

MEETINGS & EVENTS



Baltic Beach Hotel & SPA



СОДЕРЖАНИЕ



ВВЕДЕНИЕ

БИЗНЕС-ЛАНЧ

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

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

Обед из двух или трёх блюд будет сервирован 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

Фишкейки 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 росты с малосольным лососем и творожным кремом

или

Грибной суп-пюре с трюфельным маслом и чесночной гренкой

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Паста с филе лосося в сливочном песто с черри томатами

или

Говяжий эскалоп в луковом соусе с картофельным пюре

или

Свекольное ризотто с маскарпоне и грецкими орехами

DESSERT

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 gratenom

или

Паста Арабьята

ДЕСЕРТ

Малиновый чизкейк

или

Мороженое в хрустящей миндальной корзиночке

ЧЕТВЕРГ

ЗАКУСКА

Греческий салат 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 рататуйем

или

Строганоф из премиум говядины с шампиньонами и хрустящим луком с 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 Матъе 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 и 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 для себя 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 свежеспечённым 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

СУП ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ

(2 по выбору)

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 Панна котта с ягодным соусом

24 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 и непринужденную обстановку для ужина на берегу моря. Все знаменитые и классические блюда итальянской кухни приготовлены из продуктов высшего качества в традиционном итальянском стиле.

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

The logo for 'il Sole' restaurant, featuring the text 'il Sole' in a gold serif font, with a small gold sun icon integrated into the letter 'o'.

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

Соссо Nocciola – орехово-кокосовый торт

или

Мороженое в хрустящей миндальной корзиночке с ягодами

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

39 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

45 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 зеленого 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

Крем маскарпоне с клубничным минестроне

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 зеленого перца

ДЕСЕРТ

Пудинг с ореховым пралине

или

Ванильная панна котта с клубничным соусом

СТОИМОСТЬ

Ужин из 4 блюд

55 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 соединяет 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, которых прекрасно дополняет 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 Meuniere и жульеном из овощей

или

Грудка цесарки с фонданом из сладкого картофеля и виноградным конфи

или

Томатное орзотто с цукини и баклажанами

ДЕСЕРТ

Чернично – сырный крем-брулее

или

Мороженое в хрустящей миндальной корзиночке с ягодами

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

37 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

Андалузский горячий газпаччо со спагетти из цукини

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Балтийский судак под соусом из мидий с картофельно-укропным пюре

или

Строганов из премиум говядины с грибным орзотто

или

Грудка цесарки с фонданом из сладкого картофеля

или

Равиоли со шпинатом, с сыром Grana Padana и сливочным соусом

ДЕСЕРТ

Мороженое в хрустящей миндальной корзиночке с ягодами

или

Шоколадное пирожное «День и Ночь»

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

40 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 Hoisin

или

Вегетарианский салат Цезарь

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Филе палтуса в сливочном соусе с баклажанами в темпуре

или

Рамп-стейк из баранины с соусом из зеленого 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-брюлее с манго

или

Rockslide брауни с ванильным мороженым

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

45 EUR для одной персоны



МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП

ЗАКУСКА

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

или

Поке из тунца и лосося

СУП

Суп-пюре из боровиков с трюфельным маслом и гренками

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе осетра с картофельно-сырным суфле и красной икрой

или

Запеченное в специях филе говядины
с карамелизированными овощами

ДЕСЕРТ

Воздушный шоколадный торт

или

Облепиховый тарт

СТОИМОСТЬ

Ужин из 4 блюд

50 EUR для одной персоны



ВВЕДЕНИЕ

SEAFOOD & OYSTER TERRACE

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

Помимо богатого выбора морепродуктов, в меню предложены суши и сашими, приготовленные из отборных, свежайших 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 севиш

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 Remoulade

или

Строганов из Премиум говядины

rib eye, перловая каша с белыми грибами, маринованные огурчики

ДЕСЕРТ

Манго Павлова

или

Фисташковая панна котта

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

50 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 оплётной Премиум говядины

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

Манго крем-брюле

или

Малиновый Чизкейк

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

50 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 вы найдете вкуснейшие сэндвичи, рыбу и мясо, запеченные на гриле, разнообразные салаты и соблазнительные десерты. Вы сможете отдохнуть и расслабиться в непринужденной обстановке.



МЕНЮ ДЛЯ ГРУПП

АССОРТИ ЗАКУСОК

(4 по выбору)

Мини-салат Цезарь с курицей
 Мини-салат Цезарь с креветками
 Греческий мини-салат
 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-гриль 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,
 Remoulade или томатным соусом*

ДЕСЕРТ

Классический Нью-йоркский чизкейк

или

Ассорти мороженого

СТОИМОСТЬ

Ужин из 3 блюд

45 EUR для одной персоны

ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

Наша цель сделать каждый ваш опыт в проведении мероприятия уникальным!

Торжественный гала-ужин, корпоративное мероприятие или ужин после завершения рабочего дня – тематические буфеты будут идеальным выбором!

Шеф-повара разработали меню, с самыми популярными и известными блюдами разных стран мира, при приготовлении которых сохраняются аутентичность каждого.



ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ

ЗАКУСКИ

Vitello Tonnato – телятина под соусом из тунца и каперсов

Ассорти суши с традиционными соусами, wasabi и имбирем

Волованы с грибным рагу

Тигровые креветки, запеченные в пряностях, с муссом из авокадо

САЛАТЫ

Салат Nicoise с опаленным филе тунца, картофелем и вареным яйцом

Салат с пекинской уткой, манго и соусом Hoisin

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 зеленого 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

Мини крем-брюле манго

СТОИМОСТЬ

75 EUR для одной персоны



ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

ИТАЛИЯ

АНТИПАСТИ БАР

Свежеиспеченная focaccia и традиционные итальянские гриссини
Каперсы, анчоусы, артишоки, ассорти оливок, овощи-гриль в оливковом масле, маринованные овощи, домашние сальсы и тапенаде, 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 Арабьята

Ризотто со шпинатом и сыром Пекорино

Молодой картофель, запеченный с розмарином

ДЕСЕРТ

Тирамису

Ванильная панна котта с ягодным соусом

Мачедония из фруктов и ягод

СТОИМОСТЬ

65 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

Курземес строганов из говядины с маринованными огурцами
Филе судака с луковыми кольцами
Луковый клопс

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

60 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-Vents 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 Nicoise 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

75 EUR для одной персоны

ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

АЗИЯ

ЗАКУСКИ

Говядина в устричном соусе, с зеленым луком

Spring rolls с сальсой из манго

Опаленный тунец в сезаме, с кремом wasabi и тартаром из имбиря

СУШИ

Ассорти суши с традиционными соусами, wasabi и имбирем

САЛАТЫ

Салат с хрустящей свининой и пикантными огурцами

Салат с пекинской уткой манго и соусом Hoisin

Салат с пак-чой, сахарным горошком и грибами шиитаке

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Хрустящая свинина в кисло-сладком соусе

Филе лосося с соусом Teriyaki

Куриные шарики в лимонно-медовой глазури

ГАРНИРЫ

Яичная лапша с омлетом

Овощи Stir-fried

Рис басмати

ДЕСЕРТЫ

Кокосово-миндальное пирожное с соусом личи

Тарюса с пюре из манго

Banoffee с лаймовым соусом

СТОИМОСТЬ

65 EUR для одной персоны



ТЕМАТИЧЕСКИЕ БУФЕТЫ

БАРБЕКЮ

САЛАТНЫЙ БАР

Помидоры, черри томаты, огурцы, салатный микс, морковь, свекла, редис, кукуруза, паприка, красный лук, фета сыр
 Маринады: Маленькие луковки, маринованные огурчики, красная капуста, оливки микс, красный лук, паприка, сладкая капуста,
 Выбор оливковых масел, уксусов, салатных соусов и сальса

Дополнительная опция: Ассорти местной копченой и малосоленой рыбы (сельдь, лосось, окунь, скумбрия) + 3,50 EUR за человека

СУПЫ

Балтийский холодный свекольный суп и Гаспаччо с базиликовыми сухариками

МЯСО И РЫБА ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ОГНЕ

Куриный гиросс в пикантном цитрусовом маринаде

Свинина на шпалке в кисло сладком медовом маринаде

Бараний кебаб с кориандром

Баварские гриль колбаски

Шашлык из филе сома с оливками, черри, каперсами и маринованными луковками

Дополнительная опция: Тигровые Креветки Гриль + 3,50 EUR за человека

ВЫБОР СОУСОВ

Домашний соус barbeque / Йогуртовый соус с лаймом и кинзой /
 Кислосладкий чили / Фруктовый чатни / Горчично медовый

ГАРНИРЫ

Запеченный картофель с чесноком и розмарином

Летний рататуй / фасоль харрикот

ДЕСЕРТЫ

Манго крем брюле

Клубничный заварной крем с ягодами

Шоколадный мусс с фундуком в карамели

СТОИМОСТЬ

55 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
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

Манго крем-брюле
Клубничный заварной крем с ягодами
Шоколадный мусс с фундуком в карамели

СТОИМОСТЬ

55 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 фиг

или

Лосось Gravlax и опаленное филе тунца с соусом из горчицы и имбиря, киноа и сухариками из ржаного хлеба

или

Нарезка из запеченной 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 Achatina и грибов, с пюре из картофеля Amandine

или

Суп-пюре из козельца с фрикадельками из оленины

СТОИМОСТЬ

4 блюда

65 EUR для одной персоны

5 блюд

75 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, зеленым горошком и бланшированными овощами

МЯСНОЕ БЛЮДО

(1 по выбору)

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

или

Запеченное филе говядины с карамелизированными овощами и соусом из зеленых перцев

или

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

ДЕСЕРТ

(1 по выбору)

Чизкейк из белого шоколада с лаймом и малиной

или

Crème Brûlée с мороженым из бобов тонка

или

Шоколадный торт с теплым шоколадным соусом и ванильным мороженым



ГАЛА-УЖИН БАНКЕТ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

(4 по выбору)

Лосось в коньячном маринаде Гравлакс на картофельном крокете с травяным крем фреш

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

Морской окунь в кислосладком томатном маринаде

Ассорти селедочных маринадов на картофельном пюре /брусника, яблоко, горчица/

Тунцовый поке с 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

Вителло Тоннато 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

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 черри томатами

СТОИМОСТЬ

95 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, черри томатами 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-гласс, зеленым перцем и розмарином

Рамп стейк с соусом из красной смородины и розового вина

Мясные блюда подаются с трюфельным картофельным пюре и рататуйем

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 черри томатами



ГАЛА-УЖИН

ДЕСЕРТЫ

Предлагаем выбрать ваш любимый десерт или торт

ДЕСЕРТЫ

Классический Тирамису

Малиновый чизкейк

Крем-брюле с мороженым из бобов тонка

Шоколадный брауни с кремом Chantilly и клубникой

...и множество других вкуснейший 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 Raffaello

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 **45 EUR** / 1 кг

ВАШЕ ЛОГО НА ТОРТЕ

20 EUR

СЛАДКИЙ БУФЕТ

РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ ИНДИВИДУАЛЬНО



МИНИ-ЗАКУСКИ

КАНАПЕ

50 гр.

Копченый лосось, каперсы, крем-сыр	2.50
Малосольный лосось, крем-сыр, укроп	2.50
Красная икра, крем-сыр	3.00
Картофельный блинчик с лососем и крем-сыром	2.50
Килька, перепелиное яйцо	2.00
Ростбиф из говядины, джем из красного лука	2.50
“Vitello Tonnato” с соусом из тунца и каперсов	2.50
Копченая утиная грудка, фисташки, ягоды	3.00
Кроличий паштет, ягодный чатни	2.50
Грибной крем, трюфельная икра	2.00
Сыр бри, клубника	2.00



МИНИ-ЗАКУСКИ

МИНИ-СЭНДВИЧИ

80 гр.

Крем из тунца, огурец	2.50
Малосольный лосось, яичный крем	2.50
Ветчина из говядины, соус Тартар	2.50
Ветчина, сыр, крем Филадельфия	2.50
Яичный крем, огурец	2.00

КРОСТИНИ

50 гр.

Тигровая креветка, гвакамоле	2.50
Копчёный лосось, крем-сыр, томатная сальса	2.50
Ростбиф, крем Васаби	3.00
Пармская ветчина, козий сыр, вяленые томаты	2.50
Моцарелла, томатная сальса, базилик	2.00



МИНИ-ЗАКУСКИ

МИНИ-КОРЗИНОЧКИ

50 гр.

Красная икра, крем-сыр	3.00
Раковые шейки, авокадо	3.00
Коктейль из гренландских креветок и авокадо	3.00
Тартар из тунца, манго чатни	3.50
Крем из копчёного лосося, ролл из огурца	2.50
Малосольный лосось, крем-сыр, укроп	2.50
Ростбиф, джем из красного лука	2.50
Копченая утиная грудка, фруктовый чатни	3.00
Грибной мусс, перепелиное яйцо	2.50
Сыр Горгонзода, груша	2.00
Сыр Бри, клубника	2.00
Мусс из козьего сыра, ягоды	2.50



МИНИ-ЗАКУСКИ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ В СТАКАНЧИКАХ

100 гр.

Салат с филе тунца с „Haricot” фасолью, томатами черри и яйцом	3.50
Морской коктейль с авокадо, кальмарами, креветками, мидиями	4.50
Салат с осьминогом, оливками, сельдереем, черри томатами	5.50
Салат с копченым лососем, томатами черри с лимонной заправкой	4.50
Тигровые креветки с руколой, фенхелем и дольками апельсина	4.00
Салат с пекинской уткой, манго и соусом „Хойсин”	4.50
Салат оливье с копченой куриной грудкой	3.50
Салат из говяжьего языка с маринованными огурчиками и сельдереем	3.50
Салат Цезарь с куриным филе и хрустящим беконом	3.50
Соте из цыпленка в йогуртовом соусе карри, с грецким орехом и кориандром	4.00
Салат с мини-моцарелла, томатами и кедровыми орешками	3.50
Греческий салат с козьим сыром и оливками Каламата	3.50



МИНИ-ЗАКУСКИ

МИНИ-БУРГЕРЫ

ХОЛОДНЫЕ

80 гр.

Малосольный лосось, огурец

3.50

Опалённый тунец, авокадо

3.50

Ветчина из копчёной индейки, овощи

3.50

Пекинская утка, манго

3.50

ГОРЯЧИЕ

80 гр.

Индейка, карамелизированный лук

3.50

Премиум говядина, красный чеддар, соус BBQ

3.50

Маринованная баранина, красный лук, йогуртовый соус

4.00

"Surf&Turf" – премиум говядина, тигровая креветка

4.50

МИНИ-ЗАКУСКИ

ШПАЖКИ

ХОЛОДНЫЕ

50 гр.

Тигровая креветка с черри томатами и цуккини-гриль	3.50
Жареный осьминог, молодой картофель и вяленые оливки	3.50
Пряная килька с картофелем "Parisienne" и перепелиным яйцом	2.50
Трио закусок /Пармская ветчина, козий сыр, вяленые томаты/	2.50
Пармская ветчина с дыней "Cantaloupe"	2.50
Капрезе с мини моцареллой черри томатами и песто	2.50
Фруктовое и ягодное ассорти	4.00

ТЁПЛЫЕ

100 гр.

Креветки-гриль с ананасом и овощами	3.50
Филе лосося на гриле, с овощами	3.50
Мини-кебаб из баранины	3.50
Мини-шашлычки из свинины в кислосладкой глазури	3.50
Мини-соте из цыпленка с гриль овощами	3.50



МИНИ-ЗАКУСКИ

АССОРТИ ЗАКУСОК

100 гр.

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

10.00

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

10.00

Прибалтийские рыбные копченые и малосольные деликатесы с соусами и овощами

5.00

Итальянские антипасты /мясные и сырные деликатесы с ассорти сальс, оливок, гриссини и овощей/

5.00

Прибалтийские мясные деликатесы с ассорти соусов и овощей

5.00

Прибалтийские сырные деликатесы с ассорти соусов и овощей

5.00

Ассорти свежих овощей

2.00

Ассорти домашних маринадов и солений

3.50

Ассорти свежих фруктов

3.50

МИНИ-ЗАКУСКИ

СУШИ

1 ролл

PHILADELPHIA MAKI /лосось, огурец, крем сыр/

9.00

DRAGON MAKI /тигровые креветки, авокадо/

10.00

TEKA MAKI /тунец, лосось/

8.00

SAKE AVOKADO MAKI /лосось, авокадо/

8.00

UNAGI MAKI /копченый угорь, такуан, крем сыр/

13.00

YASAY MAKI /авокадо, огурец, крем сыр/

8.00



МИНИ-ЗАКУСКИ

ДЕСЕРТЫ

70 гр.

Мини эклеры /ванильные / шоколадные / ягодные / карамельные / кофейные/	2.00
Макарунс /фисташковые / карамельные / малиновые / шоколадные/	2.00
Хрустящие миндальные корзиночки с „Mascarpone” и лесными ягодами	3.50
Мини „Panna Cotta” с малиновым соусом	2.50
Мини Наполеон	2.50
Шоколадный десерт с вишневой начинкой	3.00
Шоколадный торт с кремом „Cappuccino”	3.00
Мини лимонные меренги	3.00
Крем „Mascarpone” с печеньем „Macaroons”	3.00
Клубничный гаспаччо с кремом маскарпоне	2.50
Профитроли с заварным кремом	2.50
Мини крем-брюле	3.00
Мини манго крем брюле	3.00
Тирамису	3.00
Ассорти из свежих лесных ягод (ежевика, малина, черника, смородина)	6.00



НАПИТКИ

ПРИВЕТСТВЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ

КОКТЕЙЛИ

Pink MG Gin Cocktail	7.00 EUR
Aperol Spritz	7.00 EUR
Hugo Spritz	7.00 EUR
Mai Tai	7.00 EUR
Sex on the Beach	7.00 EUR
Cosmopolitan	7.00 EUR
Tequila Sunrise	7.00 EUR

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Mango Pina Colada	5.00 EUR
Waterlemon & Lime Chiller	5.00 EUR
Ginger & Lime Fizz	5.00 EUR

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО
ТОЛЬКО ДЛЯ ЧАСТНЫХ ЗАКРЫТЫХ
МЕРОПРИЯТИЙ



НАПИТКИ

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО

Tenuta Ca' Bolani Prosecco, Friuli, Italy	27.00 EUR
Masseria Altemura Rosamaro Brut, Italy	25.00 EUR
Wolfberger Cremant D'Alsace Brut, France	35.00 EUR
Laurent-Perrier La Cuvee Brut Champagne, France	95.00 EUR
Laurent-Perrier La Cuvee Rose Brut Champagne, France	110.00 EUR
Billecart-Salmon Brut Reserve, France	90.00 EUR
Billecart-Salmon Brut Rose, France	130.00 EUR

БЕЛОЕ ВИНО

Danzante Pinot Grigio, Veneziana, Italy	25.00 EUR
Rocca di Montemassi Calasole Vermentino, Tuscany, Italy	28.00 EUR
Attems Pinot Grigio, Friuli-Venezia Giulia, Italy	37.00 EUR
Bricco dei Gavi di Gavi, Piemonte, Italy	35.00 EUR
Marchesi de Frescobaldi Albizzia Chardonnay, Toscana, Italy	25.00 EUR



НАПИТКИ

ВИНО

БЕЛОЕ ВИНО

Elephant Hill, Sauvignon Blanc, Marlborough,
New Zeland

45.00 EUR

Pounamu Sauvignon Blanc, Marlborough,
New Zeland

28.00 EUR

Laroche St Martin Chablis, France

47.00 EUR

Drouet Remy Pannier, Sancerre, France

48.00 EUR

Zinck Gewürtztraminer Terroir, France

44.00 EUR

Wolfberger SIGNATURE Riesling, France

25.00 EUR

Raimat Saira Albarino, Spain

22.00 EUR

РОЗОВОЕ ВИНО

Drouet Frères Rosé d'Anjou, Loire, France

20.00 EUR

Chateau Gassier, Côtes-de-Provence, France

38.00 EUR

НАПИТКИ

ВИНО

КРАСНОЕ ВИНО

Frescobaldi Nipozzano Riserva Chianti, Italy	45.00 EUR
Danzante Merlot, Tuscany, Italy	27.00 EUR
Masseria Altemura Sasseo Primitivo Salento, Puglia	30.00 EUR
Castello D'Albola Chianti Classico, Italy	35.00 EUR
Lamberti Alta Gamma Ripasso Valpolicella, Italy	30.00 EUR
Vina Pomal Crianza, Tempranillo, Rioja, Spain	30.00 EUR
Georgian Wines Zangaura Kindzmarauli, Kakheti, Georgia (semi-sweet)	30.00 EUR
Achaval Ferrer Malbec, Mendoza, Argentina	38.00 EUR

НАПИТКИ

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



мл	ВОДКА	
700	Reyka Vodka	65.00 EUR
500	Stolichnaja Elit	45.00 EUR
1000	Russkij Standart Platinum	55.00 EUR
1000	Stoli	35.00 EUR

	ВИСКИ	
700	Tullamore Dew 12 YO	70.00 EUR
700	Bushmills Malt 10 YO	60.00 EUR
1000	Tullamore Dew	40.00 EUR
1000	Jameson	50.00 EUR
1000	Glenfiddich Single Malt 12 YO	110.00 EUR
1000	Chivas Regal 12 YO	85.00 EUR
1000	Jack Daniels	55.00 EUR
1000	Johnnie Walker Red Label	58.00 EUR
1000	Johnnie Walker Black Label	85.00 EUR

	РОМ	
700	Sailor Jerry (Spiced Rum)	70.00 EUR
1000	Bayou Silver / Spiced / Select	55.00 EUR

	ЛИКЁР	
1000	Jagermeister	40.00 EUR
1000	Malibu Rum	40.00 EUR
1000	Baileys	55.00 EUR

мл	КОНЬЯК	
700	Courvoisier	55.00 EUR
700	Courvoisier V.S.O.P	95.00 EUR
1000	Courvoisier X.O	200.00 EUR
700	Courvoisier Napoleon	110.00 EUR
700	Remy Martin V.S	70.00 EUR
1000	Remy Martin V.S.O.P	110.00 EUR
700	Remy Martin X.O	250.00 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 Ekstra Dry	35.00 EUR
1000	Martini Bianco	35.00 EUR
1000	Campari Bitter	50.00 EUR

	ДЖИН	
700	Cross Keys Gin / Black Curant	50.00 EUR
700	Hendrick's	80.00 EUR
700	Tanqueray Ten	70.00 EUR
1000	Bombay Sapphire	55.00 EUR

НАПИТКИ

ПИВО И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

РАЗЛИВНОЕ ПИВО (30 л)

Valmiermuiža	220.00 EUR
Užavas	220.00 EUR
Tervetes	220.00 EUR

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Tervetes (0.5 л)	4.00 EUR
Užavas (0.5 л)	4.00 EUR
Corona (0.33 л)	4.00 EUR

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (2 л)

Coca Cola, Sprite, Fanta	7.00 EUR
Schweppes Tonic, Russchian	8.00 EUR

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (250 мл)

Coca Cola, Sprite, Fanta	2.00 EUR
Schweppes Tonic, Ginger ale	2.00 EUR

СОК (330 мл)

Orange / Apple / Tomato	2.00 EUR
-------------------------	----------

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК (1 л)

Orange / Grapefruit / Apple	10.00 EUR
-----------------------------	-----------

МОРС (1 л)

Freshly made Cranberry Morss	8.00 EUR
------------------------------	----------

ВОДА

San Benedetto Still (0.75 л)	4.00 EUR
San Benedetto Sparkling (0.75 л)	4.00 EUR
San Benedetto Still (250 мл)	2.50 EUR
San Benedetto Sparkling (250 мл)	2.50 EUR
Evian still water (0.75 л)	4.50 EUR
Perrier sparkling mineral water (0.75 л)	4.50 EUR
Evian still water (0.33 л)	3.00 EUR
Perrier sparkling mineral water (0.33 л)	3.00 EUR



НАПИТКИ

OPEN BAR

ВОДКА (4 cl)

Russkij Standart	4.00 EUR
Stolichnaya Elit	7.00 EUR

ВИСКИ

Chivas Regal 12YO	7.00 EUR
Jack Daniels	4.00 EUR
Tullamore Dew	4.00 EUR
Monkey Shoulder	4.00 EUR

КОНЬЯК

Hennessy V.S.	7.00 EUR
Courvoisier V.S.O.P.	8.00 EUR

РОМ

Bayou Rum	4.00 EUR
Sailor Jerry Spiced Rum	5.00 EUR

ДЖИН

Bombay Sapphire	4.50 EUR
Tanqueray Gin	5.50 EUR

БИТТЕР (8 cl)

Jägermeister	4.00 EUR
Campari Bitter	4.50 EUR

ПИВО (500 мл)

Valmiermuiža	4.50 EUR
--------------	----------

ВИНО (500 мл) (750 мл)

Prosecco	5.00 EUR	25.00 EUR
House White Wine	5.00 EUR	25.00 EUR
House Red Wine	5.00 EUR	25.00 EUR

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Juice	2.00 EUR
Coca-Cola, Tonic Water	2.00 EUR
Red Bull	3.50 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

★★★★★