

MEETINGS & EVENTS



Baltic Beach Hotel & SPA



СОДЕРЖАНИЕ



ВВЕДЕНИЕ

БИЗНЕС-ЛАНЧ

Сделайте свой обед особенным — каждый день мы предлагаем разнообразное меню бизнес-ланча.

Вкусные, свежие блюда, приготовленные из продуктов премиум-класса, которые создала наша команда поваров, станут самой вкусной частью вашего делового дня.

Обед из двух или трёх блюд будет подан в одном из наших ресторанов с видом на море.

Приготовлено со страстью, подано с любовью

СТОИМОСТЬ

Обед из 2 блюд — **25 EUR**

Обед из 3 блюд — **29 EUR**

ВРЕМЯ ОБЕДА

12:00 - 16:00

Бизнес-ланч входит
в конференц-предложение дня

БИЗНЕС-ЛАНЧ

ПОНЕДЕЛЬНИК

ЗАКУСКА

Тартар из лосося с авокадо

или

Салат с моцареллой, руколой, томатами черри и соусом из базилика

или

Сливочный суп с беконом, фасолью и нутом

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Фишкетки с соусом тартар и домашним картофелем фри

или

Медальоны из филе свинины с грибным соусом и запеченным картофелем

или

Паста «Примавера» с сезонными овощами и пармезаном

ДЕСЕРТ

Манго крем-брюле

или

Мороженое в хрустящей миндальной корзиночке



БИЗНЕС-ЛАНЧ

ВТОРНИК

ЗАКУСКА

Салат с ростбифом, руколой, пармезаном
и бальзамическим соусом

или

Картофельные рости с малосольным лососем
и творожным кремом

или

Грибной суп-пюре с трюфельным маслом и чесночной гренкой

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Паста с филе лосося в сливочном соусе песто
с томатами черри

или

Говяжий эскалоп в луковом соусе с картофельным пюре

или

Свекольное ризотто с маскарпоне и грецкими орехами

ДЕСЕРТ

Крем из соленой карамели с грильяжными чипсами

или

Мороженое в хрустящей миндальной корзиночке



БИЗНЕС-ЛАНЧ
СРЕДА

ЗАКУСКА

Салат с кальмарами, томатами черри, листьями салата романо и чесночным айоли

или

Салат с курицей-гриль, киноа, авокадо и манго

или

Томатный суп с домашним песто и чесночными гренками

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Жареный судак в сливочном соусе с каперсами и картофельным пюре

или

Утиная ножка конфи с ягодным соусом и картофельным gratin

или

Паста «Аррабьята»

ДЕСЕРТ

Малиновый чизкейк

или

Мороженое в хрустящей миндальной корзиночке



БИЗНЕС-ЛАНЧ

ЧЕТВЕРГ

ЗАКУСКА

Салат «Греческий» с козьим сыром и оливками каламата

или

Салат с утиным конфи, запеченными яблоками,
грецкими орехами и соусом терияки

или

Рыбный суп из улова дня

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Жареное филе сибаса с прованским рататуем

или

Строганов из говядины премиум-класса с шампиньонами,
хрустящим луком и картофельным пюре

или

Запеченное в печи картофельно-грибное рагу с сыром

ДЕСЕРТ

Фисташковая панна котта с малиновым соусом

или

Мороженое в хрустящей миндальной корзиночке



ПЯТНИЦА

ЗАКУСКА

Тартар из сельди матье с творогом и картофельным пюре,
на свекольном карпаччо

или

Салат «Цезарь» с куриной грудкой и хрустящим беконом

или

Крем-суп из брокколи и зеленого горошка

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Рагу из сома в томатно-сливочном соусе с кускусом и овощами

или

Котлетта из куриного филе с салатом из томатов, руколы и лука

или

Равиоли с грибами в сырном соусе

ДЕСЕРТ

Шоколадный брауни со сливками и соусом из лесных ягод

или

Мороженое в хрустящей миндальной корзиночке



ВВЕДЕНИЕ

ОБЕДЕННЫЙ БУФЕТ

Для большого количества гостей мы предлагаем остановить ваш выбор на меню обеденного буфета.

Широкий выбор закусок, супов, основных блюд и десертов, где каждый гость найдёт свои любимые блюда.

Предлагаем на ваш выбор меню с интернациональными блюдами, приготовленными из высококачественных ингредиентов. При вашем желании мы также будем рады включить в меню блюда для гостей с особыми диетами.

Обеденный буфет будет сервирован в одном из наших ресторанов с видом на море.

Приготовлено со страстью, подано с любовью

СТОИМОСТЬ

36 EUR для одной персоны

ВРЕМЯ ОБЕДА

12:00 - 16:00

МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ

30 персон



ОБЕДЕННЫЙ БУФЕТ

САЛАТНЫЙ БАР

Стандартный салатный бар со следующими дополнениями:
Киноа, нут, копченый латвийский сыр, мини-моцарелла, пармезан,
зеленый консервированный горошек, маринованные огурцы,
маринованный халапеньо, маринованные опята

Станция соусов

горчичный, 1000 островов, цезарь, кисло-сладкий чили, тцацки,
сметана, оливковое масло, бальзамико, набор уксусов

САЛАТЫ

(2 по выбору)

Нисуаз с консервированным тунцом, оливками и томатами черри

Салат с утиным конфи в соусе Хуасин, с ананасом и арахисом

Салат Цезарь с куриной грудкой и хрустящим беконом

Салат с кальмарами, листьями Романо, томатами черри
и пикантным майонезом

Салат с мини-моцареллой, томатами-черри и домашним песто

Греческий салат с сыром Фета и оливками Каламата

Салат с белой фасолью, шампиньонами, паприкой
и горчично-йогуртовым соусом

Салат из кускуса по-восточному, с овощами и нутом



ОБЕДЕННЫЙ БУФЕТ

СУП ДНЯ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

подаём со свежее испечённым хлебом

РЫБНЫЕ БЛЮДА

(1 по выбору)

Филе лосося в соусе Терияки с сезамом

Филе судака в сметано-укропном соусе с луковыми чипсами

Филе сома в кисло-сладком соусе

Филе трески в томатном соусе Маринара

Филе морского окуня, запеченное с томатами черри, каперсами и лимоном

МЯСНЫЕ БЛЮДА

(1 по выбору)

Филе индейки в горчичном соусе

Утиное конфи в ягодном соусе

Куриная грудка в соусе Терияки с сезамом

Карри Тикка Масала из куриных окорочков

Гиросс из куриных окорочков в соусе барбекю

Свиное жаркое по-домашнему

Говяжий строганоф с грибами и корнишами

Ростбиф из антрекота в перечном соусе

ОБЕДЕННЫЙ БУФЕТ

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

(1 по выбору)

Паста в сливочном соусе из боровиков и шампиньонов

Рагу из нута, белой фасоли и кукурузы, с томатами и оливками

Прованский овощной рататуй

Равиоли с грибами в сливочном соусе

Вегетарианский плов с овощами и сухофруктами

Овощное карри

ГАРНИРЫ

(2 по выбору)

Отварной картофель с зеленью

Запеченный картофель с розмарином

Сливочное картофельное пюре

Картофельный мэш с оливковым маслом и травами

Запеченные в травах сезонные овощи

Рис Басмати

Томатное орзотто

Отварная гречка

Запеченная цветная капуста

ОБЕДЕННЫЙ БУФЕТ

ДЕСЕРТЫ

(2 по выбору)

Ванильная панна-котта с ягодным соусом

Шоколадный мусс с орехами и миндальным грильяжем

Ванильный капкейк с мармеладом и кремом маскарпоне

Вишневый флан с шоколадными чипсами и сливочным кремом

Яблочный пирог со сливочной крошкой

Ванильный крем из рикотты, с мармеладом и белым шоколадом

Манго крем-брюле с карамельной крошкой

Шоколадный брауни глютен фри со взбитыми сливками

Фруктовый салат



ОБЕДЕННЫЙ БУФЕТ

СУП И СЭНДВИЧИ

СУПЫ

(2 на выбор)

Овощной крем-суп

или

Томатный суп

или

Традиционная солянка

или

Куриный суп с лапшой

или

Капустный суп

АССОРТИ СЭНДВИЧЕЙ

Ржаной хлеб с малосольным лососем

Скандинавский сэндвич с тунцом

Кростини с ростбифом и васаби

Кростини с сыром моцарелла и песто

ДЕСЕРТЫ

Фруктовый салат

Панна котта с ягодным соусом

СТОИМОСТЬ

26 EUR для одной персоны

ВРЕМЯ ОБЕДА

12:00 - 16:00

МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ

30 персон

УЖИН

IL SOLE RESTAURANT

Светлый и уютный ресторан il Sole с панорамным видом на море предлагает комфортную, непринуждённую обстановку для ужина у моря. Все знаменитые классические блюда итальянской кухни приготовлены из продуктов высшего качества по традиционным итальянским рецептам.

Мы поможем подобрать вино к каждому выбранному блюду из широкого предложения винной карты итальянского ресторана.

The logo for 'il Sole' restaurant, featuring the text 'il Sole' in a stylized, elegant font. A small graphic of a bunch of grapes is integrated into the letter 'o' of 'Sole'.

МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП

ЗАКУСКА

Салат с тигровыми креветками, томатами черри и авокадо

или

Vitello tonnato – телятина под соусом из тунца и каперсов

или

Хрустящая моцарелла и оливки на томатном карпаччо

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Филе сибаса с грибами на подушке из цукини

или

Филе цесарки под соусом маргарита

или

Ризотто со спаржей и шпинатом

ДЕСЕРТ

Торт «Соссо поссиола» — орехово-кокосовый

или

Мороженое в хрустящей миндальной корзиночке с ягодами

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

44 EUR для одной персоны

МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП

ЗАКУСКА

Vitello tonnato – телятина под соусом из тунца и каперсов

или

Томленая в белом вине груша со сладким сыром
gorgonzola dolce

или

Карпаччо трио – лосось, сибас, рыба меч

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Хрустящий карбонад из телятины с салатом из красного лука
и свежих томатов

или

Филе лосося на гриле со спаржей и соусом из шпината

или

Запеченная паста тальерини с баклажанами, томатным
соусом и пармезаном

ДЕСЕРТ

Ванильная панна котта с ягодами и малиновым соусом

или

Классический тирамису

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

50 EUR для одной персоны



МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП

ЗАКУСКА

Тартар из филе желтоперого тунца и авокадо

или

Vitello tonnato – телятина под соусом из тунца и каперсов

или

Салат из овощей-гриль с муссом из пармезана

ВТОРОЕ БЛЮДО

Медальоны из телятины с соусом из зелёного перца

или

Утиная грудка с соусом из апельсинов и красной смородины

или

Запеченное филе горбыля в сливочном соусе с каперсами

или

Ризотто с трюфельной пастой

ДЕСЕРТ

Клубничное минестроне с кремом маскарпоне

или

Кростата с кремом маскарпоне и ягодами

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

55 EUR для одной персоны



МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Vitello tonnato – телятина под соусом из тунца и каперсов

или

Карпаччо трио – лосось, сибас, рыба меч

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Каннеллони с начинкой из шпината, креветок и сыра пармезан

или

Крем-суп из артишоков с козьим сыром и грибами

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Филе сибаса с грибами и тартаром из цукини

или

Медальоны из телятины с соусом из зелёного перца

ДЕСЕРТ

Пудинг с ореховым пралине

или

Ванильная панна котта с клубничным соусом

СТОИМОСТЬ

Ужин из 4 блюд

60 EUR для одной персоны



УЖИН

VIEW RESTAURANT & LOUNGE

Изысканный ресторан VIEW Restaurant & Lounge предназначен для ценителей утонченной кухни и отличного сервиса.

Меню VIEW Restaurant & Lounge сочетает в себе ценности традиционной европейской кухни с современными тенденциями, чтобы гости ресторана испытали захватывающее наслаждение вкусом.

В блюдах широко используются свежие, местные продукты и сезонные ингредиенты, которые прекрасно дополняют широкий ассортимент высококачественных вин и других изысканных напитков.



МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП

ЗАКУСКА

Балтийская ржаная брускетта с килькой и перепелиными яйцами

или

Суп-гуляш из баранины с сезонными овощами и домашним песто

или

Салат с козьим сыром, маринованными цукини и обжаренным миндалем

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Филе морского окуня с соусом meunière и жульеном из овощей

или

Грудка цесарки с фонданом из батата и виноградным конфи

или

Томатное орзотто с цукини и баклажанами

ДЕСЕРТ

Чернично-сырный крем-брюле

или

Мороженое в хрустящей миндальной корзиночке с ягодами

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

44 EUR для одной персоны



МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП

ЗАКУСКА

Салат с вяленой уткой, филе апельсина и чатни из красного лука

или

Салат «Цезарь» с креветками и пармезаном

или

Горячий андалузский гаспачо со спагетти из цукини

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Балтийский судак под соусом из мидий с картофельно-укропным пюре

или

Строганов из говядины премиум-класса с грибным орзотто

или

Грудка цесарки с фонданом из сладкого картофеля

или

Равиоли со шпинатом, с сыром grana padano и сливочным соусом

ДЕСЕРТ

Мороженое в хрустящей миндальной корзиночке с ягодами

или

Шоколадное пирожное «День и Ночь»

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

50 EUR для одной персоны



МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП

ЗАКУСКА

Креветки-гриль с томатной сальсой и тартаром из авокадо

или

Салат с пекинской уткой, свежим огурцом и соусом хойсин

или

Вегетарианский салат «Цезарь»

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Филе палтуса в сливочном соусе с баклажанами в темпуре

или

Рампстейк из баранины с соусом из зелёного перца
и картофельным пюре

или

Утиная грудка в цитрусовом соусе с пюре из репы

или

Рагу из лесных грибов с картофельно-трюфельным пюре

ДЕСЕРТ

Крем-брюле с манго

или

Брауни «Rockslide» с ванильным мороженым

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

55 EUR для одной персоны



МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП

ЗАКУСКА

Салат с утиной грудкой, мини-грушами, филе апельсина
и луковым чатни-соусом

или

Поке с тунцом и лососем

СУП

Суп-пюре из боровиков с трюфельным маслом и гренками

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе осетра с картофельно-сырным суфле и красной икрой

или

Филе говядины, запечённое в специях,
с карамелизированными овощами

ДЕСЕРТ

Воздушный шоколадный торт

или

Облепиховый тарт

СТОИМОСТЬ

Ужин из 4 блюд

60 EUR для одной персоны

ВВЕДЕНИЕ

SEAFOOD & OYSTER TERRACE

Элегантная и уютная терраса Seafood & Oyster TERRACE предлагает своим гостям насладиться самыми свежими дарами моря, устрицами и рыбными блюдами.

Помимо богатого выбора морепродуктов, в меню в меню представлены суши и сашими, приготовленные из отборных свежих ингредиентов.

Все блюда безупречно оформлены и подаются с улыбкой!

ЛЕТНИЙ РЕСТОРАН
МАЙ-СЕНТЯБРЬ



Seafood & Oyster
SUSHI & SASHIMI TERRACE

МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП (1)

ЗАКУСКА

Сливочный чаудер с морепродуктами

мидии, креветки, улов дня

или

Средиземноморский севиче

тунец, лосось, креветки, манго

или

Салат с утиной грудкой

вяленая утиная грудка, филе апельсина, груша, чатни из красного лука

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Балтийский судак

соус из мидий, конфи из фенхеля, картофельно-укропное пюре

или

Стейк из норвежского лосося

обжаренный мини-картофель, летний овощной салат, соус ремулад

или

Строганов из премиальной говядины

рибай, перловая каша с белыми грибами, маринованные огурчики

ДЕСЕРТ

«Павлова» с манго

или

Фисташковая панна котта

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

55 EUR для одной персоны

МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП (2)

ЗАКУСКА

Суп Tom Yum Goong

креветки, лапша, шампиньоны

или

Гавайский поке

тунец, лосось, суши-рис, манго

или

Карпаччо из обпалённой говядины премиум-класса
салат из сельдерея с яблоком, медово-лаймовый соус

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Филе осетра на гриле

красная икра, картофель dauphinoise, овощной жульен

или

Стейк из желтопёрого тунца

салат пак-чой, фасоль, лапша, томатно-оливковая сальса

или

Филе ирландского ягнёнка

трюфельно-перечный соус, молодые овощи, пюре из репы

ДЕСЕРТ

Манговый крем-брюле

или

Малиновый чизкейк

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

55 EUR для одной персоны

ВВЕДЕНИЕ

BEACH BAR & GRILL

Гриль-бар Beach BAR & GRILL, расположенный у самого моря, предлагает изысканные коктейли, широкий выбор вин и лучшие сорта местного разливного пива. В разнообразном меню — сэндвичи, рыба и мясо, запечённые на гриле, свежие салаты и соблазнительные десерты. Это идеальное место, чтобы отдохнуть и расслабиться в непринуждённой обстановке.



МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП

АССОРТИ ЗАКУСОК

(4 по выбору)

Мини-салат «Цезарь» с курицей
 Мини-салат «Цезарь» с креветками
 Мини-салат «Греческий»
 Креветочный коктейль
 Ассорти брускетт

Тартар из лосося с каперсами и луком шалот
 Сыр мини-моцарелла с томатами черри
 Шот с гаспачо и тигровой креветкой
 Кольца кальмара с соусом 1000 островов
 Кукуруза на гриле с соусом BBQ

ВЫБОР ОСНОВНЫХ БЛЮД, ПРИГОТОВЛЕННЫХ НА ГРИЛЕ

Шашлык из норвежского лосося

или

Шашлык из сома

или

Куриные окорочка

или

Свиной шашлык

Шашлыки подаются с жареным мини-картофелем, салатом из летних овощей, соусом ремулад или томатным соусом

ДЕСЕРТ

Классический нью-йоркский чизкейк

или

Ассорти мороженого

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

45 EUR для одной персоны

ВВЕДЕНИЕ

ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

Наша цель — сделать каждый ваш опыт проведения мероприятия уникальным!

Торжественный гала-ужин, корпоративное мероприятие или ужин после рабочего дня — тематические буфеты станут идеальным выбором.

Наши шеф-повара разработали меню с самыми популярными блюдами разных стран мира, сохранив их подлинную аутентичность.



ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ

ЗАКУСКИ

Vitello tonnato – телятина под соусом из тунца и каперсов
 Ассорти суши с традиционными соусами, васаби и имбирём

Волованы с грибным рагу

Тигровые креветки, запеченные в пряностях, с муссом из авокадо

САЛАТЫ

Салат «Нисуаз» с опалённым филе тунца, картофелем и варёным яйцом

Салат с пекинской уткой, манго и соусом хойсин

Салат из сыра моцарелла и томатов с домашним песто

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Утиная ножка конфи с бруснично-яблочным соусом

Тikka масала из цыпленка, с кориандром и кокосовым молоком

Ростбиф с соусом из зелёного перца

Филе сибаса в соусе маринара

ГАРНИРЫ

Картофельный гратен с альпийским сыром

Овощи-гриль

Рис басмати с овощами

ДЕСЕРТЫ

Хрустящие миндальные корзиночки с маскарпоне и лесными ягодами

Шоколадный мусс с малиновым соусом

Манговый мини крем-брюле

СТОИМОСТЬ

80 EUR для одной персоны



ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

ИТАЛИЯ

АНТИПАСТИ БАР

Свежеиспечённая фокачча и традиционные итальянские гриссини
Каперсы, анчоусы, артишоки, ассорти оливок, овощи-гриль в оливковом масле, маринованные овощи, домашние сальсы и тапенаде, разнообразные масла и уксусы
Выбор итальянских сыров и мясных деликатесов

ЗАКУСКИ

Ассорти брускетт: тигровые креветки и мусс из авокадо; пармская ветчина и оливковый тапенаде; сыр горгонзола и грушевый чатни
Салат «Капрезе» с моцареллой, домашним песто и кедровыми орешками
Vitello tonnato – телятина под соусом из тунца и каперсов

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Куриная грудка с моцареллой в соусе маргарита
Жареное филе трески под сливочно-базиликовым соусом
Тальятта из говядины, с луковками в бальзамико

ГАРНИРЫ

Пенне «Аррабьята»
Ризотто со шпинатом и сыром пекорино
Молодой картофель, запеченный с розмарином

ДЕСЕРТ

Тирамису
Ванильная панна котта с ягодным соусом
Фруктовый салат «Мачедония»

СТОИМОСТЬ

70 EUR для одной персоны

ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

ЛАТВИЯ**ЗАКУСКИ**

Ассорти солений, мариновов и свежих овощей
Деревенский копченый цыпленок с традиционными соусами
Студень из копченых свиных рулек с муссом из хрена
Прибалтийская брускетта с пряной килькой
Латвийские шпроты в различных соусах
Картофельные блинчики с филе лосося в укропном маринаде

САЛАТЫ

Фасолевый салат с копченым мясом
Классический мясной салат с копченым цыпленком и картофелем

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Строганов по-курземски из говядины с маринованными огурцами
Филе судака с луковыми кольцами
Латвийский клопс с луком

ГАРНИРЫ

Серый горошек, тушенный с беконом и луком
Тушеная квашеная капуста
Вареный картофель в укропном сливочном масле

ДЕСЕРТЫ

Мини-корзиночки с яблоками, рабарбаром и брусникой
Традиционный десерт из ржаного хлеба, ягод и сливок
«Вецрига» с творожным кремом

СТОИМОСТЬ

70 EUR для одной персоны

ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

ФРАНЦИЯ

ЗАКУСКИ

Французские паштеты и террины (утиный рийет с коньяком и фисташками, паштет из foie gras и кроличьей печени, террин из свиного окорока с каштанами и кальвадосом)

Vol-au-vent с грибным рагу

Лягушачьи лапки с томатно-оливковым конкассе

Ростбиф из говядины charolez с соусом из белой трюфельной горчицы

Салат с вяленным филе индейки, мини-грушей и филе апельсина

Салат «Нисуаз» с тунцом, перепелиными яйцами и артишоками

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Утиная ножка конфи à l'orange

Филе дорады à la meunière с черными мидиями

Говядина bourguignon

ГАРНИРЫ

Овощной quiche Lorraine

Картофель dauphinoise

Традиционный овощной ratatouille

АССОРТИ ФРАНЦУЗСКИХ СЫРОВ

(camembert, brie, comté)

подается с хрустящими крекерами, виноградом и фруктовым чатни

ФРАНЦУЗСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Миндальный clafoutis с вишней

Карамельный мини crème brûlée

Ассорти мини-эклеров

СТОИМОСТЬ

90 EUR для одной персоны



ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

АЗИЯ

ЗАКУСКИ

Говядина в устричном соусе, с зеленым луком

Спринг-роллы с сальсой из манго

Опалённый тунец в сезаме, с кремом васаби и тартаром из имбиря

СУШИ

Ассорти суши с традиционными соусами, васаби и имбирём

САЛАТЫ

Салат с хрустящей свининой и пикантными огурцами

Салат с пекинской уткой, манго и соусом хойсин

Салат с пак-чой, сахарным горошком и грибами шиитаке

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Хрустящая свинина в кисло-сладком соусе

Филе лосося с соусом терияки

Куриные шарики в лимонно-медовой глазури

ГАРНИРЫ

Яичная лапша с омлетом

Овощи «stir-fried»

Рис басмати

ДЕСЕРТЫ

Кокосово-миндальное пирожное с соусом личи

Тапиока с пюре из манго

Банановые десерты с лаймовым соусом

СТОИМОСТЬ

75 EUR для одной персоны

ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ
БАРБЕКЮ

САЛАТНЫЙ БАР

Салат «Капрезе» с домашним песто

Свекольный салат с соусом из голубого сыра и грецкими орехами

Салат из запечённых баклажанов с томатами и кинзой

Битые огурцы по-восточному с чили и соевым соусом

Ассорти маринадов и солений для пикника

Капустный коул-слоу

СУПЫ

(1 на выбор)

Балтийский холодный свекольный суп

Томатный гаспаччо с запечённой паприкой, огурцом, кукурузой
и базиликовыми сухариками

Холодный огуречный суп с греческим йогуртом, редисом и базиликом

Суп-пюре из зелёного горошка с мятой

МЯСО И РЫБА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОГНЕ

(4 позиции на выбор)

Шашлык из лосося с тигровыми креветками

Куриный шашлык в йогуртовом маринаде по-восточному

Шашлык из свинины в классическом маринаде

Свинина на шпажке в кисло-сладком мёдовом маринаде

Куриный гирос в пикантном йогуртовом маринаде

BBQ-чизбургер с сыром чеддер и халапеньо

СТОИМОСТЬ

65 EUR для одной персоны



ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

БАРБЕКЮ

Кесадилья с чили кон карне и красным чеддером

Свинные рёбрышки в маринаде Jack Daniel's

Плов с бараниной

Гриль-купаты

ВЫБОР СОУСОВ

Домашний томатный соус

Соус BBQ

Йогуртовый соус с лаймом и кинзой

Кисло-сладкий чили-майонез

Горчично-медовый соус

ГАРНИРЫ

Запечённый картофель с чесноком и розмарином

Овощи-гриль, карамелизованная мини-морковь

ДЕСЕРТЫ

Сливочный чизкейк с манговым соусом

Заварной крем с ягодами

Карамельный крем с шоколадным брауни

Фруктовый салат

СТОИМОСТЬ

65 EUR для одной персоны



ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

БРАНЧ

АССОРТИ ЗАКУСОК

Ассорти селедочных вкусов на запеченном картофельном фондане

Каннелони из цукини со шпинатом, рикоттой и горгонзолой

Воздушный картофельный мусс со шпротами и яйцом

Такос с тигровыми креветками, авокадо и йогуртовым соусом

Балтийская брускетта с килькой, яйцом, огурцом и анчоусным соусом

Салат «Цезарь» с беконом и куриным филе

Салат «Капрезе» с мини-моцареллой, черри томатами и домашним песто

Весенний салат из цветных помидоров и маринованного красного лука

СУПЫ

Томатный гаспачо с гренландскими креветками

Ароматные щи из кислой капусты со свиной рулькой

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Бараньи кебабы с йогуртово-кориандровым соусом

Мини-бургеры с говядиной Black Angus и сыром чеддер

Баварские колбаски-гриль с традиционными соусами

Филе лосося с тигровой креветкой в соусе терияки

ГАРНИРЫ

Тушеная кислая капуста с дымком

Овощной рататуй

Томатное орзотто с мидиями

ДЕСЕРТЫ

Манговый крем-брюле

Клубничный заварной крем с ягодами

Шоколадный мусс с фундуком в карамели

СТОИМОСТЬ

60 EUR для одной персоны

ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

LIVE COOKING СТАНЦИИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

BBQ	200.00 EUR
МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЁНОК НА ГРИЛЕ	500.00 EUR
ПАЭЛЬЯ	200.00 EUR
СУШИ И САШИМИ	200.00 EUR
БУРГЕРЫ	200.00 EUR
ТРАДИЦИОННЫЙ СУП	120.00 EUR
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ	150.00 EUR

Стоимость указана для 20 персон

* возможность подготовки шеф – станций зависит от дополнительных факторов

* более подробную информацию, пожалуйста, уточните у координатора мероприятий

ГАЛА-УЖИН

ГАЛА-УЖИН

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

(1 по выбору)

Салат с утиной грудкой и заправкой из малины и инжира

или

Лосось gravlax и опалённое филе тунца с соусом из горчицы и имбиря, киноа и сухариками из ржаного хлеба

или

Нарезка из запечённой телятины с хрустящим сыром моцарелла и кремом из тунца и каперсов

или

Салат с осьминогом, сальсой из манго и заправкой из лайма и чили

ТЕПЛАЯ ЗАКУСКА

(1 по выбору)

Морские гребешки, жареные в сливочном масле, с муссом из зеленого горошка и цветной капусты

или

Рагу из улиток ахатина и грибов, с пюре из картофеля амандин

или

Суп-пюре из козельца с фрикадельками из оленины

СТОИМОСТЬ

4 блюда

75 EUR для одной персоны

5 блюд

95 EUR для одной персоны

ГАЛА-УЖИН

ГАЛА-УЖИН

РЫБНОЕ БЛЮДО

(1 по выбору)

Средиземноморский окунь с кедровыми орешками,
с конкассе из томатов и фенхеля

или

Медальоны из морского черта с тигровой креветкой,
овощным жульеном и апельсиново-горчичным соусом

или

Филе атлантического палтуса с шафрановым соусом,
зелёным горошком и бланшированными овощами

МЯСНОЕ БЛЮДО

(1 по выбору)

Говядина Wellington с пармской ветчиной, грибами и соусом
из красного вина

или

Запечённое филе говядины с карамелизированными овощами
и соусом из зелёных перцев

или

Утиная грудка-гриль с сельдереевым пюре, карамелизированным
козельцом, грибами шимеджи и соусом из изюма

ДЕСЕРТ

(1 по выбору)

Чизкейк из белого шоколада с лаймом и малиной

или

Крем-брюле с мороженым из бобов тонка

или

Шоколадный торт с тёплым шоколадным соусом
и ванильным мороженым



ГАЛА-УЖИН БАНКЕТ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

(4 по выбору)

Лосось в коньячном маринаде гравлакс на картофельном крокете с травяным крем-фрешем

Тигровые креветки, запеченные в пряностях, с тартаром из авокадо и томатной сальсой

Морской окунь в кислосладком томатном маринаде

Ассорти селёдных маринадов на картофельном пюре (брусника, яблоко, горчица)

Поке с тунцом, манго и авокадо

Классический тартар из лосося

Балтийская брускетта с килькой, яйцом, огурцом и анчоусным соусом

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

(4 по выбору)

Паштет из кроличьей печени на бриоше с брусничным конфитюром

Vitello tonnato под соусом из тунца и каперсов

Жаркое из свинины с соусом из хрена

Аспик из говяжьего языка с сырным кремом из васаби

Мини слайдеры с рваной уткой и сладким луковым чатни

Вяленое утиное филе с беловинной грушей, филе апельсина и чатни из красного лука

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ЗАКУСКИ

(2 по выбору)

Ассорти из маринадов и солений: огурцы, чеснок, грибы, капуста, свекла, тыква

Рулетики из баклажанов с козым сыром и томатной сальсой

Каннелони из цуккини со шпинатом, рикоттой и горгонзолой

Хуммус с овощными крудитами и оливками каламата

Фалафель с йогуртовым соусом

Авокадо тартар с кускусом и томатами черри

СТОИМОСТЬ

115 EUR для одной персоны

ГАЛА-УЖИН БАНКЕТ

САЛАТЫ

(2 по выбору)

Салат из ассорти томатов с рукколой и моцареллой буффало

Римский салат с жареной куриной грудкой, беконом и соусом «Цезарь»

Салат с пекинской уткой, чечевицей белуга, пряной тыквой, пикантной морковью и молодым шпинатом

Салат с кисломолочными креветками и кольцами кальмара, томатами черри и чесночным айоли

Салат из говяжьего языка и молодого картофеля с цитрусовым майонезом

Салат с запеченным лососем, медово-лимонным соусом, авокадо, каперсами, оливками каламата, свежим огурцом, томатами черри и перепелиными яйцами

МЯСНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

(1 по выбору)

Медальоны из свинины с соусом из боровиков с тимьяном и трюфельной пастой

Медальоны из телятины с соусом деми-глас, зеленым перцем и розмарином

Рампстейк с соусом из красной смородины и розового вина

Мясные блюда подаются с трюфельным картофельным пюре и рататуем

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ИЗ ПТИЦЫ

(1 по выбору)

Утиная грудка с вишневым соусом

Утиная ножка конфи в соусе из красных апельсинов

Грудка цыпленка в сливочном соусе с дижонской горчицей

Блюда из птицы подаются с картофельным фонданом и запеченным с медом яблоком

РЫБНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

(1 по выбору)

Филе судака в сливочном укропном соусе с мидиями

Филе лосося в шафранно-лимонном соусе

Филе сибаса со сливочным соусом из вяленых томатов

Рыбные блюда подаются с сельдереевым пюре, зеленой спаржей и запеченными в травах томатами черри



ГАЛА-УЖИН

ДЕСЕРТЫ

Предлагаем выбрать ваш любимый десерт или торт

ДЕСЕРТЫ

Классический тирамису

Малиновый чизкейк

Крем-брюле с мороженым из бобов тонка

Шоколадный брауни кремом шантильи и клубникой

...и множество других вкуснейших десертов от нашего шеф-повара

6.00 EUR для одной персоны

НАЧИНКИ ТОРТОВ

Сливочная классика: ореховый торт; шоколадный бисквит с кремом из манго и шоколадной стружкой; крем из сгущенного молока с ореховой меренгой и грильяжем из лесных орехов; торт из тёмного шоколада с вишней; маскарпоне с малиной; карамельный торт с шоколадным бисквитом; кокосовый торт с трюфелями рафаэлло

Чизкейки: воздушный, творожный или сливочный; с ягодами, лаймом, солёной карамелью или манго; основа из печенья Oreo, ванильного печенья или кремового бисквита

Муссовые и йогуртовые: клубника и лайм; банан и Bacardi мусс; шоколадный мусс; с бисквитом из теста маффин, кокосовым, миндальным или на основе ягодного желе.

ТОРТ

от **55 EUR** / 1 кг

ВАШЕ ЛОГО НА ТОРТЕ

20 EUR

СЛАДКИЙ БУФЕТ

РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ ИНДИВИДУАЛЬНО



МИНИ-ЗАКУСКИ

КАНАПЕ

50 гр.

Копченый лосось, каперсы, крем-сыр	3.50
Малосольный лосось, крем-сыр, укроп	3.50
Красная икра, крем-сыр	4.00
Картофельный блинчик с лососем и крем-сыром	3.50
Килька, перепелиное яйцо	3.00
Ростбиф из говядины, джем из красного лука	3.50
Vitello tonnato с соусом из тунца и каперсов	3.50
Копченая утиная грудка, фисташки, ягоды	4.00
Кроличий паштет, ягодный чатни	3.50
Грибной крем, трюфельная икра	3.00
Сыр бри, клубника	3.00



МИНИ-ЗАКУСКИ

МИНИ-СЭНДВИЧИ

80 гр.

Крем из тунца, огурец	3.50
Малосольный лосось, яичный крем	3.50
Ветчина из говядины, соус тартар	3.50
Ветчина, сыр, крем «Филадельфия»	3.50
Яичный крем, огурец	3.00

КРОСТИНИ

50 гр.

Тигровая креветка, гуакамоле	3.50
Копчёный лосось, крем-сыр, томатная сальса	3.50
Ростбиф, крем васаби	4.00
Пармская ветчина, козий сыр, вяленые томаты	3.50
Моцарелла, томатная сальса, базилик	3.00



МИНИ-ЗАКУСКИ

МИНИ-КОРЗИНОЧКИ

50 гр.

Красная икра, крем-сыр	4.00
Раковые шейки, авокадо	4.50
Коктейль из гренландских креветок и авокадо	4.00
Тартар из тунца, манговый чатни	4.50
Крем из копчёного лосося, ролл из огурца	3.50
Малосольный лосось, крем-сыр, укроп	3.50
Ростбиф, джем из красного лука	3.50
Копченая утиная грудка, фруктовый чатни	4.00
Грибной мусс, перепелиное яйцо	3.50
Сыр горгонзола, груша	3.00
Сыр бри, клубника	3.00
Мусс из козьего сыра, ягоды	3.50



МИНИ-ЗАКУСКИ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ В СТАКАНЧИКАХ

100 гр.

Салат с филе тунца с фасолью «haricot», томатами черри и яйцом	5.00
Морской коктейль с авокадо, кальмарами, креветками, мидиями	6.00
Салат с осьминогом, оливками, сельдереем, черри томатами	7.00
Салат с копчёным лососем, томатами черри и лимонной заправкой	6.00
Тигровые креветки с руколой, фенхелем и дольками апельсина	5.00
Салат с пекинской уткой, манго и соусом хойсин	5.50
Салат оливье с копченой куриной грудкой	4.50
Салат из говяжьего языка с маринованными огурчиками и сельдереем	4.50
Салат «Цезарь» с куриным филе и хрустящим беконом	4.50
Соте из цыпленка в йогуртовом соусе карри, с грецким орехом и кориандром	5.00
Салат с мини-моцареллой, томатами и кедровыми орешками	4.50
Греческий салат с козьим сыром и оливками каламата	4.50



МИНИ-ЗАКУСКИ

МИНИ-БУРГЕРЫ

ХОЛОДНЫЕ

80 гр.

Малосольный лосось, огурец

4.50

Опалённый тунец, авокадо

4.50

Ветчина из копчёной индейки, овощи

4.50

Пекинская утка, манго

4.50

ГОРЯЧИЕ

80 гр.

Индейка, карамелизированный лук

4.50

Говядина премиум-класса, красный чеддер, соус BBQ

4.50

Маринованная баранина, красный лук, йогуртовый соус

5.00

«Surf & Turf» – премиум говядина, тигровая креветка

6.00



МИНИ-ЗАКУСКИ

ШПАЖКИ

ХОЛОДНЫЕ

50 гр.

Тигровая креветка с черри томатами и цуккини-гриль	4.50
Жареный осьминог, молодой картофель и вяленые оливки	4.50
Пряная килька с картофелем «паризьен» и перепелиным яйцом	3.50
Трио закусок (пармская ветчина, козий сыр, вяленые томаты)	3.50
Пармская ветчина с дыней канталупа	3.50
Капрезе с мини-моцареллой, томатами черри и песто	3.50
Фруктовое и ягодное ассорти	5.00

ТЁПЛЫЕ

100 гр.

Креветки-гриль с ананасом и овощами	5.00
Филе лосося на гриле, с овощами	5.00
Мини-кебаб из баранины	5.00
Мини-шашлычки из свинины в кислосладкой глазури	5.00
Мини-соте из цыпленка с гриль овощами	5.00



МИНИ-ЗАКУСКИ

АССОРТИ ЗАКУСОК

100 гр.

Дары Средиземноморья с коллекцией чатни, конфитюров, гриссини, багетов и сухофруктов

13.00

Дары моря (тигровые креветки, осьминог, кальмары, мидии, микс оливок, ассорти соусов)

15.00

Прибалтийские рыбные копченые и малосольные деликатесы с соусами и овощами

8.00

Итальянские антипасты (мясные и сырные деликатесы с ассорти соусов-сальса, оливок, гриссини и овощей)

8.00

Прибалтийские мясные деликатесы с ассорти соусов и овощей **8.00**

Прибалтийские сырные деликатесы с ассорти соусов и овощей **8.00**

Ассорти свежих овощей **4.00**

Ассорти домашних маринадов и солений **7.00**

Ассорти свежих фруктов **7.00**



МИНИ-ЗАКУСКИ

СУШИ

1 ролл

PHILADELPHIA MAKI (лосось, огурец, крем-сыр)

12.00

DRAGON MAKI (тигровые креветки, авокадо)

15.00

TEKA MAKI (тунец, лосось)

12.00

SAKE AVOKADO MAKI (лосось, авокадо)

12.00

UNAGI MAKI (копченый угорь, такуан, крем-сыр)

17.00

YASAY MAKI (авокадо, огурец, крем-сыр)

8.00

МИНИ-ЗАКУСКИ

ДЕСЕРТЫ

70 гр.

Мини эклеры (ванильные / шоколадные / ягодные / карамельные / кофейные)	3.00
Макарунс (фисташковые / карамельные / малиновые / шоколадные)	2.50
Хрустящие миндальные корзиночки с маскарпоне и лесными ягодами	4.50
Мини панна котта с малиновым соусом	4.00
Мини Наполеон	3.50
Шоколадный десерт с вишневой начинкой	3.50
Шоколадный торт с кремом капучино	3.50
Мини лимонные меренги	3.50
Крем маскарпоне с печеньем макарунс	3.50
Клубничный гаспаччо с кремом маскарпоне	3.00
Профитроли с заварным кремом	3.00
Мини крем-брюле	4.00
Манговые мини крем-брюле	4.00
Тирамису	4.00
Ассорти свежих лесных ягод (ежевика, малина, черника, смородина)	10.00



НАПИТКИ

ПРИВЕТСТВЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ

КОКТЕЙЛИ

Pink MG Gin Cocktail	9.00 EUR
Aperol Spritz	9.00 EUR
Hugo Spritz	9.00 EUR
Mai Tai	9.00 EUR
Sex on the Beach	9.00 EUR
Cosmopolitan	9.00 EUR
Tequila Sunrise	9.00 EUR

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Mango Pina Colada	7.00 EUR
Watermelon & Lime Chillerr	7.00 EUR
Ginger & Lime Fizz	7.00 EUR

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО
ТОЛЬКО ДЛЯ ЧАСТНЫХ ЗАКРЫТЫХ
МЕРОПРИЯТИЙ



НАПИТКИ

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО

Gancia Prosecco Brut D.O.C, Italy	30.00 EUR
Wolfberger Crémant d'Alsace Brut, France	40.00 EUR
Wolfberger Crémant d'Alsace Rose, France	40.00 EUR
Laurent-Perrier La Cuvee Brut Champagne, France	100.00 EUR
Laurent-Perrier La Cuvee Rose Brut Champagne, France	120.00 EUR
Piper-Heidsieck Cuvee Brut Sleeve Champagne, France	70.00 EUR
Billecart-Salmon Brut Reserve, France	120.00 EUR
Billecart-Salmon Brut Rose, France	150.00 EUR

БЕЛОЕ ВИНО

Cesari Pinot Grigio delle Venezie, Italy	30.00 EUR
Bersano Gavi Bianco del Comune di Gavi, Italy	35.00 EUR
Attems Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia, Italy	35.00 EUR
Mesa Vermentino "Primi", Sardegna, Italy	30.00 EUR
Frescobaldi Albizzia Chardonnay di Toscana, Italy	30.00 EUR



НАПИТКИ

ВИНО

БЕЛОЕ ВИНО

Elephant Hill, Sauvignon Blanc, Marlborough,
New Zealand

45.00 EUR

Pounamu Sauvignon Blanc, Marlborough,
New Zealand

30.00 EUR

Domaine Laroche Chablis, France

48.00 EUR

Drouet Remy Pannier, Sancerre, France

50.00 EUR

Wolfberger SIGNATURE Riesling, France

30.00 EUR

KWV Classic Collection Chardonnay, South Africa

30.00 EUR

РОЗОВОЕ ВИНО

Drouet Frères Rosé d'Anjou, Loire, France

25.00 EUR

Chateau Gassier Esprit Rose, Provence, France

35.00 EUR

НАПИТКИ

ВИНО

КРАСНОЕ ВИНО

Frescobaldi Nipozzano Riserva Chianti, Italy	55.00 EUR
Masseria Altemura Sasseo Primitivo di Salento, Puglia	30.00 EUR
Lamberti Ripasso Valpolicella, Veneto, Italy	30.00 EUR
KWV Classic Collection Cabernet Sauvignon, South Africa	30.00 EUR
Achaval Ferrer Malbec, Mendoza, Argentina	45.00 EUR



НАПИТКИ

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

мл	ВОДКА	
700	Reyka Vodka	70.00 EUR
700	Stolichnaya Elit	80.00 EUR
700	Khortytza	30.00 EUR
1000	Stoli	40.00 EUR

	ВИСКИ	
700	Tullamore D.E.W. 12 YO	90.00 EUR
700	Bushmills Malt 10 YO	80.00 EUR
1000	Tullamore D.E.W.	55.00 EUR
1000	Glenfiddich Single Malt 12 YO	120.00 EUR
1000	Chivas Regal 12 YO	100.00 EUR
1000	Jack Daniel's	70.00 EUR
1000	Johnnie Walker Red Label	65.00 EUR
1000	Johnnie Walker Black Label	95.00 EUR

	РОМ	
1000	Sailor Jerry (Spiced Rum)	85.00 EUR
700	Bayou Silver / Spiced / Select	70.00 EUR
700	Bumbu Rum	90.00 EUR

	ЛИКЁР	
1000	Jägermeister	40.00 EUR
1000	Malibu	40.00 EUR
1000	Baileys	55.00 EUR

мл	КОНЬЯК	
700	Courvoisier V.S.	65.00 EUR
700	Courvoisier V.S.O.P.	95.00 EUR
700	Courvoisier X.O.	240.00 EUR
1000	Hennessy V.S.	105.00 EUR
1000	Hennessy V.S.O.P.	140.00 EUR
1000	Hennessy X.O.	300.00 EUR

	ВЕРМУТ	
1000	Martini Extra Dry	35.00 EUR
1000	Martini Bianco	35.00 EUR
1000	Campari Bitter	50.00 EUR

	ДЖИН	
700	Cross Keys Gin / Black Currant	50.00 EUR
700	Hendrick's	80.00 EUR
700	Tanqueray No. Ten	70.00 EUR

НАПИТКИ

ПИВО И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

РАЗЛИВНОЕ ПИВО (30 л)

Valmiermuiža	250.00 EUR
Užavas	250.00 EUR
Mežpils	250.00 EUR

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Mežpils (0.5 л)	4.50 EUR
Užavas (0.5 л)	4.50 EUR
Corona (0.33 л)	5.00 EUR

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (2 л)

Coca Cola, Sprite, Fanta	15.00 EUR
Schweppes Tonic, Russchian	10.00 EUR

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (250 мл)

Coca Cola, Sprite, Fanta	3.00 EUR
Schweppes Tonic, Ginger ale	3.00 EUR

СОК (330 мл)

Апельсиновый / Яблочный / Томатный	3.00 EUR
------------------------------------	----------

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК (1 л)

Апельсиновый / Грейпфрутовый / Яблочный	20.00 EUR
---	-----------

МОРС (1 л)

Свежеприготовленный клюквенный морс	15.00 EUR
-------------------------------------	-----------

ВОДА

Acqua Panna (0.75 л)	5.00 EUR
Acqua Panna (0.25 л)	3.00 EUR
S. Pellegrino (0.75 л)	5.00 EUR
S. Pellegrino (0.25 л)	3.00 EUR
Evian негазированная (0.75 л)	5.00 EUR
Perrier газированная минеральная (0.75 л)	5.00 EUR
Evian негазированная (0.33 л)	3.00 EUR
Perrier газированная минеральная (0.33 л)	3.00 EUR



НАПИТКИ

OPEN BAR

ВОДКА (4 cl)

Khortyt'sa	6.00 EUR
Reyka	7.00 EUR
Elit	9.00 EUR

ВИСКИ

Chivas Regal 12 YO	9.00 EUR
Jack Daniel's	6.00 EUR
Tullamore D.E.W.	6.00 EUR
Monkey Shoulder	6.00 EUR

КОНЬЯК

Hennessy V.S.	9.00 EUR
Courvoisier V.S.O.P.	12.00 EUR

РОМ

Bayou	6.00 EUR
Sailor Jerry Spiced	7.00 EUR
Bumbu	8.00 EUR

ДЖИН

Hendrick's	7.00 EUR
Tanqueray	6.00 EUR
Cross Keys Black Currant	5.00 EUR

БИТТЕР (8 cl)

Jägermeister	4.00 EUR
Campari	4.50 EUR

ПИВО (500 мл)

Mežpils	6.00 EUR
---------	----------

ВИНО (150 мл) (750 мл)

Prosecco	6.00 EUR	30.00 EUR
Домашнее белое вино	6.00 EUR	30.00 EUR
Домашнее красное вино	6.00 EUR	30.00 EUR

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок	3.00 EUR
Coca-Cola / Tonic Water	3.00 EUR
Red Bull	4.00 EUR

КОНТАКТЫ

УЛ. ЮРАС 23/25, Г. ЮРМАЛА, ЛАТВИЯ

ОТДЕЛ ПРОДАЖ



КОРПОРАТИВНЫЙ СЕГМЕНТ

тел.: +371 6 777 14 44

моб.: +371 2 204 40 03

hotel@balticbeach.lv

ТУРИСТИЧЕСКИЕ АГЕНТСТВА

тел.: +371 6777 1430

sd@balticbeach.lv



Baltic Beach Hotel & SPA

★★★★★