



GREEN RESORT

HOTEL & SPA

Предложение
для групп

Кофебрейк



GREEN RESORT

HOTEL & SPA

ГРИН РЕЗОРТ	Круассан с лососем 75гр	
	Мини хачапури с сыром 75гр	
	Цезарь Ролл 80гр	ГРАММ
	Брускетта с горчицей и ростбифом 100гр	435
	Шоколадный мусс 50гр	ИТОГО СУММА
	Мафины 100гр	750
Чай, кофе, вода, молоко		

ЛЕГКИЙ	Пирожки с капустой/картофелем 150гр	
	Овощи на шпажках 75гр	ГРАММ
	Фруктовые канапе 75гр	400
	Ягодное желе 50гр	ИТОГО СУММА
	Печенье 50гр	430
	Чай, кофе, вода, молоко	

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ	Сырные шарики с зеленью 75гр	
	Пирожки с капустой/картофелем 150гр	
	Салат «Греческий» 80гр	ГРАММ
	Брускетта с овощными антипасты 110гр	590
	Канапе с виноградом и сыром 75гр	ИТОГО СУММА
	Панна котта 50гр	599
	Печенье 50гр	
Чай, кофе, вода, молоко		

МЕСТНЫЙ КОЛОРИТ	Пирожки с картофелем/капустой 150гр	
	Рулетики из баклажан 100гр	ГРАММ
	Мини хачапури 75гр	450
	Шашлык овощной 75гр	ИТОГО СУММА
	Печенье 50гр	520
	Чай, кофе, вода, молоко	

БИЗНЕС	Канапе с виноградом и сыром 75гр	
	Крефетки и профитролы 100гр	
	Чиабатта с индейкой и томатами 150гр	
	Брускетта с лососем и авокадо 150гр	ГРАММ
	Блинчики с красной икрой 75гр	850
	Рулетики из баклажан 100гр	ИТОГО СУММА
	Мафины 100гр	1050
	Печенье 50гр	
	Мусс шоколадный 50гр	
Чай, кофе, вода, молоко		

В каждый вариант можно добавить алкогольное сопровождение:

Бокал игристого вина	190р на персону
Бокал белого и красного вина	490р на персону
Соки фруктовые 200мл	70р на персону
Морс/Компот	120р на персону

Мы не возражаем, если во время мероприятия вы будете употреблять алкоголь, принесенный с собой. На этот случай утвержден пробковый сбор: **690 рублей** за бутылку алкоголя, содержащую менее 35% этилового спирта (пиво, игристое, вина и ликёр); **990 рублей** за бутылку алкоголя, содержащую более 35% этилового спирта (крепкие напитки).

Если Вы не нашли подходящий готовый вариант кофебрейка, создайте свой.

Запрещены изменения по выбранным позициям за 3 дня до мероприятия

Круассан с лососем 75гр	150р
Мини хачапури с сыром 75гр	70р
Цезарь Ролл 80гр	90р
Брускетта с горчицей и ростбифом 100гр	120р
Пирожки с капустой/картофелем 150гр	50р
Овощи на шпажках 75гр	45р
Сырные шарики с зеленью 75гр	60р
Салат «Греческий» 80гр	60р
Брускетта с овощными антипасты 110гр	70р
Рулетики из баклажан 100гр	120р
Шашлык овощной 75гр	45р
Креветки и профитролы 100гр	150р
Чиабатта с индейкой и томатами 150гр	75р
Брускетта с лососем и авокадо 150гр	120р
Блинчики с красной икрой 75гр	130р
Мафины 100гр	55р
Фруктовые канапе 75гр	55р
Ягодное желе 50гр	50р
Печенье 50гр	40р
Канапе с виноградом и сыром 75гр	70р
Панна котта 50гр	45р
Мусс шоколадный 50гр	45р
Чай, кофе, вода, молоко	150р

**СБОР ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ – 10% от общей суммы.
В ПАКЕТНЫХ ПРЕДЛОЖЕНИЯХ СЕРВИСНЫЙ СБОР
ВКЛЮЧЕН**

**ВАШ КОФЕБРЕЙК ОБСЛУЖИВАЮТ ОФИЦИАНТЫ В
УНИФОРМЕ С ВАШИМ ЛОГОТИПОМ – 5000 рублей за
каждые 30 персон**

Обед

Обед для групп проходит с обязательным предзаказом любого из нижеперечисленных вариантов. Если гостей более, чем 35, обед сервируется в формате шведской линии.

Запрещены изменения по выбранным вариантам за 3 дня до мероприятия



Сет 1

Салат со свёклой и кальмаром 200гр
Уха 250гр
Форель со шпинатом 260гр
1790р



Сет 3

Цезарь с сёмгой 240гр
Уха 250гр
Судак с овощами 280гр
1820р

Сет 2

Салат с форелью 240гр
Уха 250гр
Филе сёмги с картофельным пюре 260гр
1890р

Сет 4

Салат со свёклой и кальмаром 200гр
Уха 250гр
Филе Сибаса 280гр
1690р



Сет 5

Салат с говядиной 200гр
Борщ 250гр
Люля из говядины 280гр
1790р



Сет 7

Оливье с курицей 250гр
Суп куриный с лапшой 250гр
Филе индейки с пряной грушей 300гр
1790р

Сет 6

Салат с говядиной 200гр
Харчо из баранины 250гр
Биштекс с яйцом 260гр
1790р

Сет 8

Салат с утиной грудкой 240гр
Суп куриный с лапшой 250гр
Филе бедра с пюре 280гр
1790р



Сет 9

Салат овощной 200гр
Минестроне 250гр
Паста овощная по-азиатски 300гр
1650р

Местный колорит

Сет 11

Салат «Чобан» (овощной) 200гр
Суп Харчо 250гр
Жаркое «Каурма» из баранины
1790р

Сет 10

Салат греческий 250гр
Крем суп из брокколи 250гр
Паста в томатном соусе 300гр
1690р

Сет 12

Салат с речной форелью 240гр
Уха из судака, палтуса и лосося 250гр
Хачапури по-мегрельски 300гр
1690р

В стоимость обеда включены напитки: хлеб, чай пакетированный, американо, эспрессо, вода

В каждый вариант можно добавить алкогольное сопровождение:

Бокал игристого вина **190р на персону**
Бокал белого и красного вина **490р на персону**
Соки фруктовые 200мл **70р на персону**
Вода минеральная Эссентуки/Боржоми **120р на персону**
Обед обслуживают официанты в униформе с вашим логотипом **3000р за каждые 10 гостей**

Мы не возражаем, если во время мероприятия вы будете употреблять алкоголь, принесенный с собой. На этот случай утвержден пробковый сбор: **690 рублей** за бутылку алкоголя, содержащую менее 35% этилового спирта (пиво, игристое, вина и ликёр); **990 рублей** за бутылку алкоголя, содержащую более 35% этилового спирта (крепкие напитки).

УЖИН

Ужин для групп проходит с обязательным предзаказом любого из нижеперечисленных вариантов. Если гостей более, чем 35, обед сервируется в формате шведской линии. Запрещены изменения по выбранным вариантам за 3 дня до мероприятия



Сет 1

Салат со свёклой и кальмаром 200гр
Форель со шпинатом 260гр
1590р



Сет 3

Цезарь с сёмгой 240гр
Судак с овощами 280гр
1520р

Сет 2

Салат с форелью 240гр
Филе сёмги с картофельным пюре 260гр
1690р

Сет 4

Салат со свёклой и кальмаром 200гр
Филе Сибаса 280гр
1390р



Сет 5

Салат с говядиной 200гр
Люля из говядины 280гр
1590р



Сет 7

Цезарь с курицей 250гр
Филе индейки с пряной грушей 300гр
1590р

Сет 6

Салат с говядиной 200гр
Бифштекс с яйцом 260гр
1490р

Сет 8

Салат с утиной грудкой 240гр
Филе бедра с пюре 280гр
1520р



Сет 9

Салат овощной 200гр
Паста овощная по-азиатски 300гр
1450р

Местный колорит

Сет 11

Салат «Чобан» (овощной) 200гр
Жаркое «Каурма» из баранины
1510р

Сет 10

Салат греческий 250гр
Паста в томатном соусе 300гр
1490р

Сет 12

Салат с речной форелью 240гр
Хачапури по-мегрельски 300гр
1390р

В стоимость ужина включены напитки: хлеб, чай пакетированный, американо, эспрессо, вода

В каждый вариант можно добавить алкогольное сопровождение:

Бокал игристого вина **190р на персону**

Бокал белого и красного вина **490р на персону**

Соки фруктовые 200мл **70р на персону**

Вода минеральная Эссентуки/Боржоми **120р на персону**

Ужин обслуживают официанты в униформе с вашим логотипом **3000р за каждые 10 гостей**

Мы не возражаем, если во время мероприятия вы будете употреблять алкоголь, принесенный с собой. На этот случай утвержден пробковый сбор: **690 рублей** за бутылку алкоголя, содержащую менее 35% этилового спирта (пиво, игристое, вина и ликёр); **990 рублей** за бутылку алкоголя, содержащую более 35% этилового спирта (крепкие напитки).



GREEN RESORT

HOTEL & SPA

Банкетное
предложение



Для Вашего удобства мы подготовили уже готовые предложения банкета, которые не включают алкоголь. **Запрещены изменения по выбранным вариантам за 3 дня до мероприятия**

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НОМЕР 1 (РАСЧЕТ НА 10 ПЕРСОН)

1. Мясное плато (язык говяжий, ростбиф, рулет куриный, бастурма, соус на основе хрена) 230гр 1 порция
2. Сырное плато (брынза, горгонзола, сыр с базиликом, сыр копченый, мед, орехи, виноград) 300гр 1 порция
3. Соленья домашние (маринованные огурцы, помидоры, чеснок, капуста квашеная) 300гр 1 порция
4. Ассорти оливок и маслин 200гр 1 порция
5. Овощная нарезка 300гр 2 порции
6. Салат « Греческий» 250гр 10 порций
7. Хачапури по-мегрельски 300гр 2 порции
8. Сибас на гриле 200гр 5 порций
9. Запеченное филе цыпленка 260гр 5 порций
10. Соусы на выбор 50гр 10 порций
11. Чай, кофе, вода без ограничений

ИТОГО НА ПЕРСОНУ 2990 рублей. Сервисный сбор включен в стоимость.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НОМЕР 2 (РАСЧЕТ НА 10 ПЕРСОН)

1. Мясное плато (язык говяжий, ростбиф, рулет куриный, бастурма, соус на основе хрена) 230гр 2 порции
2. Рыбная плато (сёмга, сельдь, рыба масляная, зелень) 265гр 1 порция
3. Сырное плато (брынза, горгонзола, сыр с базиликом, сыр копченый, мед, орехи, виноград) 300гр 2 порции
4. Соленья домашние (маринованные огурцы, помидоры, чеснок, капуста квашеная) 300гр 1 порция
5. Сельдь с картофелем 200гр 1 порция
6. Ассорти оливок и маслин 200гр 2 порции
7. Овощная нарезка 300гр 2 порции
8. Оливье с курицей 220гр 10 порций
9. Хачапури по-мегрельски 300гр 3 порции
10. Говядина на гриле «Тальята» 250гр 5 порций
11. Дорадо с томатами и зеленью 270гр 5 порций
12. Овощи на гриле 150гр 10 порций
13. Соусы на выбор 50гр 10 порций
14. Десерт Шоколадный Брауни или Чизкейк классический 150гр 10 порций
15. Чай, кофе, вода без ограничений

ИТОГО НА ПЕРСОНУ 3990 рублей. Сервисный сбор включен в стоимость.

В каждый вариант можно добавить алкогольное сопровождение:

Бокал игристого вина	190р на персону
Два бокала белого и красного вина	490р на персону
Водка 250мл на персону	999р
Коньяк 250мл на персону	1390р
Виски 250мл на персону	1690р
Соки фруктовые 200мл	70р на персону
Вода минеральная Ессентуки/Боржоми	120р на персону
Ужин обслуживают официанты в униформе с вашим логотипом	3000р за каждые 10 гостей

Мы не возражаем, если во время мероприятия вы будете употреблять алкоголь, принесенный с собой. На этот случай утвержден пробковый сбор: **690 рублей** за бутылку алкоголя, содержащую менее 35% этилового спирта (пиво, игристое, вина и ликёр); **990 рублей** за бутылку алкоголя, содержащую более 35% этилового спирта (крепкие напитки).

В случае ввоза своего алкоголя Руководство ресторана не возлагает на себя ответственность контроля выноса алкоголя гостями из зала ресторана. Руководство ресторана после мероприятия предоставит вскрытые бутылки для корректного подсчета пробкового сбора. Просим заранее объявить гостям о запрете выноса алкоголя из ресторана, а также впоследствии это контролировать.

Меню 3 и Меню 4 на следующей странице



GREEN RESORT

HOTEL & SPA

Для Вашего удобства мы подготовили уже готовые предложения банкета, которые не включают алкоголь. **Запрещены изменения по выбранным вариантам за 3 дня до мероприятия**

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НОМЕР 3 (РАСЧЕТ НА 10 ПЕРСОН)

1. Мясное плато (язык говяжий, ростбиф, рулет куриный, бастурма, соус на основе хрена) 230гр 2 порции
2. Икра лососевая с тостами и сливочным маслом 100гр 2 порции
3. Рыбная плато (сёмга, сельдь, рыба масляная, хелень) 265гр 1 порция
4. Сырное плато (брынза, горгонзола, сыр с базиликом, сыр копченый, мед, орехи, виноград) 300гр 2 порции
5. Лосось слабосоленый «Гравлак» 150гр 1 порция
6. Ассорти оливок и маслин 200гр 3 порции
7. Овощная нарезка 300гр 3 порции
8. Цезарь с курицей 230гр 5 порций
9. Салат с местными томатами и ореховой заправкой 200гр 5 порций
10. Хачапури по-мегрельски 300гр 3 порции
11. Жульен с курицей и грибами 190гр 10 порций
12. Форель радужная на мангале с лимонным соком 210гр 5 порций
13. Говядина на гриле «Тальята» 250гр 5 порций
14. Шоколадный брауни или Чизкейк на выбор 150гр 10 порций
15. Соусы на выбор 50гр 10 порций
16. Чай, кофе, вода без ограничений

ИТОГО НА ПЕРСОНУ 4250 рублей. Сервисный сбор включен в стоимость.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ МЕСТНЫЙ КОЛОРИТ(РАСЧЕТ НА 10 ПЕРСОН)

1. Мясное плато (язык говяжий, ростбиф, рулет куриный, бастурма, соус на основе хрена) 230гр 1 порция
2. Икра лососевая с тостами и сливочным маслом 100гр 2 порции
3. Рыбная плато (сёмга, сельдь, рыба масляная, хелень) 265гр 1 порция
4. Сырное плато (брынза, горгонзола, сыр с базиликом, сыр копченый, мед, орехи, виноград) 300гр 1 порция
5. Соленья домашние (маринованные огурцы, помидоры, чеснок, перец, капуста квашеная) 370гр 1 порция
6. Овощная нарезка 300гр 3 порции
7. Сельдь с картофелем 200гр 1 порция
8. Рулетики из баклажан 300гр 1 порция
9. Салат с местными томатами и ореховой заправкой 200гр 5 порций
10. Салат Хоровац (из печеных овощей)200гр 5 порций
11. Хачапури по-Аджарски 300гр 5 порций
12. Шашлык Ассорти (курица, баранина, люля из курицы, люля из баранины, печень) 500гр 3 порции
13. Форель радужная на мангале с лимонным соком 210гр 10 порций
14. Овощи на гриле 150гр 10 порций
15. Соусы на выбор 50гр 10 порций
16. Шоколадный Брауни или Чизкейк на выбор 150гр 10 порций
17. Чай, кофе, вода без ограничений

ИТОГО НА ПЕРСОНУ 4990 рублей. Сервисный сбор включен в стоимость.

В каждый вариант можно добавить алкогольное сопровождение:

Бокал игристого вина **190р на персону**

Два бокала белого и красного вина **490р на персону**

Водка 250мл на персону **999р**

Коньяк 250мл на персону **1390р**

Виски 250мл на персону **1690р**

Соки фруктовые 200мл **70р на персону**

Вода минеральная Ессентуки/Боржоми **120р на персону**

Ужин обслуживают официанты в униформе с вашим логотипом **3000р за каждые 10 гостей**

В случае ввоза своего алкоголя Руководство ресторана не возлагает на себя

ответственность контроля выноса алкоголя гостями из зала ресторана. Руководство

ресторана после мероприятия предоставит вскрытые бутылки для корректного подсчета

пробкового сбора.

Просим заранее объявить гостям о запрете выноса алкоголя из ресторана, а также

впоследствии это контролировать.



Для Вашего удобства мы подготовили уже готовые предложения банкета, которые не включают алкоголь. **Запрещены изменения по выбранным вариантам за 3 дня до мероприятия**

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НОМЕР 5 (РАСЧЕТ НА 10 ПЕРСОН)

1. Мясное плато (язык говяжий, ростбиф, рулет куриный, бастурма, соус на основе хрена) 230гр 2 порции
2. Икра лососевая с тостами и сливочным маслом 100гр 2 порции
3. Рыбная плато (сёмга, сельдь, рыба масляная, хелень) 265гр 1 порция
4. Сырное плато (брынза, горгонзола, сыр с базиликом, сыр копченый, мед, орехи, виноград) 300гр 1 порция
5. Соленья домашние (огурцы маринованные, помидоры, чеснок, перец, капуста квашенная) 370гр 2 порции
6. Лосось слабосоленый «Гравлак» 150гр 2 порции
7. Ассорти оливок и маслин 200гр 3 порции
8. Овощная нарезка 300гр 3 порции
9. Рулетики из баклажан 300гр 2 порции
10. Цезарь с курицей 230гр 3 порции
11. Руккола с креветками 200гр 4 порции
12. Оливье с курицей 220гр 4 порции
13. Хачапури по-мегрельски 300гр 3 порции
14. Сибас на гриле 250гр 10 порций
15. Говядина на гриле «Тальята» 250гр 10 порций
16. Овощи на гриле 150гр 10 порций
17. Шоколадный брауни или Чизкейк на выбор 150гр 10 порций
18. Соусы на выбор 50гр 10 порций
19. Чай, кофе, вода без ограничений

ИТОГО НА ПЕРСОНУ 5990 рублей. Сервисный сбор включен в стоимость.

В каждый вариант можно добавить алкогольное сопровождение:

Бокал игристого вина	190р на персону
Два бокала белого и красного вина	490р на персону
Водка 250мл на персону	999р
Коньяк 250мл на персону	1390р
Виски 250мл на персону	1690р
Соки фруктовые 200мл	70р на персону
Вода минеральная Эссентуки/Боржоми	120р на персону
Ужин обслуживают официанты в униформе с вашим логотипом	3000р за каждые 10 гостей

Мы не возражаем, если во время мероприятия вы будете употреблять алкоголь, принесенный с собой. На этот случай утвержден пробковый сбор: **690 рублей** за бутылку алкоголя, содержащую менее 35% этилового спирта (пиво, игристое, вина и ликёр); **990 рублей** за бутылку алкоголя, содержащую более 35% этилового спирта (крепкие напитки).

В случае ввоза своего алкоголя Руководство ресторана не возлагает на себя ответственность контроля выноса алкоголя гостями из зала ресторана. Руководство ресторана после мероприятия предоставит вскрытые бутылки для корректного подсчета пробкового сбора.

Просим заранее объявить гостям о запрете выноса алкоголя из ресторана, а также впоследствии это контролировать.

Если не подходят предложенные варианты, Вы можете скомпоновать самостоятельно свое меню из позиций, отображенных на следующих страницах.

ОБЩЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Закуски / Starters

Икра лососевая (икра, лимон, зелень)

Salmon caviar (caviar, lemon, herbs)

75gr 1210₽

Рыбное плато (семга с/с, масляная х/к, сельдь, зелень)

Fish assorted (light salted salmon, smoked oilfish, herring, herbs)

265gr 890₽

Мясное плато (язык говяжий, ростбиф, рулет куриный, бастурма, зелень, соус хрен)

Lunch meat (beef tongue, roast beef, chicken roulette, basturma, based on horseradish sauce)

200gr 890₽

Сырное плато (брынза, гаргонзола, сыр с базиликом, чечил, мед, грецкие орехи, виноград)

Cheese assorted (feta cheese, gorgonzola, basil cheese, chechil, honey, walnuts, grapes, berry marshmallow)

300gr 980₽

Соленья домашние (маринованные огурцы, помидоры, чеснок, перец, капуста)

Homemade pickles (pickled cucumbers, tomatoes, garlic, peppers, cabbages)

370gr 450₽

Лосось маринованный (лосось с/с, икра, цукини, сыр творожный, свекольное пюре)

Salmon Gravlox (light salted salmon, caviar, zucchini, cottage cheese, beet puree)

150gr 730₽

Сельдь с картофелем (сельдь, картофель отварной, лук маринованный)

Herring with potatoes (herring, boiled potatoes, pickled onions)

200gr 520₽

Ассорти оливок (маслины, оливки, лимон, масло оливковое)

Assorted olives (black olives, olives, lemon, olive oil)

100gr 420₽

Овощной букет (помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень)

Vegetables assorted (tomatoes, cucumbers, bell peppers, radishes, herbs)

370gr 490₽

Рулетки из баклажан

Eggplant roulette

300gr 670₽

Салаты / Salads

Цезарь с курицей (филе куриное, соус цезарь, томат черри, пармезан, сухарики)

Caesar salad with chicken (chicken fillet, caesar sauce, cherry tomato, parmesan, croutons)

230gr 540₽

Цезарь с креветками (креветки, соус цезарь, томат черри, пармезан, сухарики)

Caesar with shrimp (shrimp, caesar sauce, cherry tomato, parmesan, croutons)

240gr 590₽

Салат с местными томатами и ореховой заправкой

Local tomatoes salad with nut dressing

200gr 490₽

Руккола с креветками (руккола, креветки, томат черри)

Arugula with shrimp (arugula, shrimp, cherry tomato)

200gr 710₽

Оливье с курицей

Olivier salad with chicken

220gr 490₽

Салат с говядиной

Beef salad

200gr 590₽

Греческий

Vegetables salad with feta cheese

250gr 490₽

Хоровац

Horovats salad

200gr 490₽

Горячие Закуски / Hot starters

Хачапури по-мегрельски (тесто дрожжевое, сулугуни, брынза)

Megrelian khachapuri (yeast dough, suluguni, feta cheese)

300gr 420₽

Жульен из курицы
Chicken Juilenne
190gr 590₽

Горячие Блюда / Main courses

Шашлык (курица,барашка,люля-кебаб из курицы ,люля из баранин,печень в сетке)
Barbecue assorted (chicken, lamb, mutton, liver)

500gr 2990₽

Шашлык из сёмги (лимон, сёмга,соус тар-тар)
Salmon barbecue (lemon, salmon, tartar sauce)

500gr 4100₽

Форель радужная жареная на мангале с зеленью и лимонным соусом .
Grilled trout with herbs and lemon sauce.

210gr 950₽

Сибас на гриле (цельный)
Whole grilled seabass

250gr 1050₽

Баранья тушка целиком на вертеле
Whole lamb on a spit

1kg 2100₽

Филе семги с картофельным пюре и овощами
Salmon fillet with mashed potatoes and vegetables

310gr 1350₽

Тальята Тоскана (Говяжья вырезка,руккола,соус.)
Tagliata Tuscany (beef tenderloin, arugula, sauce.)

235gr 1200₽

Запечённое филе цыплёнка
Baked chicken fillet

270gr 780₽

Дорадо тушёная с томатами и зеленью(цельная)
Dorado stew with tomatoes and herbs (whole)

280gr 990₽

Гарниры / Side dishes

Овощи на гриле
Grilled vegetables

150gr 210₽

Соусы / Sauces

Сацебели, Ткемали, Наршараб, Аджика
Satsebeli, Tkemali, Narsharab, Adjika - sauces

50gr 100₽

Десерт / Deserts

Груша, яблоко, ананас, киви, виноград
Pear, apple, pineapple, kiwi, grapes

800gr 650₽

"Шоколадный Брауни", "Чизкейк", "Штрудель яблочный".

Chocolate Brownie, Cheesecake, Apple Strudel

120gr 490₽