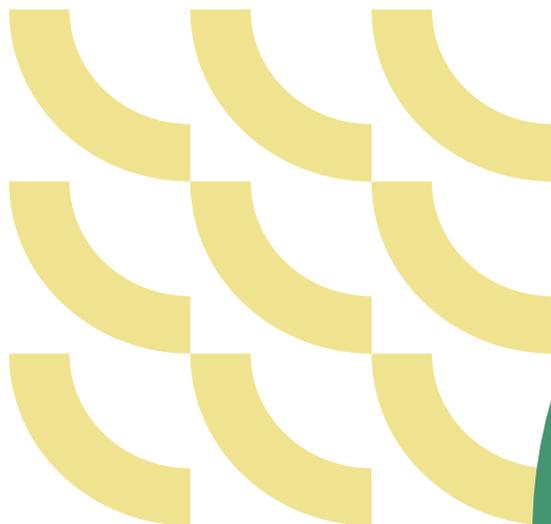




ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА
ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ

банкетное предложение 2025

zoldol.ru



кофе-брейки для групп от 20 человек



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА
ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ

Чайный стол

320 руб. на персону

Печенье в ассортименте – 50 г
Капкейк шоколадный с карамелью – 35 г
Напитки: заварной кофе или чай 200 мл, вода с лимоном 200 мл, молоко 50 мл

Приветственный

450 руб. на персону

Брускетта с ветчиной и сыром – 75 г
Булочка с маком – 50 г
Птифур шоколадный – 35 г
Напитки: заварной кофе или чай 200 мл, вода с лимоном 200 мл, молоко 50 мл

Гостевой

550 руб. на персону

Брускетта с ветчиной, сыром и овощами – 75 г
Пирожок с капустой – 50 г
Капкейк шоколадный с карамелью – 35 г
Бризе с яблоком – 35 г
Напитки: заварной кофе или чай 200 мл, морс 200 мл, вода с лимоном 200 мл, молоко 50 мл

Классический

650 руб. на персону

Круассан с ветчиной и сыром – 50 г
Пирожок с капустой – 50 г
Пирожок с мясом – 50 г
Капкейк шоколадный с карамелью – 35 г
Капкейк морковный с апельсиновым конфитюром – 35 г
Напитки: заварной кофе или чай 200 мл, морс 200 мл, вода с лимоном 200 мл, молоко 50 мл

Особый

850 руб. на персону

Мини-сэндвич с ветчиной и сыром 100 г
Пирожок с капустой – 50 г
Пирожок с мясом – 50 г
Бризе с яблоком – 35 г
Булочка с маком – 35 г
Капкейк шоколадный с карамелью – 35 г
Морковный торт – 100 г
Напитки: заварной кофе или чай 200 мл, морс 200 мл, вода с лимоном 200 мл, молоко 50 мл



Михаил Боярков
менеджер по работе
с корпоративными клиентами
(812) 702-78-78 доб.261

Ксения Клименкова
менеджер отдела продаж
и маркетинга
(812) 702-78-78 доб.272

zoldol.ru

event@zoldol.ru



«Street food» предложение до 50 персон

Еда подаётся в одноразовой посуде*.
Блюда подаются в формате шведского стола.

Салаты

Микс-салат, сладкие томаты, фермерский сыр – 75 г
Овощи, сладкая курица, кинза, орехи – 75 г
Тёплая свинина, жареный картофель, горчичный соус, листья, свежая зелень – 75 г
Сезонные фрукты - 150 г

Горячие блюда (1 на выбор)

Шаверма со свининой, овощами и соусом из сметаны, зелени и чеснока – 350 г
Бургер с куриным филе, свежими овощами, листьями, сыром и двумя соусами – 350 г
Бургер с копчёной свининой, луком, куриным яйцом, листьями и сыром – 350 г

Гарниры

Картофельные дольки – 75 г

Напитки

Морс ягодный – 200 мл
Вода артезианская с лимоном – 200 мл

выход (без напитков): 790 г на персону

3 200 руб. на персону

*стоимость крафтовой посуды рассчитывается индивидуально



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



Михаил Боярков
менеджер по работе
с корпоративными клиентами
(812) 702-78-78 доб.261

Ксения Клименкова
менеджер отдела продаж
и маркетинга
(812) 702-78-78 доб.272

zoldol.ru

event@zoldol.ru



«BBQ»

рекомендовано для
Фермы троллей и гриль-бара

От 100 персон еда подаётся в крафтовой посуде*.
Блюда подаются в формате шведского стола.

Закуски

Свежие овощи (огурцы, паприка, стебель сельдерея, морковь, черри томаты) — 100 г
Оливки и маслины Гигант — 35 г
Сыры (домашние) — 75 г
Свежая зелень (кинза, петрушка, укроп, лук зеленый) — 35 г
Сезонные фрукты — 150 г

Блюда на мангале

Ребра свиные в соусе чернослив/мёд — 75 г
Колбасы в ассортименте — 75 г
Крылья куриные BBQ — 75 г
Ассорти шашлыков (куриное бедро, шейка свиная) — 2 по 120 г

К мясу

Соус томатный — 35 г
Соус BBQ — 35 г
Хлеб выпечной (белый и серый) — 50 г

Гарнир

Цукини в чесночном соусе — 50 г
Баклажаны в соусе песто — 50 г
Кукуруза початок с морской солью — 50 г
Шампиньоны с оливковым маслом и прованскими травами — 50 г
Картофель печёный с красной паприкой и зелёным маслом — 50 г

Напитки

Морс ягодный — 200 мл
Вода артезианская с лимоном — 200 мл

выход (без напитков): 1230 г на персону

4 000 руб. на персону

*стоимость крафтовой посуды рассчитывается индивидуально



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



Михаил Боярков
менеджер по работе
с корпоративными клиентами
(812) 702-78-78 доб.261

Ксения Клименкова
менеджер отдела продаж
и маркетинга
(812) 702-78-78 доб.272

zoldol.ru

event@zoldol.ru



«На огне»

От 100 персон еда подаётся в крафтовой посуде*.
Блюда подаются в формате шведского стола.

Закуски

Свежие овощи (огурцы, паприка, стебель сельдерея, морковь, черри томаты) – 100 г
Круасан с форелью (форель из нашего озера, листья салата, соус, огурец) – 100 г
Круасан с ветчиной и сыром (ветчина, сыр, листья салата, соус, огурец) – 100 г
Свежая зелень (кинза, петрушка, укроп, лук зеленый) – 35 г
Сезонные фрукты – 150 г

Блюда на мангале

Медальоны из свинины – 75 г
Плов из баранины – 100 г
Куриная грудка на гриле – 75 г

К мясу

Соус томатный – 35 г
Соус BBQ – 35 г
Хлеб выпечной (белый и серый) – 50 г

Гарнир

Картофель печёный с красной паприкой и зелёным маслом – 50 г
Соте из овощей - 50 г

Напитки

Морс ягодный – 200 мл
Вода артезианская с лимоном – 200 мл

выход (без напитков): 955 г на персону

4 200 руб. на персону

*стоимость крафтовой посуды рассчитывается индивидуально



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



Михаил Боярков
менеджер по работе
с корпоративными клиентами
(812) 702-78-78 доб.261

Ксения Клименкова
менеджер отдела продаж
и маркетинга
(812) 702-78-78 доб.272

zoldol.ru

event@zoldol.ru



«Европейский»

6



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



Михаил Боярсков
менеджер по работе
с корпоративными клиентами
(812) 702-78-78 доб.261

Ксения Клименкова
менеджер отдела продаж
и маркетинга
(812) 702-78-78 доб.272

zoldol.ru

event@zoldol.ru

Закуски

- Мясное ассорти (буженина, куриный рулет, язык говяжий, ростбиф) – 100 г
- Рыбное ассорти (филе слабосоленой сёмги, филе сельди, масляная рыба, шпроты) – 100 г
- Овощное ассорти (томаты черри, огурцы, паприка сладкая, свежая зелень) – 100 г
- Соленья и маринады – 100 г
- Фрукты сезонные – 100 г

Салаты (3 на выбор)

- Салат «Цезарь» с куриным филе – 75 г
- Салат «Греческий» – 75 г
- Салат с копчёной рыбой и миксом салатов – 75 г

Горячие блюда (1 на выбор)

- Рулет куриный с лесными ягодами и беконом, соус сливочный, подается со сливочным ризотто – 200/150/75 г
- Филе судака с лимонным соусом, хрустящей соломкой, подается с запечёнными овощами – 175/150/75 г
- Медальоны из свинины с грибным соусом, подаются на подушке из картофельного пюре – 150/150/75 г

Выпечка и десерты

- «Бризе» с яблоком – 75 г
- «Бризе» с брусникой – 75 г
- Хлеб выпечной (белый и серый) – 75 г

Напитки

- Морс ягодный – 200 мл
- Вода артезианская с лимоном – 200 мл
- Чай или кофе заварной – 200 мл
- Молоко для кофе и чая – 50 мл

выход (без напитков): 1350 г на персону

4 900 руб. на персону



«Итальянский»

Закуски

- Антипасты мясное (салами, ростбиф, куриная грудка, колбаски копчёные) – 75 г
- Антипасты овощное (перчики фаршированные с мягким сыром, оливки Гигант, Черри фаршированные мягким сыром) – 75 г
- Антипасты рыбное (килька, филе форели слабой соли, кальмары отварные) – 75 г
- Томаты с сыром моцарелла и соусом песто – 50 г
- Сыры (с мёдом, бальзамическим кремом и орехами) – 75 г
- Фрукты сезонные – 100 г

Салаты

- Руккола с креветками, сладкими томатами и сладким бальзамическим кремом – 75 г
- Листья романского салата с гренками и курицей в соусе песто – 75 г
- Тёплый салат с говядиной, свежими листьями и соусом – 75 г

Горячие блюда (1 на выбор)

- Филе белой рыбы с соусом из оливок, подается с пюре из зеленого горошка – 170 / 150 / 50 г
- Курица, фаршированная сыром Дор Блю, подается с печеными овощами с чесноком и розмарином – 200 / 150 г
- Говядина «Меланезе» (шницель из говядины в крупных сухарях, готовится в большом количестве масла), подается с картофелем стоун и прованскими травами – 250 / 150 / 50 г
- Баклажаны «пармеджано» - 250 г

Десерты (1 на выбор)

- Тирамису с клубникой – 130 г

Выпечка

- Чиабатта с томатами и оливками – 100 г

Напитки

- Морс ягодный – 200 мл
- Вода артезианская с лимоном – 200 мл
- Чай или кофе заварной – 200 мл
- Молоко для кофе и чая – 50 мл

выход (без напитков): 1305 г на персону

5 200 руб. на персону



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



Михаил Боярков
менеджер по работе
с корпоративными клиентами
(812) 702-78-78 доб.261

Ксения Клименкова
менеджер отдела продаж
и маркетинга
(812) 702-78-78 доб.272

zoldol.ru

event@zoldol.ru



«Фермерский»



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА
ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



Михаил Боярсков
менеджер по работе
с корпоративными клиентами
(812) 702-78-78 доб.261

Ксения Клименкова
менеджер отдела продаж
и маркетинга
(812) 702-78-78 доб.272

zoldol.ru

event@zoldol.ru

Закуски

Филе слабосоленой форели с белым багетом и зелёным маслом – 50 г
Сало копченое с Бородинским хлебом и чесночным маслом – 50 г
Куриный рулет с паприкой и травами – 50 г
Филе сельди с мелким картофелем и крымским луком – 50\50\10 г
Сырное плато – 50 г
Свежие овощи и зелень – 80\20 г
Фрукты сезонные – 100 г

Салаты

Салат с копченой форелью, печеным картофелем и томатами – 75 г
Фермерский салат (свежие овощи и листья, запечённые баклажаны, пряный соус и опалённый сыр) – 75 г
Цезарь с куриным филе – 75 г

Горячие блюда (1 на выбор)

Филе форели, подается с овощным гарниром – 200 / 150 / 50 г
Рулет куриный с черносливом и беконом, соус сливочный, подается со сливочным ризотто – 200/150/50 г
Бефстроганов из говядины с вешенками, подается с картофельным пюре – 180 / 150 г
Котлеты из щуки и судака с соусом из красного лука, подаются к картофельным пюре – 180/150 г

Выпечка и десерты

Хлеб выпечной (белый и серый) – 75 г
Медовик – 100 г

Напитки

Морс ягодный – 200 мл
Вода артезианская с лимоном – 200 мл
Чай или кофе заварной – 200 мл
Молоко для кофе и чая – 50 мл

выход (без напитков): 1380 г на персону

5 800 руб. на персону



«Изобилие»

Закуски

- Буженина с маринованными огурчиками и соусом из свежего хрена — 25 г
- Карпаччо из вяленой говядины со сладкими томатами — 25 г
- Куриный рулет с паприкой и травами — 25 г
- Перчики, фаршированные мягким сыром — 25 г
- Язык говяжий с хреном и чесноком — 25 г
- Ломтики копчёной форели с чипсами лимона — 25 г
- Филе сельди с печёным картофелем — 25 г
- Филе форели слабой соли с томатами и рикоттой — 25 г
- Фермерские сыры — 50\21 г
- Ассорти свежих овощей и зелени — 80/20 г
- Соленья и маринады — 100 г
- Фрукты сезонные — 100 г

Салаты

- С печёной бужениной и овощами — 75 г
- С копчёной рыбой и миксом салатов — 75 г
- С вяленой уткой — 75 г

Горячие закуски (на выбор)

- Жульен из вешенок (отварные вешенки, сливочный соус и плавленный сыр) — 55 г
- Картофельные шарики (шарики из печёного картофеля с начинкой из зелёного масла, сметанный мусс) — 65 г

Горячие блюда с гарниром (на выбор)

- Щучьи котлетки со сливочно-шпинатным соусом и бурым рисом — 150 / 150 / 50 г
- Утиная ножка на подушке из картофельного пюре — 320 г
- Филе судака с овощной соломкой и соусом Бер-Блан — 320 г
- Копчёная говядина с соусом из вешенок и печеным картофелем — 150 /150 /50 г

Выпечка

- Хлебная корзина — 100 г
- Капкейк морковный с апельсиновым конфитюром — 50 г
- Тирамису в стаканчике — 110 г

Напитки

- Морс ягодный — 200 мл
- Вода артезианская с лимоном — 200 мл
- Чай или кофе заварной — 200 мл
- Молоко для кофе и чая — 50 мл

выход (без напитков): 1520 г на персону

6 900 руб. на персону



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



Михаил Боярсков
менеджер по работе
с корпоративными клиентами
(812) 702-78-78 доб.261

Ксения Клименкова
менеджер отдела продаж
и маркетинга
(812) 702-78-78 доб.272

zoldol.ru

event@zoldol.ru



«ЭКСКЛЮЗИВ»

Закуски

- Мясное ассорти (буженина, куриный рулет, язык говяжий, ростбиф, пастроми) – 100 г
- Рыбное ассорти (филе слабосоленой сёмги, филе сельди, копчёная форель, клыкач) – 100 г
- Тар-тар из говядины с каперсами, крымским луком и перепелиным яйцом – 50 г
- Куриный рулет с паприкой и травами – 50 г
- Паштет из печени кролика с тостами из солодового хлеба – 50 г
- Сырная лавка (фермерские сыры – полутвердый, с зеленью и чесноком, молодой слабой соли, брынза, с оливками) – 100 г
- Свежие овощи и зелень – 80\20 г
- Фрукты сезонные – 100 гр.

Салаты

- Цезарь с креветками – 75 г
- Фермерский салат (свежие овощи и листья, баклажан, пряный соус и опалённый сыр) – 75 г
- Тёплый салат с говядиной, свежими листьями, соусом из тунца – 75 г
- Салат с утиной грудкой (свежие овощи и листья, малиновая заправка, утиная грудка на гриле, сегменты апельсина) – 75 г

Горячие закуски (на выбор)

- Картофель печеный (с соусом из вешенок) – 75 г
- Шампиньоны запеченные (с беконом и сыром) – 75 г
- Киш (с курой и сыром в сливочном соусе) – 75 г

Горячие блюда с гарниром (на выбор)

- Стейк из форели с овощным жульеном – 400 г
- Утиная ножка на подушке из картофельного пюре – 320 г
- Бефстроганов из оленины с вешенками и картофельным пюре – 330 г
- Котлеты из щуки и судака с пюре из батата и соусом из красного лука – 180 г

Выпечка

- Хлебная корзина – 75 г
- Медовик – 100 г
- Морковный торт – 100 г

Напитки

- Морс ягодный – 200 мл
- Вода артезианская с лимоном – 200 мл
- Чай или кофе заварной – 200 мл
- Молоко для кофе и чая – 50 мл

выход (без напитков): 2087 г на персону

8 500 руб. на персону



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



Михаил Боярсков
менеджер по работе
с корпоративными клиентами
(812) 702-78-78 доб.261

Ксения Клименкова
менеджер отдела продаж
и маркетинга
(812) 702-78-78 доб.272

zoldol.ru

event@zoldol.ru



обеда и ужины

для групп от 20 человек



Завтрак (шведский стол) - 1400 руб.

Блюда в ассортименте:
Йогурт/ мюсли, каша, салат, омлет/яйца вареные, сосиски/котлеты, мясная нарезка, сыр, масло, творожная запеканка/блины/оладьи/сырники, сладкие добавки, чай, кофе заварной, морс ягодный, молоко.

Питание в формате «Шведский стол»



Обед

Салаты и закуски (не менее 3х видов)
Супы (2 вида)
Горячее с гарниром (3 вида)
Хлебная корзина
Выпечка и десерты (2 вида)
Горячие и холодные напитки

Ужин

Салаты и закуски (не менее 3х видов)
Горячее с гарниром (3 вида)
Хлебная корзина
Выпечка и десерты (2 вида)
Горячие и холодные напитки

1700 руб. на персону



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



Михаил Боярков
менеджер по работе
с корпоративными клиентами
(812) 702-78-78 доб.261

Ксения Клименкова
менеджер отдела продаж
и маркетинга
(812) 702-78-78 доб.272

zoldol.ru

event@zoldol.ru



десерты на заказ

Торты за 1 кг - от 3000 руб:



Шоколадный

(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, сливки, шоколад аaturalный, абрикосовый джем)



Медовик

(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, мед, сметана, сливочный сыр)



Чизкейк

(тесто песочное, сливочный сыр, масло сливочное, яйцо, сливки, сахар)



Йогуртовый

(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, йогурт, ягоды)



Морковный

(мука, сл. масло, яйцо, соль, молоко, сахар, грецкий орех, сушеная ягода, ананас, корица, имбирь, сливочный сыр)

Минимальный заказ от 2 кг.

За дополнительную плату мы можем украсить ваш торт или разместить ваш логотип.



ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА

ГОРНОЛЫЖНЫЙ ЦЕНТР | ПАРК-ОТЕЛЬ



Михаил Боярков
менеджер по работе
с корпоративными клиентами
(812) 702-78-78 доб.261

Ксения Клименкова
менеджер отдела продаж
и маркетинга
(812) 702-78-78 доб.272

zoldol.ru

event@zoldol.ru

