

# NOT BAD LOFT

KURLYANDSKAYA

# О нас

- **Not bad loft Kurlyandskaya** – площадка для вашего мероприятия.
- **Адрес:** Курляндская 48
- **Вместимость:** Банкет до 30 человек, фуршет до 80 человек.
- Пространство полностью оснащено необходимым оборудованием для проведения событий разного характера: здесь вы можете провести торжественную вечеринку или деловое мероприятие.
- Наличие оборудованной **барной зоны** позволит удобно подготовить напитки и угощения для гостей.
- У лофта **уникальный интерьер**, созданный по эскизам талантливого дизайнера.
- **Большие окна и много света** – приятный бонус для памятных фотографий.

# УСЛОВИЯ АРЕНДЫ

Понедельник – четверг  
(от 4-х часов)

Пятница  
(от 5-ти часов)

Суббота  
(от 5-ти часов)

Воскресенье  
(от 5-ти часов)

Время: 8:00–16:00

Стоимость: 2000₽/час

8:00–16:00

4000₽/час

8:00–16:00

5000₽/час

8:00–16:00

3000₽/час

Время: 16:00–23:00

Стоимость: 3000₽/час

16:00–23:00

4000₽/час

16:00–23:00

5000₽/час

16:00–23:00

3000₽/час

Время: после 23:00

Стоимость: 4000₽/час

после 23:00

5000₽/час

после 23:00

5000₽/час

после 23:00

4000₽/час

# В СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ВХОДИТ:



- звуковое оборудование
- сцена для выступлений
- лаунж зоны
- дизайнерский интерьер
- оборудованная барная стойка
- мебель и посуда для накрытия банкета на 30 персон

# План помещения



# Дополнительная оплата

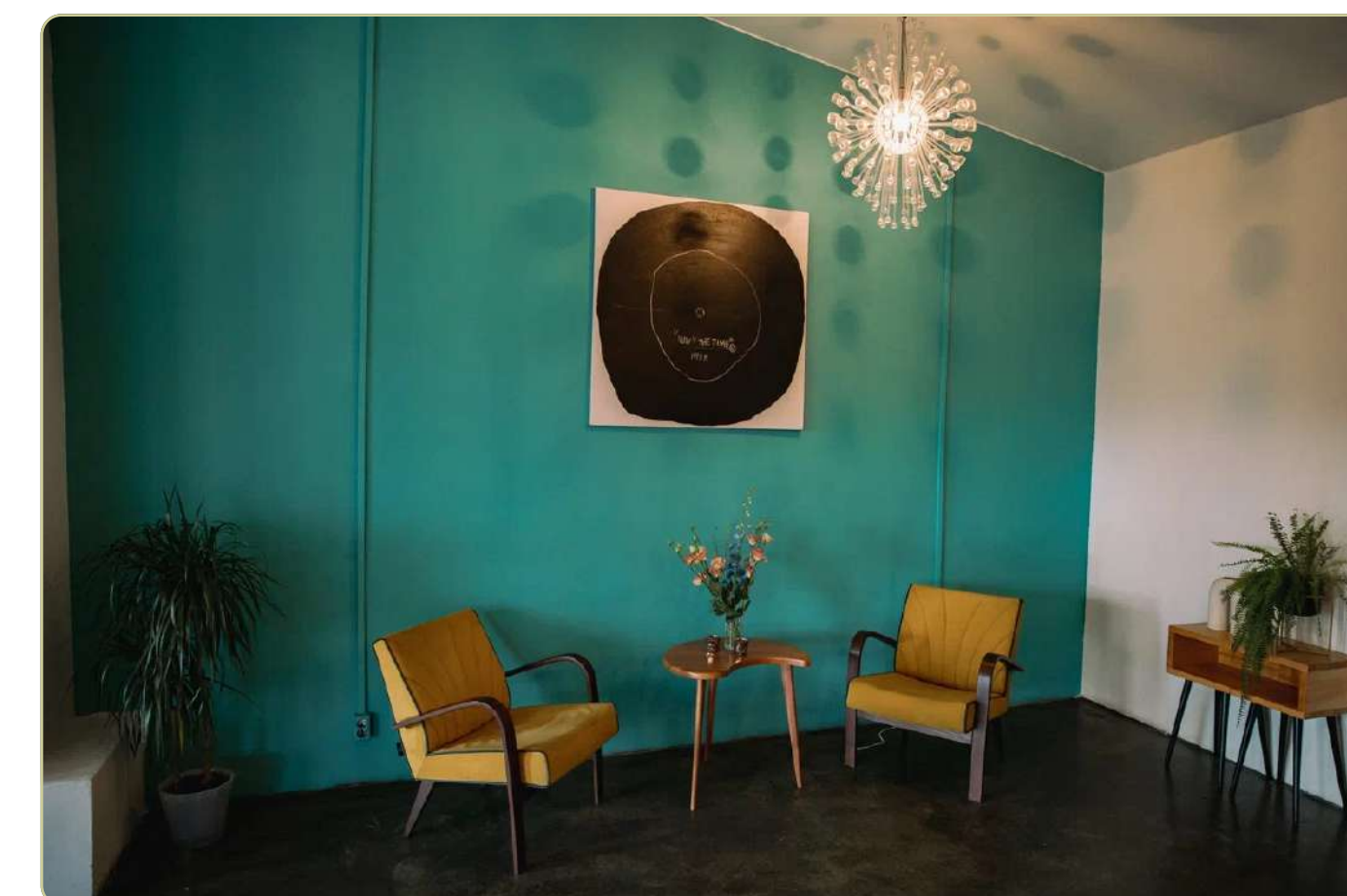
От 30 человек каждые 10 человек

– доп. администрирование – **500₽** в час.

– доп. уборка – **1.500₽**.

+ если на нашем оборудовании

работает Ваш DJ/Ведущий, сбор – **1000₽**.



# Доп. услуги:

## Комплект "Комфортное караоке":

2ой микрофон + моноблок с тачскрином  
(для управления)

+ проектор + экран 2\*3 метра - **3.000₽**

на мероприятие

световое оборудование - **1.000₽.**

## Официант:

до 5 часов - **5.000₽.**

(при заказе кейтеринга у нас **3.000₽.**)

доп. час - **1.000₽.**

## Фотограф:

от 2 часов - **3.500₽/час**

## Кальян:

2 шт на 3 часа - **7.000₽.**

доп. час - **2.400₽.**

## Ведущий (+DJ):

от **35.000₽.** за мероприятие

**DJ (отдельно):** от 3 часов - **9.000₽.**

доп. час - **3.000₽.**

## Бармен:

до 5 часов - **7.000₽.**

доп. час - **1.200₽.**

# Кейтеринг:

Состоит из:

- 4 вариантов фуршета
- 4 вариантов банкета

В стоимость предложения входит:

- обслуживание
- фуршетный инвентарь
- официант





# Фуршет

Стоимость меню на одного человека: **1990Р.**

Выход еды на одного человека: **485гр.**

Продолжительность мероприятия: **2 часа**

Наименование блюд	Вес, гр.
<b>Холодные закуски</b>	
Тигровая креветка с соусом манго-чили	35
Профитроли с риеом из тунца	40
Мини-круассан с ветчиной, рукколой и томатами черри	80
Тортилья с ростбифом и печеными овощами	45
Брускетта с кремом из страчателлы и томатами	45
Рафаэлло с лососем и лепестками из миндаля	35
Фруктовая тарелка (сезонные фрукты и ягоды)	50
Мясная тарелка (салями, индейка, ростбиф, хумус, гриссини)	55
Сырная тарелка (ассорти сыров, мед, варенье, орешки, виноград)	55
<hr/>	
<b>Десерт</b>	45
Шоколадно-ореховый брауни	
<hr/>	
<b>Напитки</b>	200
Домашний клубничный лимонад с розмарином	

Стоимость меню на одного человека: **2090Р.**

Выход еды на одного человека: **485гр.**

Продолжительность мероприятия: **2 часа**

Наименование блюд	Вес, гр.
<b>Холодные закуски</b>	
Тигровая креветка с соусом сладкий чили	35
Мини-бургер с ростбифом и соленым огурцом	50
Цукини с рикоттой и вялеными томатами	35
Мини-круассан с индейкой, зеленью и сливочным сыром	80
Рафаэлло с лососем и лепестками из миндаля	35
Тортилья тунцом, грибами терияки и чукой	45
Мясная тарелка (салями, индейка, ростбиф, хумус, гриссини)	55
Сырная тарелка (ассорти сыров, мед, варенье, орешки, виноград)	55
<hr/>	
<b>Горячая закуска</b>	60
Фиш&Чипс с соусом тартар	
<hr/>	
<b>Десерт</b>	45
Тарт с малиной и крем-чизом	
<hr/>	
<b>Напитки</b>	200
Ягодный морс	

\* Любое блюдо из меню можно заменить или исключить.

Стоимость меню на одного человека: **2390Р.**

Выход еды на одного человека: **590гр.**

Продолжительность мероприятия: **3-4 часа**

<b>Наименование блюд</b>	<b>Вес, гр.</b>
--------------------------	-----------------

**Холодные закуски**

Тигровая креветка с соусом сладкий чили	35
Тортилья с тунцом и грибами терияки	50
Рафаэлло с лососем и лепестками из миндаля	35
Мини-круассан с ветчиной, рукколой и томатами черри	80
Рафаэлло с лососем и лепестками из миндаля	35
Брускетта с телятиной и соусом из тунца	45
Фруктовая тарелка (сезонные фрукты и ягоды)	55
Мясная тарелка (салями, индейка, ростбиф, хумус, гриссини)	55
Сырная тарелка (ассорти сыров, мед, орешки, виноград)	55

**Салат**

Салат с индейкой и соусом цезарь	70
----------------------------------	----

**Горячие закуски**

Крокеты с креветками, цукини и сметанным соусом	45
Мини-шашлычок из курицы с соусом терияки	60

**Напитки**

Домашний лимонад лайм-мята	200
----------------------------	-----

\* Любое блюдо из меню можно заменить или исключить.

Стоимость меню на одного человека: **3000Р.**

Выход еды на одного человека: **810гр.**

Продолжительность мероприятия: **4-5 часов**

<b>Наименование блюд</b>	<b>Вес, гр.</b>
--------------------------	-----------------

**Холодные закуски**

Креветка с соусом манго-чили	35
Брускетта с телятиной и соусом из тунца	50
Мини-круассан с ветчиной, рукколой и томатами	35
Брускетта с кремом из страчателлы и томатами	80
Рафаэлло с лососем и лепестками из миндаля	35
Фруктовая тарелка (сезонные фрукты и ягоды)	45
Овощное плато (свежие овощи, зелень, сметанный соус)	55
Мясная тарелка (салями, индейка, ростбиф, хумус, гриссини)	55
Сырная тарелка (ассорти сыров, мед, варенье, орешки, виноград)	55

**Горячая закуска**

Фиш&Чипс с соусом тартар	60
--------------------------	----

**Горячее блюдо**

Медальоны из говядины или филе форели гриль	80
Картофель, запеченный с травами и сметанным соусом/овощи гриль	100
Хлебная корзина	60

**Десерт**

Тарт с малиной и крем-чизом	45
-----------------------------	----

**Напитки**

Домашний клубничный лимонад с розмарином	200
--	-----

# Банкет

В стоимость предложения входит:

- обслуживание
- фуршетный инвентарь
- официант



Стоимость меню на одного человека: 2500₽

Выход еды на одного человека: 1080гр

Наименование блюд	Вес, гр.
<b>Закуски</b>	
Брускетта с лососем и сливочным сыром	50
Сельдь на золотистом картофеле	40
Куриный рулет с черносливом	50
Буженина собственного приготовления с кремом из корня хрена	50
"Рафаэло" из творожного сыра с грецким орехом/паприкой/зеленью	30
Канапе с сыром и виноградом	60
Овощное плато с мятно-йогуртовой заправкой	100
<b>Салат, 2 вида на выбор по 100гр:</b>	
Филе балтийской сельди под шубой	
«Нисуаз» с тунцом	
«Столичный» с цыпленком	100
«Оливье» с ветчиной	
С цыпленком и бэби картофелем	
Салат с бужениной, грибами и заправкой из корня хрена	
Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом	
<b>Горячая закуска (1 вид на выбор):</b>	
Домашний окорок с молодым картофелем и соусом «демиглас»	300
Филе цыпленка Су вид с ягодным соусом и овощами на пару	
<b>Хлебная корзина</b>	
Хлебная корзина	
Сезонная фруктовая тарелка	100

Стоимость меню на одного человека: 3150₽  
Выход еды на одного человека: 1130гр, 600мл.

Наименование блюд	Вес, гр.
<b>Закуски</b>	
Маринованный лосось со сливочным сыром	50
Подкопченная куриная грудка	50
Ассорти колбас (испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичо)	50
Буженина собственного приготовления с кремом из корня хрена	50
Плато сыров	50
Плато из свежих овощей	100
Рулетики из баклажана	80
<b>Салат, 2 вида на выбор по 100гр:</b>	
«Мимоза» с форелью; Филе балтийской сельди под шубой; Нисуаз» с тунцом; С цыпленком и бэби картофелем; С томленой уткой и устричной заправкой; «Оливье» с ветчиной «Гранд салат»; С бужениной, грибами и заправкой из корня хрена Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом	100
<b>Горячая закуска (1 вид на выбор):</b>	
Судак с печеными овощами и кремом из сельдерея	300
Куриная грудка на гриле с хрустящим беконом и картофелем	
<b>Хлебная корзина</b>	
Хлебная корзина	
Сезонная фруктовая тарелка	100
<b>Напитки</b>	
Вода с лимоном и мятой	300
Морс	200
Чай или Кофе	200

Стоимость меню на одного человека: 3650₽  
Выход еды на одного человека: 1235гр, 950мл.

Наименование блюд	Вес, гр.
<b>Закуски</b>	
Лосось собственного посола со сливочным кремом	50
Брускетта с красной икрой и сливочным сыром	35
Пармская ветчина, свежая клубника, мини моцарелла	50
Плато мясной гастрономии с кремом из корня хрена	100
Плато сыров	50
Плато из свежих овощей	100
<b>Салат, 2 вида на выбор по 100гр:</b>	
«Нисуаз» с тунцом гриль; Салат с креветками в соусе «Цезарь»; Руккола с креветками и пармезаном; Филе балтийской сельди под шубой; Салат с томленным цыпленком в соусе «Цезарь»; С томленной уткой и устричной заправкой; С горгонзолой и запеченной тыквой; Салат "Оливье" с отварным языком «Оливье» с ветчиной; «Гранд салат»; Салат с ростбифом Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом	100
<b>Горячая закуска (1 вид на выбор):</b>	
Жульен из мидий с сыром "Дор Блю" в булочке Филе трески в панировке "Панка" с соусом "тар тар" Куриный рулет с овощами и соусом "бешамель"	100
<b>Горячее блюдо на выбор:</b>	
Филе форели с овощным рататуем Томленая говядина с картофелем стоун	300
Хлебная корзина	100
Сезонная фруктовая тарелка	150
<b>Напитки</b>	
Вода с лимоном и мятой	500
Морс	250
Чай или Кофе	200

Стоимость меню на одного человека: 4350₽  
Выход еды на одного человека: 1275гр, 950мл.

Наименование блюд	Вес, гр.
<b>Закуски</b>	
Брускетта с красной икрой и сливочным сыром	35
Рыбное плато	60
Тигровая креветка с кабачком гриль	40
Томленая говядина с соусом «Вителло Тонато»	50
Куриный рулет с вялеными томатами	80
Плато итальянских сыров с орехами и медом «Капрезе»	50 60
<b>Салат, 2 вида на выбор по 100гр:</b>	
«Нисуаз» с тунцом гриль; Салат с креветками в соусе «Цезарь»; Руккола с креветками и пармезаном; Филе балтийской сельди под шубой; Салат с томленным цыпленком в соусе «Цезарь»; С томленной уткой и устричной заправкой; С горгонзолой и запеченной тыквой; Салат "Оливье" с отварным языком; «Оливье» с ветчиной; «Гранд салат»; Салат с ростбифом; Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом	100
<b>Горячая закуска (1 вид на выбор):</b>	
Жульен из мидий с сыром "Дор Блю" в булочке Филе трески в панировке "Панка" с соусом "тар тар" Куриный рулет с овощами и соусом "бешамель"	100
<b>Горячее блюдо на выбор:</b>	
Филе форели с овощным рататуем Томленая говядина с картофелем стоун	300
Хлебная корзина	100
Сезонная фруктовая тарелка	150
<b>Напитки</b>	
Вода с лимоном и мятой	500
Морс	500
Чай или Кофе	200

Стоимость меню на одного человека: 5350₽  
Выход еды на одного человека: 1415гр, 1200мл.

Наименование блюд	Вес, гр.
<b>Закуски</b>	
Рыбное плато	100
Брускетта с икрой и сливочным сыром	35
Брускетта с гриль креветками и чили паприкой	50
Мидии запеченные под пармезаном	80
Ростбиф горячего копчения с пармезаном	50
Утиная грудка холодного копчения	50
Анти-паста	100
Плато итальянских сыров с медом и орешками	50
Крюдите из свежих овощей с соусом "Песто"	50
<b>Салат, 2 вида на выбор по 100гр:</b>	
«Нисуаз» с тунцом гриль; Салат с креветками в соусе «Цезарь»; Руккола с креветками и пармезаном; Филе балтийской сельди под шубой; Салат с томленным цыпленком в соусе «Цезарь»; С томленной уткой и устричной заправкой; С горгонзолой и запеченной тыквой; Салат "Оливье" с отварным языком; «Оливье» с ветчиной; «Гранд салат»; Салат с ростбифом; Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом	100
<b>Горячая закуска (1 вид на выбор):</b>	
Жульен из мидий с сыром "Дор Блю" в булочке	100
Шашлычок из тигровых креветок с соусом сладкий чили	
Брошет из филе цыпленка с паприкой и цукини	
<b>Горячее блюдо на выбор:</b>	
Филе дорадо с сыром горгонзола и цукини гриль	300
Филе миньон с овощами гриль и соусом из красного вина	
Свиная корейка с соусом из лесных грибов и картофелем «айдахо»	
Хлебная корзина	100
Фруктово-ягодное ассорти	150
<b>Напитки</b>	
Вода с лимоном и мятой	500
Морс; Чай или Кофе	250
	200

Стоимость меню на одного человека: 6750₽  
Выход еды на одного человека: 1495гр, 1200мл.

Наименование блюд	Вес, гр.
<b>Закуски</b>	
Рыбное плато	100
Тунец в кунжуте гриль с беби картофелем .	40
Брускетта с красной икрой и сливочным сыром	35
Карпаччо из креветок с кремом из авокадо	40
Ростбиф горячего копчения с пармезаном	50
Анти-паста	100
Бастурма	30
Плато итальянских сыров с медом и орешками	50
«Капрезе»	100
<b>Салат, 2 вида на выбор по 100гр:</b>	
«Нисуаз» с тунцом гриль; Салат с креветками в соусе «Цезарь»; Руккола с креветками и пармезаном; Салат с морепродуктами и цитрусовым соусом; Филе балтийской сельди под шубой; Салат с томленным цыпленком в соусе «Цезарь»; С томленной уткой и устричной заправкой; С горгонзолой и запеченной тыквой; Салат "Оливье" с отварным языком; «Оливье» с ветчиной ; «Гранд салат»; Салат с ростбифом; Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом	100
<b>Горячая закуска (1 вид на выбор):</b>	
Брошет из тигровых креветок; Брошет из дуэта лосося и судака	100
Медальоны из говядины под соусом из зеленого перца;	
Язык молодой говядины с перечным соусом	
<b>Горячее блюдо на выбор:</b>	
Филе лосося с овощами гриль;	300
Стейк "Шато-бриан" со сливочно-перечным соусом и тыквой;	
Баранья голяшка с овощным рататуем	
Хлебная корзина	100
Сезонная фруктовая тарелка	150
<b>Напитки</b>	
Вода с лимоном и мятой;	500
Морс; Чай или Кофе	200

# Декор мероприятий:

## Оформление «Nature»

(на 16 персон)

- Флористика: 15000₽ (3 композиции)
- Плавающие свечи в колбах: 1800₽ (12шт.)
- Скатерть: 2000₽/шт.
- Цветные салфетки+кольцо: 2400₽ (16шт.)
- Монтаж/демонтаж: 3000₽
- Транспортные расходы: 2000₽

**Итого: 26200₽**

Стилистика и цветовая гамма оформления на выбор.

## Оформление "Dream"

(на 16 персон)

- Флористика: 5000₽ (4 композиции)
- Плавающие свечи в колбах: 2400₽ (16шт.)
- Дорожки из фатина: 3000₽ (4шт.)
- Подстановочная тарелка: 2400₽ (16шт.)
- Цветные салфетки+кольцо: 2400₽ (16шт.)
- Монтаж/демонтаж: 3000₽
- Транспортные расходы: 2000₽

**Итого: 20200₽**

Стилистика и цветовая гамма оформления на выбор.



# Декор мероприятий:

## Оформление "Cloud"

(на 16 персон)

- Флористика: 8000₽-8/10 мини композиции из гипсофилы в вазочках.
- Плавающие свечи в колбах: 2400₽ (16шт.)
- Дорожки из фатина: 3000₽ (4шт.)
- Монтаж/демонтаж: 3000₽
- Транспортные расходы: 2000₽

**Итого: 18400₽**

Стилистика и цветовая гамма оформления на выбор.

## Оформление "Стандарт"

- Композиции из сухоцветов: 4000₽ (4 шт.)
- Насыпные свечи в колбах: 2000₽ (10шт.)
- Монтаж/демонтаж: 1000₽

**Итого: 7000₽**





# КОНТАКТЫ



+7 (981) 859-93-85



[Notbadloft@gmail.com](mailto:Notbadloft@gmail.com)

