

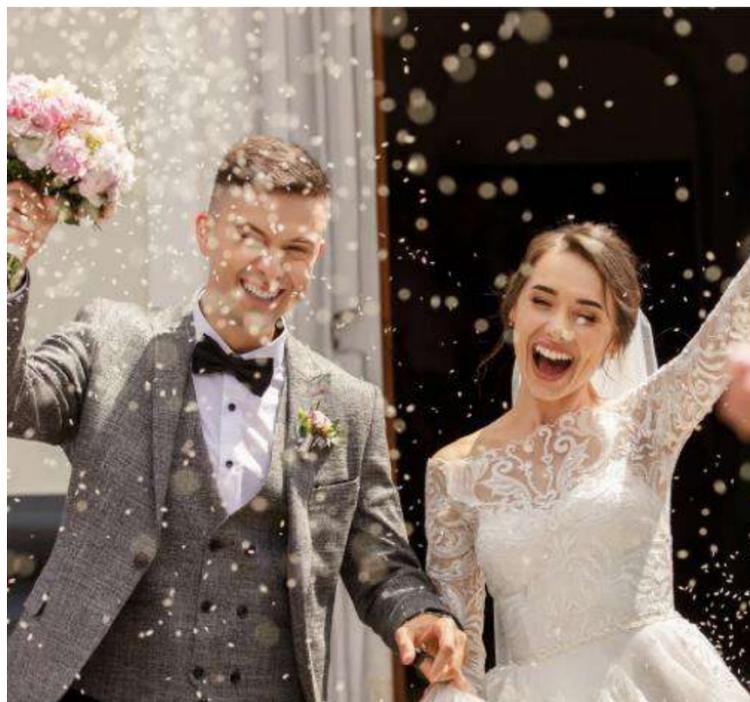
# CONFERENCE DIRECTORY



“Лучшее место для проведения неповторимых мероприятий”



# ПРАЗДНУЙТЕ С НАМИ



## Свадьбы & торжества

### Личные праздники:

- Свадьбы
- Годовщины
- Дни рождения
- Выпускные ...

### Социальные и официальные мероприятия:

- Гала-ужины
- Модные показы или художественные выставки ...

### Корпоративные мероприятия:

- Корпоративные празднования
- Тимбилдинги
- VIP-ужины ...



## Конференц-залы

### Конференц-залы:

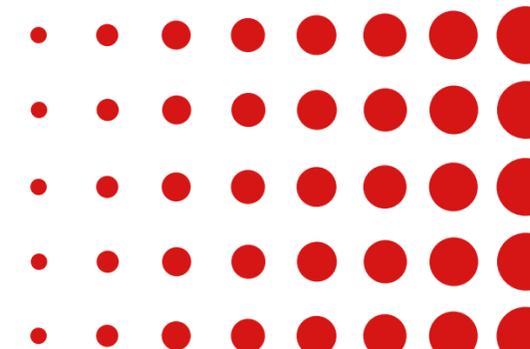
- Savoy Royal Lounge I – макс. 28 мест
- Savoy Royal Lounge II – макс. 24 места
- Savoy Royal Lounge III – макс. 26 мест
- Savoy Royal Lounge I-III – макс. 78 мест
- Ресторан Savoy – макс. 220 мест



## Мероприятия на открытом воздухе

### Открытые площадки:

- Терраса ресторана – макс. 60 мест
- Садовая аллея Savoy – макс. 500 мест
- Летняя терраса – макс. 130 мест



# » SAVOY ROYAL LOUNGE I



## SAVOY ROYAL LOUNGE I:

- 35 m2
- Максимальное количество гостей: 28
- Роскошные помещения с художественной лепкой и хрустальными люстрами
- Современное салоны для проведения конференций
- Wi-Fi, LAN подключение к Интернету
- Все помещения с дневным светом и возможностью затемнения
- Семинары под ключ
- Закрытые салоны для проведения небольших конференций



ТЕАТЕР	ШКОЛА	РЕСТО-РАН	„U“	„T“	„O“	„I“	КОК-ТЕЙЛЬ
МАКС. МЕСТ 28	МАКС. МЕСТ 26	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 12	МАКС. МЕСТ 20

Стоимость аренды предоставляется по запросу.

# »» SAVOY ROYAL LOUNGE II



## SAVOY ROYAL LOUNGE II:

- 28 m<sup>2</sup>
- Максимальное количество гостей: 24
- Роскошные помещения с художественной лепкой и хрустальными люстрами
- Современные салоны для проведения конференций
- Wi-Fi, LAN подключение к Интернету
- Все помещения с дневным светом и возможностью затемнения
- Семинары под ключ
- Закрытые салоны для проведения небольших конференций



ТЕАТЕР	ШКОЛА	РЕСТО- РАН	„U“	„Т“	„О“	„I“	КОК- ТЕЙЛЬ
МАКС. МЕСТ 24	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 12	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 12	МАКС. МЕСТ 10	МАКС. МЕСТ 16

Стоимость аренды предоставляется по запросу.

# » SAVOY ROYAL LOUNGE III

## SAVOY ROYAL LOUNGE III:

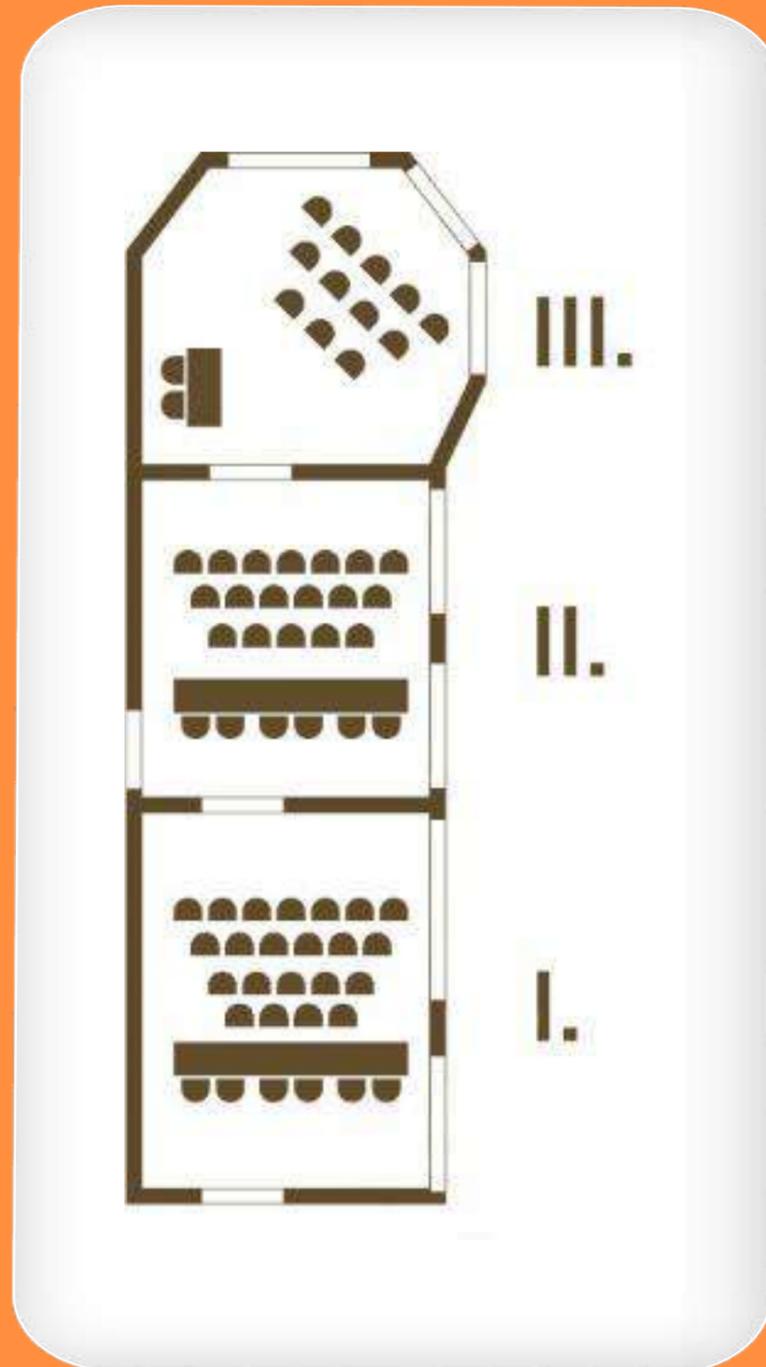
- 25 m2
- Максимальное количество гостей: 26
- Роскошные помещения с художественной лепкой и хрустальными люстрами
- Современное салоны для проведения конференций
- Wi-Fi, LAN подключение к Интернету
- Все помещения с дневным светом и возможностью затемнения
- Семинары под ключ
- Закрытые салоны для проведения небольших конференций

ТЕАТЕР	ШКОЛА	РЕСТО- РАН	„U“	„T“	„O“	„I“	КОК- ТЕЙЛЬ
МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 12	МАКС. МЕСТ 26

Стоимость аренды предоставляется по запросу.



# » SAVOY ROYAL LOUNGE I-II-III



## SAVOY ROYAL LOUNGES:

- 35 m<sup>2</sup> / 28 m<sup>2</sup> / 25 m<sup>2</sup>
- 3 отдельные залы для заседаний общей вместимостью 78 человек
- Роскошные отдельные помещения с художественной лепкой и хрустальными люстрами
- Современное салоны для проведения конференций
- Wi-Fi, LAN подключение к Интернету
- Все помещения с дневным светом и возможностью затемнения
- Семинары под ключ
- Закрытые салоны для проведения небольших конференций

ТЕАТЕР	ШКОЛА	РЕСТО- РАН	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	КОК- ТЕЙЛЬ
МАКС. МЕСТ 78	МАКС. МЕСТ 52	МАКС. МЕСТ 60	МАКС. МЕСТ 40	МАКС. МЕСТ 40	МАКС. МЕСТ 42	МАКС. МЕСТ 34	МАКС. МЕСТ 60

Стоимость аренды предоставляется по запросу.



# » SAVOY RESTAURANT



## SAVOY RESTAURANT:

- Максимальное количество гостей: 220
- Роскошные помещения с художественной лепкой и хрустальными люстрами
- Современные салоны для проведения конференций
- Wi-Fi, LAN подключение к Интернету
- Все помещения с дневным светом и возможностью затемнения
- Семинары под ключ
- Закрытые салоны для проведения небольших конференций



THEATRE	SCHOOL	RESTAURANT	"U" I.	"T"	"O"	"I"	COC-TAIL
MAX. SEATS 150	MAX. SEATS 150	MAX. SEATS 150	MAX. SEATS 40	MAX. SEATS 42	MAX. SEATS 16	MAX. SEATS 36	MAX. SEATS 220

Стоимость аренды предоставляется по запросу.



# » РЕСТОРАННАЯ ТЕРРАСА



## РЕСТОРАННАЯ ТЕРРАСА

50 m<sup>2</sup>

### Максимальное количество гостей:

60

### Дополнительные услуги

Столики-бистро

Аренда звукового оборудования

ТЕАТЕР	ШКОЛА	РЕСТО- РАН Террасная мебель	РЕСТО- РАН Конференц столы	КОК- ТЕЙЛЬ
МАКС. МЕСТ 60	МАКС. МЕСТ 60	МАКС. МЕСТ 25	МАКС. МЕСТ 60	МАКС. МЕСТ 60

» Аренда и дополнительные услуги — цены предоставляются по запросу.

# » SAVOY GARDEN SQUARE

## Размеры:

20 × 15.5 m

54 × 9 m

Общая площадь: 1 200 m<sup>2</sup>

## Максимальное количество гостей:

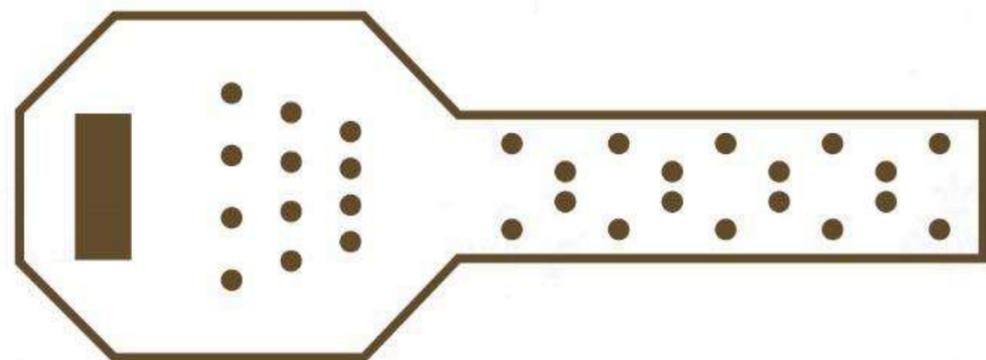
не более 500

## Дополнительные услуги

Подиум (макс. размеры 6,3 м × 2,7 м)

Столики-бистро

Аренда звукового оборудования



*Аренда и дополнительные услуги — цены предоставляются по запросу.*



# » ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА

В Savoy Westend Hotel есть прекрасная летняя терраса, расположенная над медицинским центром. Ее общая площадь составляет 715 м<sup>2</sup>, а максимальная вместимость – 130 человек. Эта терраса не только идеальна для отдыха и принятия солнечных ванн, но и является прекрасным местом для проведения вечеринок и корпоративных мероприятий. Благодаря поистине уникальному расположению с террасы открывается захватывающий своим великолепием вид на православную церковь Петра и Павла, роскошный буковый лес и панорамный вид на сами Карловы Вары. Расположение террасы также обеспечивает полную приватность для участников мероприятий и гарантирует неповторимые впечатления от всего вечера. Данная летняя терраса - незабываемое место для любого мероприятия, которое после останется в памяти навсегда.

## Размеры:

Общая площадь: 715 м<sup>2</sup>

## Максимальное количество гостей:

не более 130

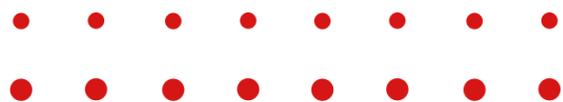
## Дополнительные услуги

Подиум (макс. размеры 6,3 м × 2,7 м)

Столы для бистро

Аренда звукового оборудования

*Аренда и дополнительные услуги — цены предоставляются по запросу.*



# » АРЕНДА ОБОРУДОВАНИЯ



## ОБОРУДОВАНИЕ

- „Flip chart“
- Беспроводной дистанционный драйвер и указка
- Беспроводной микрофон AKG WMS 40 PRO MINI 2
- Экран 213 × 213 см
- Проектор „HP“
- Портативный компьютер – ноутбук „HP“
- Репродукторы SKYTEC 170.311
- LED TV LG® диагональ 150 см
- Аппарат для телеконференции\*

*Цены на аренду оборудования предоставляются по запросу.*

# » ПРИВЕТСТВЕННЫЕ НАПИТКИ »



## Приветственный напиток «Classic»

Bohemia Sekt Brut или Demi Sec 0,2 л / клубника  
Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л  
**8,75 € / 210 CZK**

## Приветственный напиток «Czech»

Шардоне, поздний сбор, винодельня Франтишек Заплетал 0,2 л  
Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л  
или  
Мерло, поздний сбор, баррик, винодельня Франтишек Мадл 0,2 л  
Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л  
**10,00 € / 240 CZK**

## Приветственный напиток «Karlovy Vary»

Becherovka 40 мл  
Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л  
**12,00 € / 290 CZK**

## Приветственный напиток «Exclusive»

Moët & Chandon Brut, Шампань 0,2 л  
Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л  
**48,00 € / 1 150 CZK**

## Приветственный напиток «Long»

Бетон (Becherovka, тоник, лимон)  
**8,75 € / 210 CZK**

## Приветственный напиток «French»

Кир Рояль (Crème de Cassis, игристое вино)  
**15,00 € / 350 CZK**

## Приветственный напиток «Squeezer»

Свежевыжатый сок (апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь)  
**9,00 € / 220 CZK**



*Каждый приветственный напиток рассчитан на одного человека.*

*Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

*Мы готовы изменить ассортимент напитков в соответствии с Вашими пожеланиями.*

# » КОФЕ-БРЕЙКИ

## СТАНДАРТ

### Короткий перерыв

- Свежие фрукты
- Ассортимент мини-булочек с начинкой
- Домашние сливочные круассаны
- Кофе и чай
- Минеральная вода, сок

**17,00 € / 400 CZK на человека**

## КОМФОРТ

### Перерыв в стиле «High Tea»

- Свежие фрукты
- Разнообразные маленькие сэндвичи
- Домашние пирожные
- Кофе и чай
- Минеральная вода, сок

**23,00 € / 550 CZK на человека**

## УТРЕННИЙ ПЕРЕРЫВ

- Фруктовый салат
- Ассортимент круассанов и слоёной выпечки
- Разнообразные маленькие сэндвичи
- Домашние пирожные
- Кофе и чай
- Минеральная вода, сок

**28,00 € / 650 CZK на человека**

*Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.  
Мы готовы изменить ассортимент в соответствии с Вашими пожеланиями.*



# » КАНАПЕ

## Холодные канапе



### 1 вариант

- Испанский твердый сыр в ореховом кляре
- Итальянская колбаса в оливковом Crostini
- Кусочек курицы Тандури с черным кунжутом
- Козий сыр в черном хлебе с фруктовым чатни
- Салат из куриного филе с грибами
- Слоеные пирожки с начинкой из сыра с плесенью
- Розмариновая ветчина со спаржей
- Маринованные овощи на шпажке с йогуртово-базиликовым песто
- Нутовый крем с брусочками сельдерея

**5,50 € / 135 CZK за штуку**

### 2 вариант

- Копченый окунь с горчичным кремом
- Тартар из био говядины на ржаном хлебе
- Маринованный лосось с икрой и хреном
- Коктейль из креветок со спаржей и купырем
- Ломтики тунца с пикантными орехами
- Козий сыр с красной смородиной
- Холодный огуречный суп с сельдью
- Копченый сыр с клюквенным ремуладом
- Утиная грудка с яблочно-медовым салатом
- Лесные грибы в бальзамическом соусе с хрустящей пармской Ветчиной

**6,50 € / 160 CZK за штуку**



*Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями. Минимальное количество человек — 15. Все вышеуказанные варианты канапе могут быть подготовлены в формате шведского стола или поданы в виде «pass around» (коктейльная подача официантами).*

*Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

# »» КАНАПЕ

## Теплые канапе



### 1 вариант

- Суп из сладкого перца с ветчиной
- Серрано
- Капустный суп с беконом и яйцом
- Самоса со сладким соусом чили и кориандром
- Мини шницель с теплым картофельным салатом
- Куриное соте на шпажке с соусом чили
- Французский пирог со сметаной и копченым лососем
- Ньокки в сливочном соусе с зеленым луком
- Кнедлик с грибным гуляшем

**7,00 € / 170 CZK за штуку**

### 2 вариант

- Суп из лисичек с луком-пореем
- Говяжье консоме с грибными равиоли
- Трюфельный камамбер с абрикосовым джемом
- Жареный тартар из говядины под соусом из виски и апельсинов
- Креветки темпура с соевым соусом из хрена
- Обжаренное филе окуня с сельдереем, кедровыми орешками в томатном соусе
- Котлетка из телятины с картофельным салатом и рукколой
- Каре ягненка с тушеными помидорами и орегано

**7,50 € / 180 CZK за штуку**



*Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями. Минимальное количество человек — 15. Все вышеуказанные варианты канапе могут быть подготовлены в формате шведского стола или поданы в виде «pass around» (коктейльная подача официантами).*

*Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

# » КАНАПЕ



## Сладкие канапе



### 1 вариант

- Панна-котта с черничным соусом
- Маковый торт с шоколадной глазурью
- Компот из лесных плодов со взбитыми сливками
- Яблочный мини пирог со сметаной
- Сезонный фруктовый салат с лимонным ликером

**5,50 € / 130 CZK за штуку**

### 2 вариант

- Творожный пирог с вишней и ванилью
- Кофе Крем-брюле с черносливом, маринованным в коньяке
- Маракуя смузи - йогуртовый коктейль с мятой
- Испанский миндальный торт с добавкой меда
- Душистый мусс с малиновым ремуладом

**6,50 € / 155 CZK за штуку**



*Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями. Минимальное количество человек — 15. Все вышеуказанные варианты канапе могут быть подготовлены в формате шведского стола или поданы в виде «pass around» (коктейльная подача официантами).*

*Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

# » ШВЕДСКИЙ СТОЛ »

## Весеннее меню



- Салат из весенних овощей и трав с хрустящими семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса
- Лосось, сервированный с соусом из щавеля с лимоном
- Салат со спаржей и кресс-салатом
- Копченая курица с соусом манго-чили
- Трюфель из козьего сыра с луком и ржаным хлебом
- Большой выбор выпечки с соленым маслом и сдобренным зеленью творогом
- Белый томатный суп с тимьяном и сырным чипсом
- Приготовленное на пару филе трески с зеленой фасолью и картофельным пюре с шафраном
- Приготовленная на медленном огне телятина с фондю из порея с лапшой рисини
- Тушёная курица с лисичками, подается с рисом с зелёным луком
- Картофельные ньокки под соусом с козьим сыром, чесноком и кедровыми орешками под шпинатом
- Йогуртовый мусс с малиной и бизе
- Абрикосовый пирог, глазированный медом с орехами
- Белый шоколадный торт с вишней
- Ревень компот с игристым вином
- Крем из бузины с клубничным салатом

**55,00 € / 1 300 CZK на человека**



*Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями.  
Минимальное количество человек — 20.*

*Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

# » ШВЕДСКИЙ СТОЛ »

## Летнее меню



- Выбор летних трав и овощей с хрустящими семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса
- Моцарелла с итальянской ветчиной и оливковыми кростини
- Салат из помидоров с ананасами и мясом молодого цыпленка, приправленные базиликом и кориандром
- Гриль морепродукты с запечённым чесноком, лимонной заправкой и разноцветным перцем
- Картофельный салат с диким чесноком, кремом маскарпоне и беконом
- Желтый арбуз с сыром фета, пармской ветчиной и рукколой
- Большой выбор выпечки с соленым маслом и сдобренным зеленью творогом
- Сельдерейный суп с кефиром и копчёным форелем
- Филе лосося под травяной корочкой с тушёными томатами и петрушечным пюре
- Виргинская ветчина с кремом из свежего хрена со сливками и яйцом пашот
- Деревенская ветчина с кремом из летних овощей и жареным картофелем
- Паста паппарделле в томатно-оливковом соусе с сыром пекорино Сардо
- Ванильный пудинг с манной крупой и черешневым компотом
- Тропический фруктовый салат с белым ромом, карамелизированным апельсиновым соком и ванилью
- Шоколадный мусс с миндальной стружкой
- Панна-котта с соусом из маракуйи и ежевики
- Блины в апельсиновом соусе с ванильным мороженым и ореховым грильяжем

**55,00 € / 1 300 CZK на человека**



*Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями.  
Минимальное количество человек — 20.*

*Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

# » ШВЕДСКИЙ СТОЛ »

## Осеннее меню



- Выбор осенних овощей и зелени с хрустящими тыквенными семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса
- Балтийский лосось с апельсинами
- Крабовый салат с грушами в сливочном соусе
- Медленно запечённая утка с сельдерейным салатом и лесными орехами
- Салат из красной свёклы со сливами и маковым маслом
- Копченый сыр с клюквенным соусом с кусочками черного хлеба
- Большой выбор выпечки с соленым маслом и сдобренным зеленью творогом
- Дынный суп с тыквенным маслом и гренками
- Жареное филе судака с капустными листьями, картофельное пюре с укропом и соусом из шампанского
- Гуляш из оленины с яблочным чатни, вареники с лесными орехами и красной капустой
- Олений гуляш с яблочной подливкой, кнедниками с пряником и жареными орехами, с красной капустой
- Спагетти с трюфельным кремом, кедровыми орешками и свежим пармезаном
- Творожный торт с вишней и корицей
- Яблочный штрудель с ванильным соусом
- Белый шоколадный торт с черносливом в коньяке
- Ванильный крем с маком, изюмом и карамелизированными яблоками
- Эспрессо Crème brûlée со взбитыми сливками из маскарпоне

**55,00 € / 1 300 CZK на человека**



*Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями.  
Минимальное количество человек — 20.*

*Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

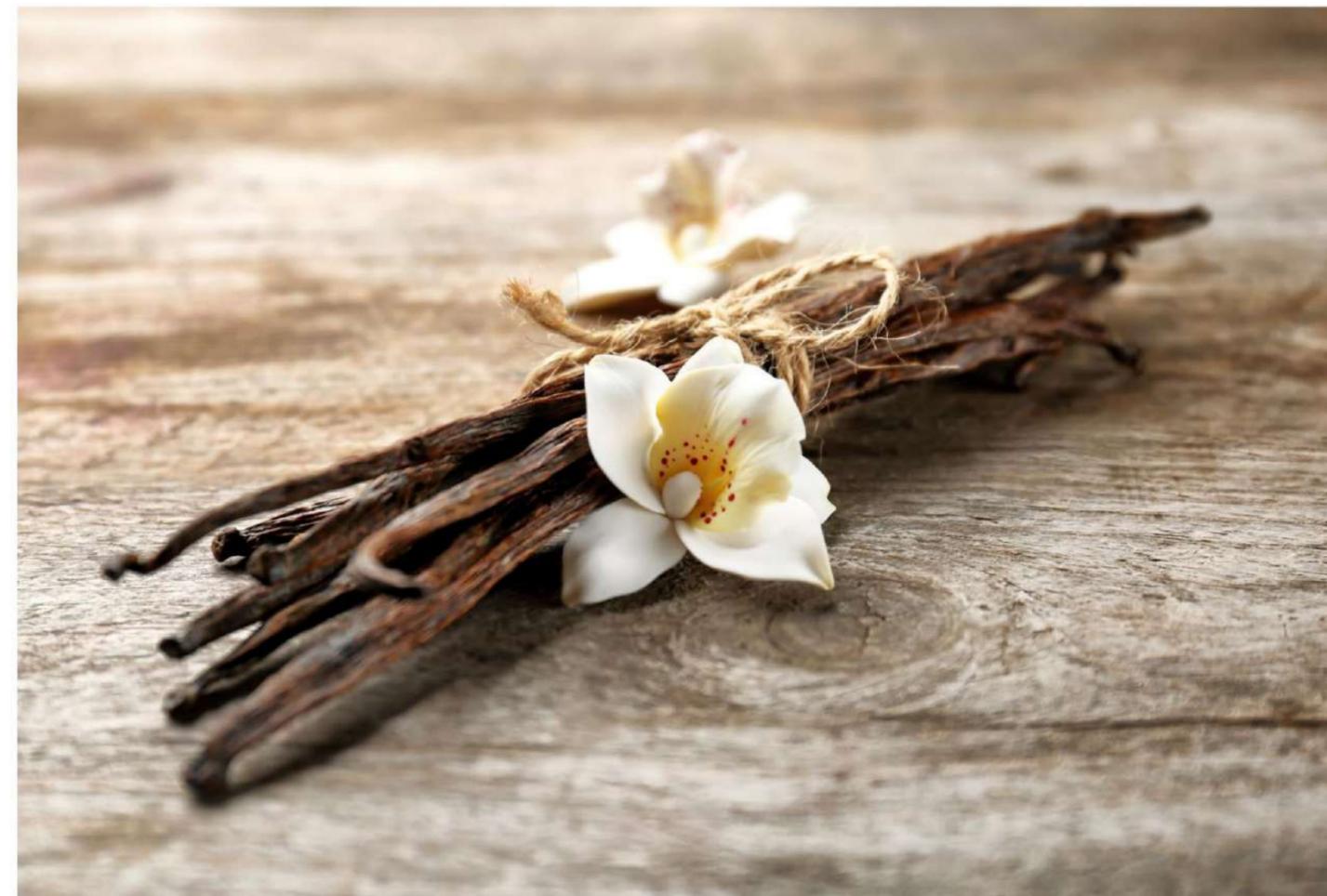
# » ШВЕДСКИЙ СТОЛ »

## Зимнее меню



- Выбор зимних овощей и трав с хрустящими тыквенными семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса
- Форель со свекольным салатом и горчичным соусом
- Сельдь, маринованная в вине с красным луком
- Салат из турнепса с медом и беконом
- Копченая свиная вырезка с салатом из желтой чечевицы
- Конфи из кролика с капустой и кольраби
- Большой выбор выпечки с соленым маслом и сдобренным зеленью творогом
- Консоме из дичи с можжевельником с клецками из манной крупы и шпиком
- Крем-суп из тыквы с жареными семечками и травяными крутонами
- Жареное филе форели в укропном соусе с пастой Fregola Sarda, травами и цедрой лимона
- Запечённая свиная лопатка, домашняя тушёная капуста с яблоками и изюмом, картофельный кнедлик, пивной соус
- Тушёная утиная ножка в грушевом соусе с брюссельской капустой и толчёным картофелем
- Традиционные чешские кнедлики с грибным сливочным соусом и запеченным беконом
- Тирамису с нугой и мандаринами
- Маковые пироги с корицей из слоеного теста
- Апельсиновый творог с анисом
- Мусс с маринованными сливами и лесными орешками
- Яблочный пирог со сливочной карамелью

**55,00 € / 1 300 CZK на человека**



*Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями.  
Минимальное количество человек — 20.*

*Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

# » ГАЛА-УЖИН

## в форме шведского стола

### Ассорти канапе по поводу прибытия

- Тартар из лосося с икрой и травяными чипсами
- Томатный салат с ананасом и мясом молодой курицы, приправленный кинзой и базиликом
- Коктейль из креветок со спаржей
- Испанский твердый сыр в ореховом кляре

### Закуски

- Жареный лосось с ремуладом из чили и медом
- Тунец с острым темным соусом
- Грилованные салатные сердечки с лимонной заправкой»
- Запечённая спаржа в пармской ветчине
- Палтус с розовым грейпфрутом и имбирным соусом
- Курица со сливочным соусом и квашеной капустой
- Копчености из говядины в оливковом тапенаде и домашние соленые палочки
- Kořeněné креветки с кинзой»
- Carpaccio с маринованными инжирами и капарами
- Звериная паштетка с клюквенным соусом с бренди
- Ассорти из Вариация маринованной и копчёной рыбы

### Салаты

- Ассорти зеленого салата – римский , салат "Айсберг", Лоло Россо
- Огурцы, перец, помидоры, морковь
- Caesar салат с куриным мясом или креветками
- Травяная и французская заправка

### Супы

- Грибной суп -крем с тимьяном и гренками
- Говяжий консоме с домашней лапшой

### Главное блюдо

- Седло из телятины, фаршированное инжиром под луковым муссом
- Медленно жареный ягненок, кинзой и лимоном
- Жареный морской окунь с белым муссом из спаржи
- Жареная утка с красной капустой и клецками
- Глазированная говядина с овощами «Вок»
- Выбор морепродуктов с шафрановым соусом и жасминовым рисом
- Сливочная полента с жареными овощами
- Сезонные овощи
- Картофель в мундире

### Десерты

- Профитроли с ванильным муссом Bourbon
- Горько-сладкий бельгийский шоколадный пирог с цукатами апельсина
- Торт „Tres Leches”
- Яблочный карамелизированный торт с грецкими орехами
- Фисташковый чизкейк с белым шоколадом
- Crème Brûlée с клубникой

**77,00 € / 1 850 CZK на человека**

*Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями.  
Минимальное количество человек — 35.*

*Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

# » SAVOY БРАНЧ



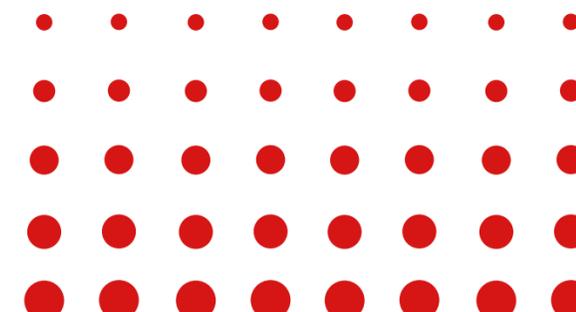
- Ассорти из свежавыжатых фруктовых соков апельсин, грейпфрут или яблоко
- Только что из нашей пекарни: выбор выпечки и круассанов широкий ассортимент хлеба и другой выпечки
- Широкий выбор джемов и меда
- Фруктовая ваза (фрукты по сезону)
- Йогурты и мюсли:
  - яблочные мюсли, фруктовые мюсли
  - греческий йогурт с медом и орехами
- Рыбное ассорти:
  - копченый лосось, копченая форель, копченая скумбрия, лосось, маринованный в укропе, сельдь со свеклой, салат из раков с укропом
- Мясное ассорти:
  - Milano салями, пармская ветчина, говядина пастроми, мортаделла, копченый окорок, ветчина из индейки и различные паштеты
- Большой выбор международных сыров
- Яичница с зеленью, нюрнбергские колбаски, печеные бобы, приготовленные на гриле помидоры, ветчина

- Моццарелла из молока буйволиц с брезолой и оливковые кростини
- Куриный салат с маринованным зелёным яблоком и сельдереем
- Помидорный салат с базиликом
- Морепродукты на гриле с лимонным соусом
- Картофельный салат с диким чесноком с маскарпоне и беконом
- Желтый арбуз с сыром фета, пармской ветчиной и рукколой
- Французский луковый суп
- Грибной крем-суп
- Филе трески под зеленью с тушеными помидорами и пюре из петрушки
- Рампстейк из ирландской ягнятины с виски-соусом и тушёной фасолью
- Пражская ветчина с хреновым кремом и обжаренным ранним картофелем
- Паста Garganelli в томатно-оливковым соусе с сыром Pecorino Sardo
- Ванильная манная каша с вишневым компотом с бренди
- Персиковый салат с мятой и Planters Punch
- Панна -котта с маракуей под ежевичным соусом .
- Шоколадный торт с миндалем.
- Ванильный чизкейк с фруктовым соусом

**55,00 € / 1 300 CZK на человека**

*Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями.*

*Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*



# » МЕНЮ А ЛЯ КАРТ

## Весеннее меню



### Весеннее меню 1. категория

- Суп из лука порей с гренками
- Куриная грудка на гриле с луковым ризотто и помидорами
- Клубничный пирог с лимонным сорбетом

**36,50 € / 875 CZK на человека**

### Традиционное чешское меню 2. категория

- Тартар из био говядины на ржаном хлебе с салатом из трав и спаржей
- Жареное филе форели с тушеными огурцами и молодым картофелем
- Сладкие творожные кнедлики фаршированные ревенем и фисташками

**41,50 € / 1 000 CZK на человека**

### Весеннее меню 3. категория

- Суп из спаржи со сметаной
- Морской окунь, запечённый с черри-помидорами и шалотом, с укропным ремюладом и петрушечно-масляными граньяль»
- Тарталетка с кремом из лесных ягод с мятной пеной

**41,50 € / 1 000 CZK на человека**

### Весеннее меню 4. категория

- Маринованный лосось с ризотто и перцовым соусом
- Сливочный суп с лисичками и клецками из пармской ветчины
- Жаркое из баранины с кедровыми орешками с картофельным пюре со щавелем
- Творожный торт из цветов чёрной бузины с малиновой пеной

**62,00 € / 1 485 CZK на человека**



*Минимальное количество человек — 20.  
Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

# » МЕНЮ А ЛЯ КАРТ

## Летнее меню



### Летнее меню 1. категория

- Белый цуккини-суп с травами, сметаной и крошками с селёдкой
- Куриное филе с ризотто на диком чесноке и свекольными листьями
- Мусс из белого шоколада на вине с черной смородины

**41,50 € / 1 000 CZK на человека**

### Традиционное летнее чешское меню 2. категория

- Суп из жёлтого гороха с беконными чипсами и обжаренной чабаттой
- Телячий медальон с томатной крупой и зелёным луком
- Чизкейк с ванилью и абрикосово-медовым салатом

**41,50 € / 1 000 CZK на человека**

### Летнее меню 3. категория

- Утиный салат на мандаринах с зеленой спаржей и соусом из маракуи
- Жареный судак с кремовым ризотто и свежей хрустящей редиской
- Абрикосовый крамбл с ванильным мороженым

**41,50 € / 1 000 CZK на человека**

### Летнее меню 4. категория

- Маринованный лосось с маринованной чечевицей с эстрагоном песто
- Суп-крем из лука-поррея с вялеными помидорами
- Стейк Россини с дикой брокколи и травяным картофелем
- Лимонная панна-котта с малиной

**62,00 € / 1 485 CZK на человека**



*Минимальное количество человек — 20.  
Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

# » МЕНЮ А ЛЯ КАРТ

## Осеннее меню



### Осеннее меню 1. категория

- Маринованные отбивные из телятины с зеленью и салатом из лесных грибов и кресс-салатом
- Средиземноморская барабулька с каперсами, тушеными овощами на тимьяне с картофелем
- Сливовый джем с коньяком и чизкейком под тертым миндалем

**41,50 € / 1 000 CZK на человека**

### Традиционное чешское осеннее меню 2. категория

- Грибной суп с перепелиным яйцом-пашот
- С вина вырезка с квашеной капустой и картофельным пюре под маслом с яблочным соусом
- Дуэт из миндаля и нуги с ежевичным Сорбетом

**41,50 € / 1 000 CZK на человека**

### Осеннее меню 3. категория

- Крем-суп из запечённого перца и чеснока с крем-фреш
- Медальон из косули с картофельно-сельдерейным пюре, айвовым соусом и изюмной капустой
- Шоколадный торт с орехами и ванильным мороженым и мокко соусом

**41,50 € / 1 000 CZK на человека**



### Осеннее меню 4. категория

- Паштет из телятины с салатом Mesclun и клюквенным соусом
- Бульон из говяжьего хвоста с дрожжевыми клёцками из говяжьего мозга
- Жаркое из утиной грудки с медом, капустой и картофельной запеканкой
- Корицáный чизкейк с абрикосовым пюре с ромом и фисташковыми крекерами

**62,00 € / 1 485 CZK на человека**



*Минимальное количество человек — 20.  
Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

# » МЕНЮ А ЛЯ КАРТ

## Зимнее меню



### Зимнее меню 1. категория

- Тыквенный суп карри с тыквенными семечками
- Тушеная бычья лопатка в соусе Бароло с полентой и козлотородником «а-ля крем»
- Груша пассированная с Grand Marnier сабайоном и карамелью

**41,50 € / 1 000 CZK на человека**

### Традиционное чешское зимнее меню 2. категория

- Гусиный паштет с желе и булочкой
- Жареный форель в укропном соусе с масляной фиолетовой морковью и запечённым картофелем
- Ванильный мусс из фундука со сливовым компотом и яблоками

**41,50 € / 1 000 CZK на человека**

### Зимнее меню 1. категория

- Pescaccia из морской форели с салатом из сельдерея и грейпфруты
- Запечённый гусь с жареными клёцками и красной капустой с инжиром
- Марципановый пудинг с яичным коньяком и коричнево-карамельной крошкой

**41,50 € / 1 000 CZK на человека**

### Зимнее меню 4. категория

- Арктический розовый лосось с яблочным салатом и горчишно-сметанным соусом
- Бульон из фазана с клёцками и дикими пряностями
- Медальоны из говяжьей вырезки с обжарными грибами и кремовым ризотто
- Имбирная пена с миндальным мороженым и глазированным грейпфрутом

**62,00 € / 1 485 CZK на человека**



*Минимальное количество человек — 20.  
Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

# » OPEN BAR

## Стандарт

- Мартини, Кампари
- Фернет, Бехеровка, Водка, Виски Джеймсон
- Моравское красное и белое вино
- Пиво Пилснер уркел
- Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- Кофе, Чай

**31,00 € / 750 CZK на 1 человека и 1 час**

## Супериор

- Мартини, Кампари, Шерри
- Сливовица, Бехеровка, Джин, Водка, Ром Бакарди
- Виски Джеймсон, Баллантинз
- Коньяк Мартель ВС, Метакса 5\*
- Моравское красное и белое вино
- Пиво Пилснер уркел
- Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- Кофе, Чай

**35,50 € / 875 CZK на 1 человека и 1 час**

*Предложение Open Bar указано на 1 час для 1 человека с возможностью неограниченного выбора из числа напитков вышеуказанного предложения.*

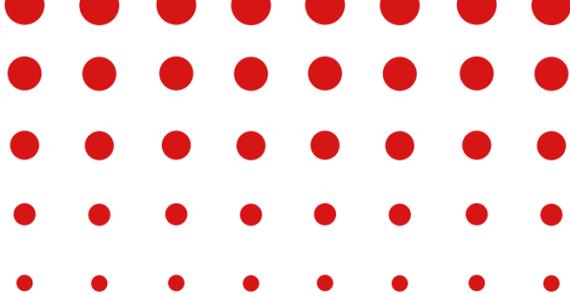
*Цены могут меняться в зависимости от даты запроса.*

## Де люкс

- Мартини, Кампари, Шерри
- Сливовица, Текила, Бехеровка, Бейлис, Джин, Водка, Ром Бакарди
- Виски Чивас Регал 12 лет, Джек Дэниелс
- Коньяк Хеннесси Файн, Коньяк Реми Мартин VSOП, Метакса 7\*
- Коктейли спиртные, безалкогольные
- Моравское красное и белое вино
- Пиво Пилснер уркел
- Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- Кофе, Чай

**50,00 € / 1 200 CZK на 1 человека и 1 час**





На основе требований и индивидуальных пожеланий клиента мы подготовим любые комбинации закусок.

Информация об аллергенных компонентах в продуктах питания или напитков может быть предоставлена по Вашему запросу.

**Для получения дополнительной информации и заказов обращайтесь на:**



**deputy.manager@savoywestend.cz**



**+420 359 018 802 / +420 359 018 827**

[www.savoywestend.cz](http://www.savoywestend.cz)

