

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 m2
- Максимальное количество гостей: 24
- 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 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

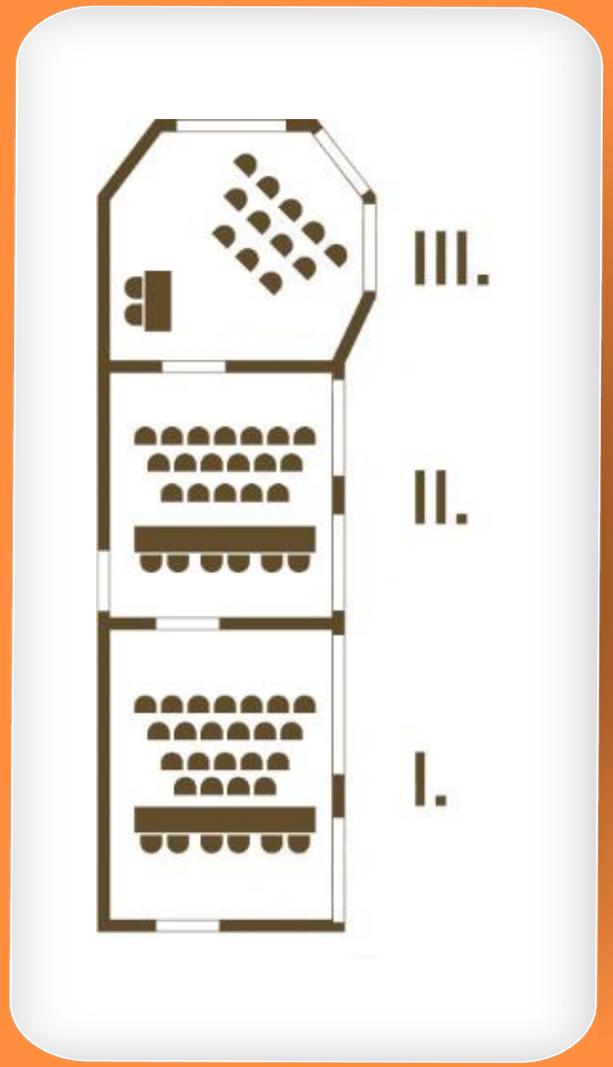
ТЕАТЕР	ШКОЛА	РЕСТО-РАН	„U“	„T“	„O“	„I“	КОК-ТЕЙЛЬ
МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 12	МАКС. МЕСТ 26

Стоимость аренды предоставляется по запросу.





SAVOY ROYAL LOUNGE I-II-III



SAVOY ROYAL LOUNGES:

- 35 m2 / 28 m2 / 25 m2
- 3 отдельные залы для заседаний общей вместимостью 78 человек
- Роскошные отдельных 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
- 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



THEATRE	SCHOOL	RESTAU-RANT	"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 m2

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
				

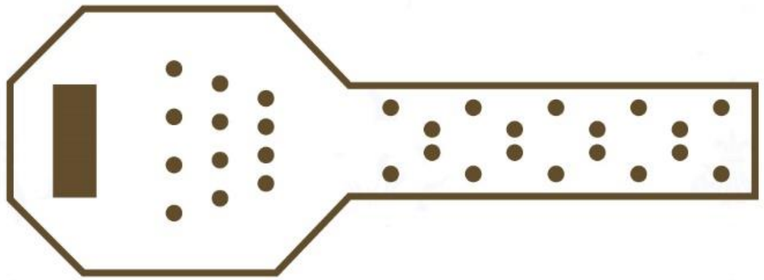
Аренда и дополнительные услуги — цены предоставляются по запросу.

SAVOY GARDEN SQUARE

Размеры:
20 × 15.5 m
54 × 9 m
Общая площадь: 1 200 m2

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 м², 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 m2

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“
- Беспроводный дистанционный драйвер и указка
- Бесшнуровой микрофон AKG WMS 40 PRO MINI 2
- Экран 213 × 213 cm
- Проектор „HP“
- Портативный компьютер – ноутбук „HP“
- Репродукторы SKYTEC 170.311
- LED TB 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

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

Приветственный напиток «Karlovy Vary»
Becherovka 40 мл
Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л

Приветственный напиток «Exclusive»
Moët & Chandon Brut, Шампань 0,2 л
Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л

Приветственный напиток «Long»
Бетон (Becherovka, тоник, лимон)
8,75 € / 210 CZK

Приветственный напиток «French»
Кир Рояль (Crème de Cassis, игристое вино)

Приветственный напиток «Squeezer»
Свежевыжатый сок (апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь)



Каждый приветственный напиток рассчитан на одного человека.
Мы готовы изменить ассортимент напитков в соответствии с Вашими пожеланиями.

Стоимость предоставляется по запросу.

КОФЕ-БРЕЙКИ

СТАНДАРТ

Короткий перерыв

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

КОМФОРТ

Перерыв в стиле «High Tea»

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

УТРЕННИЙ ПЕРЕРЫВ

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

Мы готовы изменить ассортимент в соответствии с Вашими пожеланиями.
Каждое предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.



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

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 бальзамическим соусе с хрустящей пармской Ветчиной

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).

Каждое предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

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

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

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).

Каждое предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

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

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

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).

Каждое предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

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



Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями.
Минимальное количество человек — 20.
Предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Летнее меню

- Выбор летних трав и овощей с хрустящими семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса

- Моццарелла 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



Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями.
Минимальное количество человек — 20.
Предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

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, кнедликами 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



Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями.
Минимальное количество человек — 20.
Предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

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 запеченым 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



Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями.
Минимальное количество человек — 20.
Предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

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
- Grilованные 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 рисо
- 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

Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями.
Минимальное количество человек — 35.
Предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

SAVOY БРАНЧ

- Ассорти из свежевыжатых 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 пастрами, мортаделла, копченыйокорок, 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 вишнёвым 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

Мы можем составить отдельное меню в соответствии с вашими пожеланиями.
Предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

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

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

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

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



Минимальное количество человек — 20.
Каждое предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

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

Традиционное летнее чешское меню 2. категория

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

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

Летнее меню 4. категория

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



Минимальное количество человек — 20.
Каждое предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

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

Традиционное чешское осеннее меню 2. категория

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

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

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
- Корица́ный чизкейк с абрикосовым пюре с ромом и фисташковыми крекерами



Минимальное количество человек — 20.
Каждое предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

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 козлобородником «а-ля крем»
- Груша пассированная с Grand Marnier сабайоном и карамелью

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

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 корично-карамельной крошкой

Зимнее меню 4. категория

- Арктический розовый лосось с яблочным салатом и горчично-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



Минимальное количество человек — 20.
Каждое предложение рассчитано на 1 человека.

Стоимость предоставляется по запросу.

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

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

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 ВСОП, Метакса 7*
- Коктейли спиртные, безалкогольные
- Моравское красное и белое вино
- Пиво Пилснер уркел
- Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- Кофе, Чай



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

Стоимость предоставляется по запросу.

На основе требований и индивидуальных пожеланий клиента мы приготовим 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