



aqua
marine
hotel

Ваш самый важный день



Банкетный зал Монarz

Панорамные окна, выходящие в тихий дворик, элегантная мебель, большие светлые абажуры, сделанные по авторским эскизам - весь интерьер цвета сливок и топленого молока становится легким и воздушным.

Просторный зал идеально подходит для проведения свадебного торжества.

Персональный свадебный менеджер поможет вам определиться с максимально комфортным размещением гостей и проконтролирует работу всех служб в течение праздника.

Вместимость зала 75 гостей



Банкетный зал Санфигур

Уютный зал площадью 80 кв.м. для презентаций, камерных свадеб и семейных праздников с идеальным зонированием.

В первой части зала (40 кв.м.) можно организовывать приветственный фуршет, танцпол и фото-зону, а во второй части (40 кв.м.) - праздничный банкет.

Зал располагается на первом этаже. Светлые оттенки в интерьере позволяют в легкости обыгрывать пространство и выигрышно дополнять его декором.

Вместимость зала 30 гостей



Комплименты для молодоженов



Проведите свою свадьбу в отеле Аквамарин,
и мы будем рады предложить вам следующие комплименты:

- Индивидуальный подход к организации мероприятия
- Бесплатный номер на одну ночь для молодоженов*
- Специальные цены на проживание для ваших гостей
- Поздний выезд (по запросу и при наличии свободных номеров)
 - Комплимент от отеля в номере при заезде
- Возможность проведения фотосессии для молодоженов в интерьерах отеля

*номер предоставляется при проведении мероприятия от 40 человек

** услуги фотографа не входят



Банкетное меню



Закуски

Ассорти маслин и оливок (30)	140 ₺
Мясное ассорти (60)	420 ₺
Рыбное ассорти (60)	840 ₺
Ассорти сыров (50)	420 ₺
Овощное ассорти (75)	280 ₺
Ассорти солений Домашний погребок (75)	140 ₺
Пикули - ассорти маринованных овощей (корнишоны, жемчужный лук, каперсы, маслины) (45)	210 ₺
Маринованные шампиньоны (60)	210 ₺
Закуска из сельди с Диженской горчицей на бородинском хлебе (45)	140 ₺
Риет из копченого лосося с перепелиным яйцом (40)	350 ₺
Имеритинские рулетики из баклажан с сыром и орехами (50)	280 ₺
Лобьо из красной фасоли с грибами (75)	210 ₺
Овощи гриль с соусом Песто (50)	210 ₺
Ролл с ростбифом, рукколой и трюфельным маслом (45)	308 ₺
Ассорти брускетт (2 шт/чел 3 вида) (50)	490 ₺
Сациви (75)	280 ₺
Терин из утки с луковым джемом (50)	420 ₺
Вителло Тонато (40)	350 ₺
Фруктовое ассорти (120)	588 ₺
Дыня (150)	210 ₺
Арбуз (150)	140 ₺
Домашний хлеб и масло (50)	84 ₺



Салаты

Греческий с сыром Фета (75)	210 ₺
С авокадо, креветками и гелем из лайма (60)	700 ₺
Капрезе с сыром Моцарелла (60)	280 ₺
Аджапсандал (75)	210 ₺
Цезарь с куриным филе (50)	350 ₺
С фунчозой и курицей Вок (75)	280 ₺
С куриной печенью в красном вине (50)	210 ₺
Оливье с томлёной говядиной (80)	350 ₺
Азиатский с говядиной и пикантной заправкой (50)	350 ₺
Купеческий с говяжьим языком и маринованными огурчиками (80)	490 ₺
Нисуаз с тунцом (60)	280 ₺
Цезарь с креветками (60)	560 ₺



Горячие закуски

Овощной тимбал гриль с сыром Моцарелла (150)	630 ₺
Валован с жульеном из курицы и грибов (150)	630 ₺
Жареный сыр Бри с ягодным соусом (130)	910 ₺
Крабкейк с креветками и листьями салата (150)	910 ₺
Биф Веллингтон с соусом Порто (170)	980 ₺
Валованы с кокилем из морепродуктов (150)	980 ₺



Горячие блюда

Филе индейки с сыром Фета и гратеном из тыквы (260)	1890 ₺
Филе тунца с рисом по-азиатски с соусом Терияки (300)	1890 ₺
Цыпленок Табака с картофельным пюре и соусом Шатобриан (420)	1820 ₺
Дорадо гриль с перечным кули и оливковым топинадом (300)	2520 ₺
Филе палтуса с пюре из цветной капусты с топинадом (330)	2800 ₺
Филе лосося на подушке из овощей с лаймовым соусом (300)	2800 ₺
Говяжья вырезка с картофельным гратеном и соусом Порто (300)	2800 ₺



Банкетное меню 5500 ₽/чел

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти маслин и оливок (40)

Имиринские рулетики из баклажан с сыром и орехами (40)

Закуска из сельди с Диженской горчицей на бородинском хлебе (45)

Ассорти солений Домашний погребок (75)

Салат Цезарь с куриным филе (60)

Салат Оливье с томленой говядиной (80)

Салат Греческий с сыром Фета (75)

Риет из копченого лосося с перепелиным яйцом (40)

Лобио из красной фасоли с грибами (75)

Фруктовое ассорти (120)

Домашний хлеб и масло (50)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

(один вариант на выбор)

Овощной тимбал гриль с сыром Моцарелла (150)

Валован с жульеном из курицы и грибов (150)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(50/50)

Филе индейки с сыром Фета и гратеном из тыквы (260)

Филе тунца с рисом по-азиатски с соусом Терияки (300)

НАПИТКИ

Американский кофе, ассорти чая, лимон, сахар, молоко, сливки

Домашний ягодный морс

Банкетное меню 6500 ₽/чел

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Вителло тонатто (40)

Рыбное ассорти (60)

Овощи гриль с соусом Песто (50)

Пикули - ассорти маринованных овощей (корнишоны, жемчужный лук, каперсы, маслины, оливки) (45)

Ролл с ростбифом, руколой и трюфельным ароматом (45)

Салат Капрезе с сыром Моцарелла (60)

Салат Азиатский с говядиной и пикантной заправкой (50)

Салат с куриной печенью в красном вине (50)

Салат Купеческий с говяжьим языком и маринованными огурчиками (80)

Салат с авокадо, креветками и гелем из лайма (60)

Фруктовое ассорти (120)

Домашний хлеб и масло (50)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

(один вариант на выбор)

Жареный сыр Бри с ягодным соусом (130)

Крабкейк с креветками и листьями салата (150)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(50/50)

Дорадо гриль с перечным кули и оливковым топинадом (300)

Цыпленок Тапака с картофельным пюре и соусом Шатобриан (350)

НАПИТКИ

Американский кофе, ассорти чая, лимон, сахар, молоко, сливки

Домашний ягодный морс

Банкетное меню 7700 ₽/чел

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти (60)

Рыбное ассорти (60)

Ассорти сыров (50)

Сациви (75)

Ассорти брускет (2 шт/чел 3 вида) (50)

Терин из утки с луковым джемом (50)

Салат Нисуаз с тунцом (60)

Салат Цезарь с креветками (60)

Салат с фунчезой и курицей Вок (75)

Салат Аджасанда (75)

Салат Оливье с томленной говядиной (80)

Фруктовое ассорти (120)

Домашний хлеб и масло (50)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

(один вариант на выбор)

Биф Велингтон с соусом Порто (170)

Валованы с кокилем из морепродуктов (150)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(50/50, два варианта из трех)

Филе палтуса с пюре из цветной капусты с топинадом (330)

Филе лосося на подушке из овощей с лаймовым соусом (300)

Говяжья вырезка с гратеном и соусом Порто (300)

НАПИТКИ

Американский кофе, ассорти чая, лимон, сахар, молоко, сливки

Домашний ягодный морс



Фуршетное меню

ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ

Мини тарталетка с грибным буше (19)	160 ₺
Мини кесадилья с курицей и грибами (30)	160 ₺
Шампиньоны фаршированные беконом и сыром Дор-Блю (36)	180 ₺
Тайские спрингроллы с чили соусом (45)	210 ₺
Мини кесадилья с говядиной (30)	210 ₺
Мини киш с лососем и шпинатом (35)	450 ₺
Мини шашлычки из курицы Тандури с йогуртовым соусом (55)	300 ₺
Креветки в японской панировке (30)	350 ₺
Мини люля из говядины на подушке из овощей соус Татзики (53)	420 ₺
Мини шашлычки из говядины с соусом Красное вино (50)	770 ₺
Мини шашлычки из лосося с болгарским перцем и соус Белое вино (55)	630 ₺
Филе трески в зеленой панировке (50)	450 ₺
Мини люля из баранины с соусом Сацебели (50)	450 ₺
Овощные шашлычки гриль (45)	210 ₺
Картофельные крокеты со сметаной и зеленью (50)	140 ₺

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

Кростини с овощами гриль (35)	140 ₺
Сырный шарик в ореховой панировке (30)	140 ₺
Ролл -тартилья с индейкой (35)	140 ₺
Мини клуб сэндвич с куриным филе (40)	140 ₺
Тунец татаки с Чука салатом (30)	190 ₺
Канapé с сыром Бри и виноградом (25)	280 ₺
Ролл-тартилья с крабовым мясом и креветкой (35)	210 ₺
Ролл из ростбифа с маринованными овощами (30)	250 ₺
Мини Моцарелла с черри и соусом Песто (35)	210 ₺
Жареный кальмар с чили соусом (30)	250 ₺
Кростини с руколой и ростбифом (35)	220 ₺
Ролл из блинчика с лососем (25)	550 ₺
Кростини с крем сыром и лососем (35)	350 ₺
Канapé с грушей в вине, сыром Фета и ростбифом (30)	250 ₺
Канapé с сельдью и лимонным крем сыром (40)	140 ₺
Профитроли с паштетом из куриной печени (30)	140 ₺

ДЕСЕРТЫ

Корзиночка лимонная (25)	150 ₺
Макарун лимонный (15)	150 ₺
Макарун малиновый (15)	150 ₺
Макарун фисташковый (15)	150 ₺
Мусс манго-маракуйя (25)	150 ₺
Мусс из черной смородины (25)	150 ₺
Мусс шоколадный (25)	250 ₺
Панна-котта ванильная с соусом манго-маракуйя (50)	150 ₺
Трюфель белый (15)	210 ₺
Трюфель (15)	210 ₺

Фуршетное меню 2500 ₽/чел

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

- Кростини с руколой и ростбифом (35)
- Кростини с крем сыром и лососем (35)
- Кростини с овощами гриль (35)
- Канapé с сыром бри и виноградом (25)
- Ролл -тартилья с индейкой (35)
- Сырный шарик в ореховой панировке (30)
- Фруктовые шашлычки (40)

ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ

- Мини киш с лососем и шпинатом (35)
- Мини тарталетка с грибным буше (19)
- Мини кесадилья с курицей и грибами (30)
- Мини люля из говядины на подушке из овощей соус Татзики (53)

ДЕСЕРТЫ

- Корзиночка лимонная (25)
- Макарун малиновый (15)
- Мусс манго-маракуйя (25)

НАПИТКИ

Американский кофе, ассортимент чая, сахар, лимон, сливки или молоко, минеральная вода

Сок в ассортименте (вишня, яблоко апельсин) (200)

Фуршетное меню 3800 ₽/чел

ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

- Ролл из блинчика с лососем (25)
- Ролл из ростбифа с маринованными овощами (30)
- Ролл-тартилья с крабовым мясом и креветкой (35)
- Мини кляб сэндвич с куриным филе (40)
- Мини Моцарелла с черри и соусом Песто (35)
- Тунец татаки с Чука салатом (30)
- Фруктовые шашлычки (40)

ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ

- Мини шашлычки из курицы Тандури с йогуртовым соусом (55)
- Мини шашлычки из лосося с болгарским перцем и соус Белое вино (55)
- Мини шашлычки из говядины с соусом Красное вино (47)
- Мини кесадилья с говядиной (30)
- Тайские спрингроллы с чили соусом (45)
- Шампиньоны фаршированные беконом и сыром Дор-Блю (36)

ДЕСЕРТЫ

- Макарун лимонный (15)
- Мусс из черной смородины (25)
- Панна-котта ванильная, с соусом манго-маракуйя (50)
- Торт медовик КБ (30)

НАПИТКИ

Американский кофе, ассортимент чая, сахар, лимон, сливки или молоко, минеральная вода

Сок в ассортименте (вишня, яблоко апельсин) (200)



Напитки

ИГРИСТОЕ ВИНО

Нуволе брют Кубань вино Россия	1050 ₺
Балаклава Шардоне брют, Крым, Россия	1400 ₺
Балаклава Розе брют, Крым, Россия	1500 ₺
Ламбруско Бьянко полусладкое красное, Венето Италия	1500 ₺
Ламбруско Россо полусладкое белое, Венето, Италия	1500 ₺
Просекко Бруни DOC, Венето, Италия	2500 ₺

БЕЛОЕ ВИНО

Ле Гран Нуар Шардоне сухое, Франция	2200 ₺
Альма Романа Пино Гриджио полусухое, Италия	1500 ₺
Бодегас Фаустино Дос Капричос Бланко сухое, Испания	1300 ₺
Рислинг Ханс Байер полусухое, Германия	2500 ₺
Гато Негро Савиньон Блан сухое, Чили	1400 ₺
Цинандали, Кахетия сухое, Грузия	1300 ₺

КРАСНОЕ ВИНО

Ле Гран Нуар Пино Нуар сухое, Франция	2200 ₺
Кьянти Серистори сухое, Италия	2400 ₺
Альма Романа Санджовезе сухое, Италия	1500 ₺
Бодегас Фаустино Дос Капричос Тинто сухое, Испания	1300 ₺
Камден Парк Шираз сухое, Австралия	2000 ₺
Киндзмараули, Кахетия полусладкое, Грузия	1300 ₺

ВОДКА

Русское золото 0,5 л.	800 ₺
Русский стандарт 1 л.	1800 ₺
Онегин 0,5 л.	2200 ₺

ВИСКИ

Джони Уокер Рэд Лейбл 1 л.	3900 ₺
Вильям Лоусон 1 л.	3400 ₺
Джемесон 1 л.	4900 ₺

ДЖИН

Хопперс Ориджинал Драй 0,5 л.	1600 ₺
-------------------------------	--------

КОНЬЯК

АРАРАТ 5 лет 0,7 л.	3400 ₺
---------------------	--------

ВОДА

Аква Минерале без газа 1 л	250 ₺
Аква Минерале газированная 1 л.	250 ₺

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Добрый Кола 1 л	350 ₺
Добрый Лимон - Лайм 1 л.	350 ₺
Добрый Апельсин 1 л	350 ₺
Добрый Кола стекло 0,33 л.	350 ₺
Кола Оригинальная стекло 0,33 л.	400 ₺
Лимонад Фрустайл Цитрус 1 л.	350 ₺

СОК

Риоба	400 ₺
Апельсин/Яблоко/Томат/Мультифрукт/Вишня 1 л.	
Морс ягодный домашний 1 л.	500 ₺
Американский кофе, ассорти чая, лимон, сахар, молоко, сливки	150 ₺

Торты на заказ



Добро пожаловать в мир сладких шедевров!

В нашем ресторане вы можете заказать торты:

- Сникерс
- Клубничный пломбир
 - Мокко
- Шоколадный Люцерн
 - Три шоколада

Стоимость 1 кг торта – 3700 руб.

Минимальный вес - 2 кг.

Оформление заказа производится за 5 дней до нужной даты. Стоимость декора рассчитывается отдельно.



Оформление зала

Аренда стенки для подачи шампанского на фуршет 5000 ₽

Цветочные композиции на гостевые столы и президиум (искусственные) 1000 ₽/шт

Аренда цветочной круглой арки 3000 ₽

Мольберт и номерки на столы 2000 ₽

Декор пакетом 10000 ₽

Горка шампанского (шампанское в стоимость не входит) 3000 ₽

Помощь в раскладке реквизита 3000 ₽

Дополнительная уборка после использования хлопушек, лепестков роз (искусственные, живые), пшена, риса и прочее 3000 ₽



посмотреть фото залов,
фото блюд и меню

115184 Москва, Озерковская наб., 26

T. +7 495 580 28 28
+7 903 515 81 24

E. sales@cpmsk.ru

www.aquamarinehotel.ru

