

ПРАЗДНИЧНЫЕ ★ БАНКЕТЫ ★

Н О В Ы Й Г О Д



Gorskiy city hotel

2025

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

300 РУБЛЕЙ
НА 1 ПЕРСОНУ

ДЛЯ WELCOME ЗОНЫ

2025

Gorskiy city hotel



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ WELCOME ЗОНЫ

300 РУБЛЕЙ
НА 1 ПЕРСОНУ

цена/price
руб/rub

Сет №1 на 50 человек 15 000

Блинчик с красной икрой и мягким сыром	20 шт
Канapé клубника с сыром	10 шт
Канapé ананас с сыром	15 шт
Канapé виноград с сыром	15 шт
Канapé персик с сыром	15 шт
Канapé мандарин с сыром	15 шт
Игристое вино Ди Каспико	7 бут

Сет №2 на 75 человек 22 500

Блинчик с красной икрой и мягким сыром	25 шт
Канapé клубника с сыром	15 шт
Канapé ананас с сыром	25 шт
Канapé виноград с сыром	20 шт
Канapé персик с сыром	20 шт
Канapé мандарин с сыром	25 шт
Игристое вино Ди Каспико	10 бут

Сет №3 на 100 человек 30 000

Блинчик с красной икрой и мягким сыром	40 шт
Канapé клубника с сыром	20 шт
Канapé ананас с сыром	30 шт
Канapé виноград с сыром	30 шт
Канapé персик с сыром	30 шт
Канapé мандарин с сыром	30 шт
Игристое вино Дикаспико	14 бут

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

холодные закуски

	гр/gr мл/ml	цена/price руб/rub
Овощное ассорти с «Дип»-соусом (перец болгарский, томаты, морковь, стебель сельдерея, огурец)	350/150	650
Сибирский разносол (маринованные помидоры, огурцы, грибы, капуста, сало соленое, клюква)	500	1200
Рыбное ассорти (лосось дальневосточный, судак маринованный, сельдь с/с, маслины, лимон)	175/30/10	1800
Ассорти микс (буженина, куриный рулет с ветчиной и сыром, болгарским перцем, язык говяжий отварной, салями, сыр Чеддер, сыр Маасдам, оливки, гриссини, соус горчичный, зелень)	200/70/30/50/20	1600
Сырное ассорти (Маасдам, Грана Пармезано, Чеддер, Тильзитер, Камамбер, клубника, миндаль, мята свежая, мед)	300	1900
Сибирский студень (свинина, говядина)	100	180
Сельдь с отварным картофелем и маринованным луком	100/100/50	550
Канapé с творожным сыром, маслиной и карамелизированным луком	35	120
Канapé с лососем и творожным сыром	36	200
Канapé с креветкой и ананасом	32	200
Канapé с клубникой и сыром с плесенью	35	200
Канapé с ростбифом	39	220
Канapé с виноградом и сыром с плесенью	35	200

Бронируйте лучшие даты

**+7 906 906 3205, +7 965 822 36 01
+(383) 230 55 55 доб. 2414, 2506**

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

салаты

	гр/gr мл/ml	цена/price руб/rub
«Таежный» с папоротником и томленной телятиной	200	650
Капрезе с моцареллой	150	600
Цезарь с цыпленком	150	450
Салат с курицей, шампиньонами и сыром Пармезан	150	500
Винегрет с рыбой	150	410
Оливье классический	150	400
Салат «Мясной гурман» (телятина, говяжий язык, цыпленок, ветчина, огурцы, груша)	150	650
Салат с языком и рукколой	150	600
Салат с томленной телятиной и зеленой фасолью	150	750

горячие закуски

Картофель беби в беконе	60	250
Мини шашлык из цыпленка	80	300
Мини шашлык из свиной шеи	80	420
Мини шашлык овощной (цукини, болгарский перец, баклажан, шампиньоны, томаты)	80	230
Жульен с курицей и грибами	80	280
Жульен с телячьим языком	80	320
Жульен с белыми грибами	80	315
Свиная шея запеченная подается с 3-мя соусами (сливочный хрен, соус томат и соус соцебелла)	2200/370	7200

Бронируйте лучшие даты

**+7 906 906 3205, +7 965 822 36 01
+(383) 230 55 55 доб. 2414, 2506**

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

горячие блюда

	гр/gr мл/ml	цена/price руб/rub
Стейк из судака с креветочным соусом	200	940
Ассорти мясное трио подается со сливочно-горчичным соусом (свинина, филе цыпленка, говяжий язык на гриле)	150/20/20	1100
Биф-шенк (говяжья рулька запеченная в вине)	250	800
Говядина по-пекински запеченная в пиве	200	950
Бедро цыпленка в медово-горчичном маринаде	200	750
Шашлык из курицы в беконе подается с соусом сациви	200/50	860
Свинина «Горская»	150/50	1350
Свиная шея фаршированная овощами подается со сливовым соусом	200/50	1050
Медальоны из свинины в беконе подаются с соусом тар-тар	200/50	1400
Говядина Веллингтон	200/10	1700
Цыпленок с беконом и зеленой фасолью	215/40	750
Кета с овощами	250	950
Кета с беконом и фасолью	250	1180
Бедро цыпленка гриль с ананасом подается с соусом барбекю	150/30/40	650
Мясное ассорти-гриль (медальоны из свинины и говядины, куриное филе, свиные ребрышки в медовой глазури, домашние колбаски, каре ягненка, картофельные дольки и соус спайси)	600/300/150	7000

Бронируйте лучшие даты

+7 906 906 3205, +7 965 822 36 01

+(383) 230 55 55 доб. 2414, 2506

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

	гр/gr мл/ml	цена/price руб/rub
гарниры		
Картофель Айдахо	150	300
Овощи запеченные	150	330
Цветная капуста в сухарях	150	370

десерты

Торт Рафаэлло	100	350
Торт Захер	100	350
Десерт Тирамису	150	380
Десерт Сникерс	150	380
Шоколадная пана-котта с вишней	100	350

напитки

Морс ягодный	250	150
Сок в ассортименте	200	200
Минеральная вода	500	150
Кофе натуральный с сахаром	150/ 10	180
Чай пакетированный с сахаром	150/ 10	70

хлеб

Хлебная корзина	40/60	250
-----------------------	-------	-----

Бронируйте лучшие даты

+7 906 906 3205, +7 965 822 36 01

+(383) 230 55 55 доб. 2414, 2506

КАРТА БАРА

алкогольные напитки по доступной цене

	гр/gr мл/ml	цена/price руб/rub
Водка Хаски (Россия)	500	500
Водка Белуга (Россия)	500	1300
Вино Ереван красное сухое / полусладкое, белое сухое / полусладкое (Армения)	750	800
Вино Бифстейк красное сухое (Чили)	750	1450
Вино Пино-гриджио белое сухое (Италия)	750	1550
Вино игристое Ди Каспико брют / полусладкое (Россия)	750	550
Вино игристое Мартини Асти / Просекко (Италия)	750	2000
Ром Окхард (Италия)	1000	2600
Джин Барристер (Россия)	1000	1100
Коньяк Кизлярский 3-х летний (Россия)	500	1100
Виски Вильям Лоусонс (Шотландия)	700	1600
Виски Дюарс Уайт Лейбл (Шотландия)	700	2350

Бронируйте лучшие даты

**+7 906 906 3205, +7 965 822 36 01
+(383) 230 55 55 доб. 2414, 2506**

УСЛОВИЯ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНЫХ БАНКЕТОВ

ЗАКРЫТИЕ ЗАЛОВ:

минимальная сумма общего чека банкета

ЗАЛ «ГОРСКИЙ» **300 000** рублей

РЕСТОРАН «САВАННА» **240 000** рублей

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ **50 000** рублей

БАР «21 ЭТАЖ» **200 000** рублей

Средний чек от 3500 рублей на одну персону

Сервисный сбор 10% от общей суммы заказа

Гостям предоставляется возможность
принести с собой торт/фрукты

Безалкогольные напитки : 50% приобретаются в отеле,
50% можно принести с собой

Пробковый сбор 300 рублей с одной персоны

Площадки можно продлить
с 23:00 до 00:00 – стоимость 15 000 рублей/час

Для гостей действует скидка 10% на проживание

Бронируйте лучшие даты

+7 906 906 3205, +7 965 822 36 01

+(383) 230 55 55 доб. 2414, 2506