

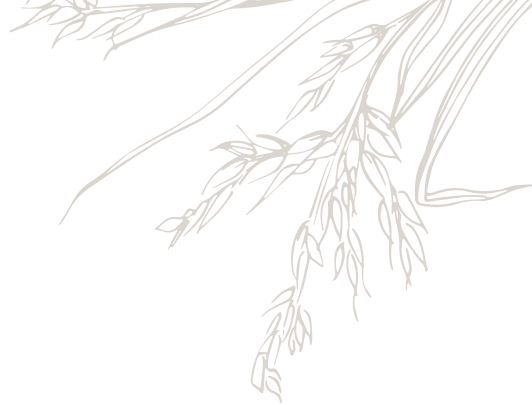
ДЮНА

ресторан

УСЛУГИ ПИТАНИЯ
И БАНКЕТНО-ФУРШЕТНОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ В РЕСТОРАНЕ

КУРСОВАЯ ПОДАЧА





КУРСОВАЯ ПОДАЧА

питание групп до 30 человек

- Сервируется в ресторане «ДЮНА», расположенном на 2 этаже отеля GREENGATE HOTEL&SPA.
- Посадка гостей осуществляется за столами по 2-4 человека, перемещение мебели и предметов интерьера не допускается.
- Выбор на обед или ужин осуществляется из предложенных сетов, включающих в себя салат, горячее с гарниром, хлеб, холодные и горячие напитки. Выход и подача блюд соответствует основному меню ресторана. Дополнительно могут быть приобретены первые блюда.
- Обращаем Ваше внимание - выбирается один сет на всю группу. Исключения из правил обсуждаются дополнительно.
- Использование алкогольных напитков Заказчика во время обедов/ужинов возможно за дополнительную плату.

Стоимость на человека - 2.200 рублей
(включен сервисный сбор), дети до 12 лет
включительно
(при выборе детского комплекса) - 1.540 рублей



КОМПЛЕКС 1

- Салат с хрустящими баклажанами
- Кенигсбергские клопсы с картофельным пюре, малосольным огурцом и соусом бешамель
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый
- На выбор Гостя - чай или кофе

КОМПЛЕКС 3

- Салат с хрустящими баклажанами
- Утиная грудка на гриле с пьяной грушей и пеной из манго
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый
- На выбор Гостя - чай или кофе

КОМПЛЕКС 5

- Зеленый салат с тыквенными семечками
- Куриная грудка в грибном соусе с картофельным пюре
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый
- На выбор Гостя - чай или кофе



ДЕТСКИЙ КОМПЛЕКС 1

- Салат из свежих овощей (масло или сметана на выбор)
- Куриные котлетки с картофельным пюре
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый

ДЕТСКИЙ КОМПЛЕКС 3

- Салат из свежих овощей (масло или сметана на выбор)
- Паста с сыром
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый

КОМПЛЕКС 2

- Теплый салат с печенью цыпленка
- Балтийский судак в беконе с листьями шпината
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый
- На выбор Гостя - чай или кофе

КОМПЛЕКС 4

- Теплый салат с печенью цыпленка
- Филе скумбрии на гриле
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый
- На выбор Гостя - чай или кофе

КОМПЛЕКС 6

- Зеленый салат с тыквенными семечками
- Свиная рулька без кости, подается порционно с печеным картофелем и квашеной капустой
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый
- На выбор Гостя - чай или кофе

ДЕТСКИЙ КОМПЛЕКС 2

- Салат из свежих овощей (масло или сметана на выбор)
- Куриные стрипсы с картофелем фри и кетчупом
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый

ДЕТСКИЙ КОМПЛЕКС 4

- Салат из свежих овощей (масло или сметана на выбор)
- Сосиски с картофельным пюре
- Хлеб
- Морс ягодный или облепиховый



ШВЕДСКАЯ ЛИНИЯ





ШВЕДСКАЯ ЛИНИЯ

питание групп от 30 человек

- Сервируется в ресторане «ДЮНА», расположенном на 2 этаже отеля GREENGATE HOTEL&SPA.
- Посадка гостей осуществляется за столами по 2-4 человека, перемещение мебели и предметов интерьера не допускается.
- Выбор на обед или ужин осуществляется из предложенного списка.
В базовый набор включены:
 - 2 вида первых блюд;
 - 2 вида салатов;
 - 2 вида горячих блюд;
 - 2 вида гарниров;
 - Ассортимент солений, свежие овощи, хлеба, холодные и горячие напитки;
 - Соуса, десерты, печенья (оплачивается отдельно).
- Количество порций каждого вида соответствует количеству человек с коэффициентом 1,5.
- Дополнительно могут быть заказаны сырные, мясные нарезки, ассорти рыб, прочие блюда по предпочтениям Заказчика. Возможно обсуждение иных наименований, отличных от предложенного перечня, в зависимости от пожеланий Заказчика.
- Использование алкогольных напитков Заказчика во время шведской линии возможно за дополнительную плату.

Стоимость на человека - 2.860 рублей
(включен сервисный сбор).



СУПЫ

(в базовом предложении - 2 вида на выбор)

- Борщ с говядиной, зеленью и сметаной
 - Солянка
- Куриный суп с лапшой
- Щи из свежей капусты
 - Грибной суп
 - Литовский борщ
- Грибной крем-суп

САЛАТЫ

(в базовом предложении - 2 вида на выбор)

- Греческий
- Оливье с домашней ветчиной
- Оливье с куриной грудкой
- Винегрет
- С консервированной фасолью и салями «Днестровский»
 - Цезарь с куриной грудкой
 - Зеленый салат
- Салат из свежих овощей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(в базовом предложении - 2 вида на выбор)

- Шашлык куриный на шпажках
 - Шницель куриный
 - Фрикасе из судака
- Бифштекс из говядины
 - Куриные котлеты
 - Филе минтая





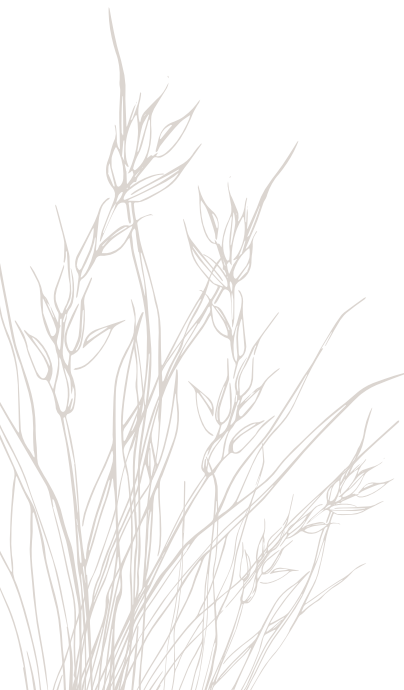
ГАРНИРЫ

(в базовом предложении - 2 вида на выбор)

- Картофельные дольки
- Брокколи на пару
- Рис с овощами
- Овощи гриль
- Запеченные шампиньоны
- Кукуруза гриль

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Соленья (вкл. в базовое)
- Свежие овощи (вкл. в базовое)
- Хлеба, напитки (вкл. в базовое)
 - Соуса
 - Десерты
 - Печенья



КОФЕ-БРЕЙКИ





КОФЕ-БРЕЙКИ

- Сервируются в ресторане «ДЮНА», расположенном на 2 этаже отеля GREENGATE HOTEL&SPA с 12.30 до 18.00. Локация утренних кофе-брейков обсуждается с Заказчиком индивидуально.
- Посадка гостей осуществляется за столами по 2-4 человека, перемещение мебели и предметов интерьера не допускается.
- Выбор осуществляется из готовых комплексов или самостоятельно из набора фуршетных закусок.
- Использование алкогольных напитков Заказчика во время кофе-брейков не допускается.
- Минимальная стоимость заказа на человека соответствует минимальной стоимости готового комплекса.
- При формировании кофе-брейка из набора фуршетных закусок необходимо уточнять у ресторана стоимость включаемых холодных и горячих напитков. Дополнительно включается сервисный сбор 10%.

Цены на готовые комплексы приведены с учетом сервисного сбора.





КОФЕ-БРЕЙК СЕТ № 1

- Безлимитный чай / кофе
- Печенье в ассортименте, 0,100

Стоимость 660,00Р

КОФЕ-БРЕЙК СЕТ № 2

- Безлимитный чай / кофе
- Печенье в ассортименте, 0,100
 - Мини-десерт - 2 шт.

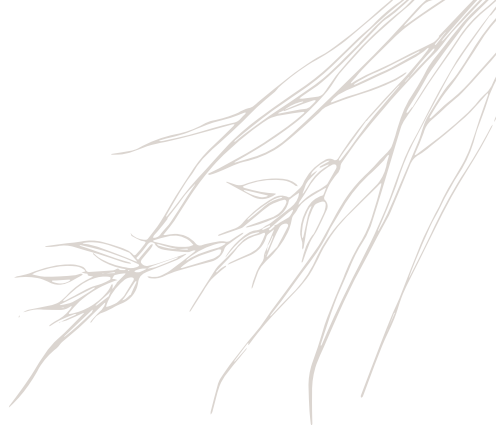
Стоимость 946,00Р

КОФЕ-БРЕЙК СЕТ № 3

- Безлимитный чай / кофе
 - Мини-десерт - 1 шт.
- Круассан с копченым окороком и салатом - 1 шт.
- Профитроли, начиненные Оливье с курицей - 1 шт.

Стоимость 1 045,00Р





КОФЕ-БРЕЙК СЕТ № 4

- Безлимитный чай / кофе
- Морс натуральный - 0,200
 - Мини-десерт - 1 шт.
- Круассан с лососем и крем-чизом - 1 шт.
- Брускетта с томатами, сыром Фета и соусом Песто - 1 шт.
 - Мини моцарелла с томатами Черри - 1 шт.

Стоимость 1 540,00Р

КОФЕ-БРЕЙК | ФУРШЕТ СЕТ № 5

- Безлимитный чай / кофе
- Морс натуральный - 0,200
 - Мини-десерт - 2 шт.
- Тарталетка с лососем слабой соли - 2 шт.
- Круассан с копченым окороком и салатом - 1 шт.
- Профитроли, начиненные Оливье с курицей - 2 шт.
 - Фрукты в ассортименте - 0,080

Стоимость 2 090,00Р



ОРГАНИЗАЦИЯ ФУРШЕТА





ОРГАНИЗАЦИЯ ФУРШЕТА

- Сервируется в ресторане «ДЮНА», расположенном на 2 этаже отеля GREENGATE HOTEL&SPA. В теплое время года возможна организация мероприятия в летнем шатре и на живописной зеленой поляне.
- Посадка, размещение гостей в зале обсуждается дополнительно в зависимости от потребностей мероприятия. Заказ дополнительной, нештатной мебели производится за дополнительную плату.
- Использование алкогольных напитков Заказчика во время фуршета возможно за дополнительную плату.
- Выбор блюд осуществляется из приведенных ниже. Возможны индивидуальные реализации в соответствии с потребностями Заказчика.

**Минимальная стоимость на человека - 3.300 рублей
(включен сервисный сбор).**

**При формировании набора блюд для фуршета
необходимо уточнять у ресторана стоимость
включаемых холодных и горячих напитков.
Дополнительно включается сервисный сбор 10%.**



МИНИ-ЗАКУСКИ

(выход 60-80 г)

Фуршет на встречу гостей / Кофе-брейк /
Шведская линия дополнительных закусок
в рамках банкета

1	Мини моцарелла с помидорами Черри	160,00 ₺
2	Сыр Бри/Камамбер с фруктами	180,00 ₺
3	Тигровая креветка с ананасом	255,00 ₺
4	Фета с запеченной свеклой и базиликом	150,00 ₺
5	Кукуруза гриль на шпажке	100,00 ₺
6	Волованы со сливочным сыром и печеными овощами	130,00 ₺
7	Волованы с паштетом из печени цыпленка	120,00 ₺
8	Волованы с ростбифом и брусникой	175,00 ₺
9	Тарталетки с лососем слабой соли	190,00 ₺
10	Тарталетки с тигровой креветкой	220,00 ₺
11	Брускетта с томатами, сыром Фета и соусом Песто	250,00 ₺
12	Брускетта с лососем и огурцом	275,00 ₺
13	Лосось с Камамбером и бородинским хлебом	250,00 ₺
14	Гирос с Балтийским угрем	255,00 ₺
15	Мини Хот-дог с колбаской гриль	160,00 ₺
16	Канapé с подкопченным салом и вялеными томатами	160,00 ₺
17	Канapé с балтийскими шпротами и зеленым луком	160,00 ₺
18	Профитроли, начиненные Оливье с курицей	160,00 ₺
19	Круассан с копченым окороком и салатом	220,00 ₺
20	Круассан с лососем и крем-чизом	280,00 ₺
21	Жульен с курицей и грибами	260,00 ₺



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(стоимость за 100 г)

Фуршет на встречу гостей / Кофе-брейк / Банкет

1	Рулетики из баклажан с томатами	305,00 ₽
2	Оливки гиганты в пряном маринаде	330,00 ₽
3	Сельдь по-русски	180,00 ₽
4	Тар-тар из лосося	510,00 ₽
5	Паштет из печени цыпленка с вишневым чатни	380,00 ₽
6	Букет овощей и зелени	260,00 ₽
7	Мясное плато	310,00 ₽
8	Ассорти крафтовых сыров	700,00 ₽
9	Рыбная гастрономия	470,00 ₽
10	Балтийская килька пряного посола	250,00 ₽
11	Домашние соленья	230,00 ₽
12	Восточное соте из овощей с гренками	250,00 ₽



САЛАТЫ (стоимость за 100 г) Фуршет на встречу гостей / Кофе-брейк / Банкет		
1	Салат Греческий	250,00 ₺
2	Оливье с говядиной	325,00 ₺
3	Оливье с цыпленком	305,00 ₺
4	Оливье с лососем	490,00 ₺
5	Цезарь с цыпленком	405,00 ₺
6	Цезарь с креветками	540,00 ₺
7	Салат с печенью цыпленка	330,00 ₺
8	Салат с рукколой и креветками	480,00 ₺
9	Салат с форелью и судаком	490,00 ₺
10	Салат с гриль говядиной	520,00 ₺
11	Салат капрезе	390,00 ₺
12	Салат с угрем и кедровыми орехами	450,00 ₺
13	Салат русский	330,00 ₺
14	Зеленый салат	305,00 ₺
15	Салат с баклажанами	330,00 ₺





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

(стоимость за 100 г)

Фуршет на встречу гостей / Кофе-брейк / Банкет

1	Запеченные шампиньоны с беконом (от 1 кг)	360,00 ₽
2	Лосось запеченный в хрустящем тесте со шпинатом	425,00 ₽
3	Мидии Киви в пармезановой крошке (от 1 кг)	480,00 ₽
4	Креветки гамбас	460,00 ₽
5	Кутаб с картофелем и сыром	250,00 ₽
6	Расстегай с балтийской рыбой	330,00 ₽

ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(стоимость за 100 г)

Банкет

1	Филе скумбрии (от 1 кг)	410,00 ₽
2	Семга на гриле, гарнир на выбор Гостя (от 3 кг)	780,00 ₽
3	Говядина по-андалузски (с сыром, ветчиной и соусом демиглас)(от 1 кг)	590,00 ₽



ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(стоимость за порцию)

Банкет

1	Балтийский судак с грибным соусом - 150/50	980,00 ₽
2	Запеченная треска со сливочным соусом - 140/50	940,00 ₽
3	Филе палтуса под пармезановой крошкой - 140	970,00 ₽
4	Свиной антрекот на гриле с грибным соусом - 270/70	850,00 ₽
5	Медальоны из говядины с грибным соусом - 110/50	920,00 ₽
6	Кальмар на гриле с печеными томатами - 100/50	730,00 ₽

ГАРНИРЫ

(стоимость за 150 г)

Банкет

1	Овощи гриль	430,00 ₽
2	Картофельные дольки	230,00 ₽
3	Кукуруза гриль	230,00 ₽
4	Запеченный картофель с прованскими травами	230,00 ₽





ДЕСЕРТЫ БАЗОВЫЕ В АССОРТИМЕНТЕ

(стоимость за порцию 40-80 г)

Фуршет на встречу гостей / Кофе-брейк

1	Марго	135,00 ₽
2	Шарлот грушевый	125,00 ₽
3	Торт шоколадный	135,00 ₽
4	Блеск янтаря	135,00 ₽
5	Симфония	135,00 ₽
6	Десерт Павловой	210,00 ₽
7	Тарталетки с заварным кремом и сезонными ягодами	150,00 ₽
8	Французские профитроли с молочным шоколадом	170,00 ₽
9	Десерт муссовый лайм	160,00 ₽
10	Панна-кота	240,00 ₽



ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТНОГО МЕРОПРИЯТИЯ





ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

- Сервируется в ресторане «ДЮНА», расположенном на 2 этаже отеля GREENGATE HOTEL&SPA. В теплое время года возможна организация мероприятия в летнем шатре.
- Посадка, размещение гостей в зале обсуждается дополнительно в зависимости от потребностей мероприятия. Заказ дополнительной, нештатной мебели производится за дополнительную плату.
- Использование алкогольных напитков Заказчика во время банкета включено в стоимость.
- Базовое предложение включает в себя обширный состав блюд с выходом 1,3-1,4 кг. на человека. Возможны индивидуальные реализации в соответствии с потребностями Заказчика.

**Стоимость на человека - 5.550 рублей
(включены пробковый сбор и сервисный сбор).**

**Закрытие зала ресторана
для проведения мероприятия - от 35 человек.
Возможна организация развлекательной части
-обсуждается с Заказчиком дополнительно.**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(грамм на одну персону)

- Овощи и зелень от местных фермеров (0,100)
(Огурцы, помидоры, болгарский перец, зелень)
 - Рыбные деликатесы (0,100)
(Форель, шпроты, сельдь, маслины, оливки)
 - Мясная гастрономия (0,100)
(Окорок, язык, салями, хрен)
- Ассорти крафтовых сыров (0,100)
(Сыры, ягоды, мед, орехи)
- Севиче из форели с тостами (0,100)
- Сезонная фруктовая корзина (0,200)
 - Хлебная корзина (0,080)



САЛАТЫ

(грамм на одну персону)

- Греческий (0,100)
- Теплый салат с форелью (0,100)
- Цезарь с цыпленком (0,100)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

(грамм на одну персону)

- Грибной жульен (0,100)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(на выбор - порционно)

- Балтийский судак / картофельное пюре и грибной соус
 - Свиная рулька без кости, подается порционно с обжаренным картофелем и салатом из домашних солений
 - Утиная грудка с пьяной грушей и пеной из манго

НАПИТКИ

- Морс (ягодный, облепиховый) - 0,5 л. на персону
 - Кофе, чай

Пробковый сбор - включен
Сервисный сбор - включен