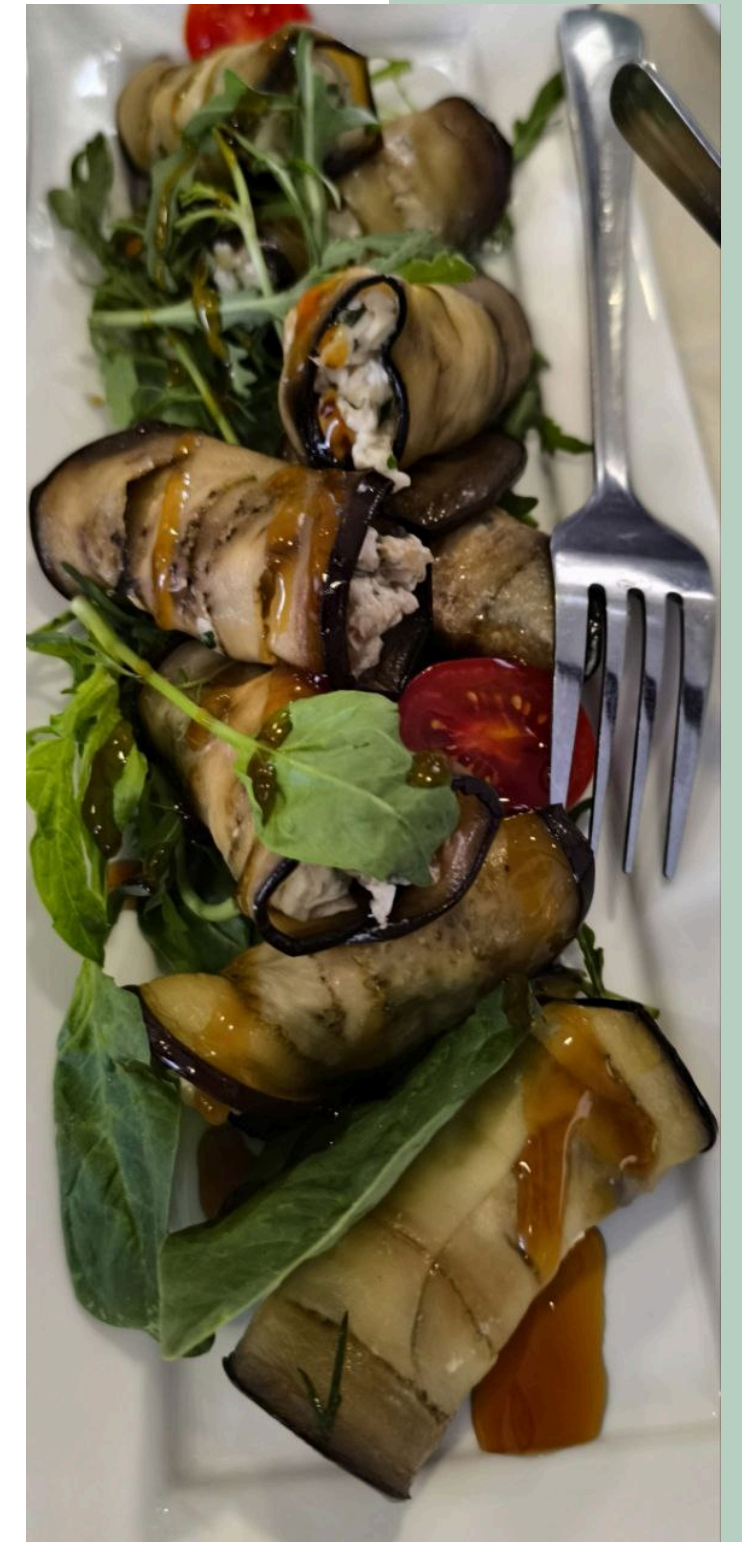
## САЛАТЫ:

- ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И СЫРОМ ФЕТА С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ;
- ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ И ХРУСТЯЩИМИ СУХАРИКАМИ;
- САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С МАРИНОВАННЫМ ОГУРЧИКОМ И ФАСОЛЬЮ;

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (ОДНО НА ВЫБОР):

- ГОРДОН БЛЮ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ВЕТЧИНОЙ И ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ;
- СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ;
- ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ИЗ ДВУХ ВИДОВ БУЛОЧЕК СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

**ПОДАРОК ОТ РЕСТОРАНА:** АССОРТИ ДОМАШНИХ ЗАКУСОЧНЫХ ПИРОЖКОВ (С КАПУСТОЙ, КАРТОШКОЙ, С РИСОМ И ЯЙЦОМ).



**СТОИМОСТЬ МЕНЮ 3450 РУБ. НА ЧЕЛОВЕКА (ОБЩИЙ ВЕС 1350 ГР.)**

# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №3

---

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- МЯСНОЕ ПЛАТО ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ (БУЖЕНИНА, РУЛЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА, ТАМБОВСКИЙ ОКороК, ХРЕН, ГОРЧИЦА, ЗЕЛЕНЬ);
- ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ И МАРИНАДЫ ПОД ВОДОЧКУ (ТОМАТЫ, ПАТИССОНЫ, КОРНИШОНЫ, КВАШЕННАЯ КАПУСТА, МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ, МАСЛИНЫ);
- ФОРЕЛЬ ШЕФ-ПОСОЛА С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ОЛИВКАМИ;
- ТОМАТЫ С МОЛОДОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ И СОУСОМ ПЕСТО;
- СЕЛЕДОЧКА С ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ;
- РОЛЛЫ ИЗ БАКЛАЖАН С НАЧИНКОЙ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ;
- РУЛЕТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРНО-ЧЕСНОЧНЫМ МУССОМ И ЗЕЛЕНЬЮ.

## САЛАТЫ:

- САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ЦЫПЛЕНКОМ И ХРУСТЯЩИМИ СУХАРИКАМИ;
- САЛАТ «МИМОЗА» С ФОРЕЛЬЮ И ПОДКОПЧЁННЫМ СЫРОМ;
- САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С ФАСОЛЬЮ, СЛАДКИМ ЛУКОМ И КИНЗОЙ.

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- ЖУЛЬЕН ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ С ПШЕНИЧНЫМ ТОСТОМ;

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (ОДНО НА ВЫБОР):

- РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ В БЕКОНЕ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОД МОЦАРЕЛЛОЙ (ПОДАЕТСЯ С РИЗОТТО И СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ);
- ФИЛЕ СУДАКА, ЖАРЕННОЕ В СУХАРЯХ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ ПЕСТО;
- ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ИЗ ДВУХ ВИДОВ БУЛОЧЕК СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

**ПОДАРОК ОТ РЕСТОРАНА: БЕЗЛИМИТНЫЙ ЧАЙ/КОФЕ.**

**СТОИМОСТЬ МЕНЮ: 3900 РУБ. НА 1 ЧЕЛОВЕКА (ОБЩИЙ ВЕС 1570 ГР.)**



# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №4

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- ЗАКУСОЧНАЯ ДОСКА ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (БУЖЕНИНА, ПОДКОПЧЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ С ПЕРЦЕМ, СЛИВОЧНЫЙ ХРЕН, ГОРЧИЦА СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ);
- РЫБНОЕ АССОРТИ ИЗ ФОРЕЛИ И МАСЛЕННОЙ РЫБЫ С ОЛИВКАМИ
- ДУЭТ ИЗ ФАРШИРОВАННЫХ РОЛЛОВ (БАКЛАЖАНЫ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И КАБАЧКИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ);
- СЫРНОЕ АССОРТИ С МЕДОМ И ВИНОГРАДОМ (ГОРГОНДЗОЛА, ПАРМЕЗАН, ГАУДА);
- БУКЕТ ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЬЮ И ОЛИВКАМИ;
- ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ С ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ НА РЖАНОМ БАГЕТЕ;
- АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ (ПАТИССОНЫ, ХРУСТЯЩИЕ КОРНИШОНЫ, ТОМАТЫ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУЧОК).

## САЛАТЫ:

- МИКС-САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ И ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ;
- САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ И ХРУСТЯЩИМИ СУХАРИКАМИ;
- ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И СЫРОМ ФЕТА.

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- МЕДАЛЬОН ИЗ БАКЛАЖАН, ЗАПЕЧЕННЫХ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И МОЦАРЕЛЛОЙ.

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (ОДНО НА ВЫБОР):

- ФИЛЕ СУДАКА, ЗАПЕЧЕННОЕ С ТРАВАМИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ;
- РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ С ЗЕЛеной ФАСОЛЬЮ И ГРИБАМИ (ПОДАЕТСЯ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЧЕСНОКОМ В СОУСЕ ДЕМИГЛАС);
- ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ИЗ ДВУХ ВИДОВ БУЛОЧЕК СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.

СТОИМОСТЬ МЕНЮ: 4550 РУБ. НА ЧЕЛОВЕКА (ОБЩИЙ ВЕС 1750 ГР.)



# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №5

---

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- БОЛЬШОЕ АССОРТИ ИЗ РЫБНЫХ ЗАКУСОК С ЖАРЕННЫМ ЛИМОНОМ (РУЛЕТКИ ИЗ ЛОСОСЯ С/С С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, КЛЫКАЧ, ФОРЕЛЬ ШЕФ-ПОСОЛА, ОЛИВКИ, МИКС-САЛАТ);
- АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (БУЖЕНИНА, ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, СЫРОВЯЛЕННЫЙ РОСТБИФ, РУЛЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА, ПРЯНАЯ ЗЕЛЕНЬ, СЛИВОЧНЫЙ ХРЕН, ДИЖОНСКАЯ ГОРЧИЦА);
- СЫРНОЕ ПЛАТО С МЕДОМ, ВИНОГРАДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ (ГОРГОНЗОЛЛА, ПАРМЕЗАН, КАМАМБЕР, МААСДАМ);
- АНТИПАСТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ (ПАТИССОНЫ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ЖЕМЧУЖНЫЙ ЛУК, ХРУСТЯЩИЕ КОРНИШОНЫ);
- МИКС РУЛЕТОВ ИЗ БАКЛАЖАН И ЦУККИНИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ С БАЗИЛИКОМ;
- СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ С РАССОЛЬНЫМ СЫРОМ И ОЛИВКАМИ.

## САЛАТЫ:

- САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ЦЫПЛЕНКОМ И ХРУСТЯЩИМИ СУХАРИКАМИ;
- САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ФАСОЛЬЮ, СЛАДКИМ ЛУКОМ И КИНЗОЙ;
- САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ.

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (ОДНА НА ВЫБОР):

- ЖУЛЬЕН ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ;
- БЛИНЧИК, ФАРШИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНКОМ И ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОД МОЦАРЕЛЛОЙ;
- МЕДАЛЬОНЫ ИЗ БАКЛАЖАН С СОУСОМ САЛЬСА.

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (ОДНО НА ВЫБОР):

- ГОРДОН БЛЮ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ВЕТЧИНОЙ И ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ;
- СТЕЙК ФОРЕЛИ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ОВОЩАМИ.

СТОИМОСТЬ МЕНЮ: 5550 РУБ. НА ЧЕЛОВЕКА (ОБЩИЙ ВЕС 1850 ГР.)



# КОНТАКТЫ:

---

БАНКЕТНЫЙ РЕСТОРАН "ИЗУМРУД"

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ПР.ШАУМЯНА, Д.26,  
(У МОСТА АЛЕКСАНДРА НЕВСКОГО,  
МЕТРО НОВОЧЕРКАССКАЯ)

[BANKET@LADOGAHOTEL.RU](mailto:BANKET@LADOGAHOTEL.RU)

[SALES@LADOGAHOTEL.RU](mailto:SALES@LADOGAHOTEL.RU)

+7 (911) 838-70-37

