

## СОДЕРЖАНИЕ

Приветственные напитки	Меню
Кофе-Брейк	Детское меню
Фингер-Фуд	Приветственные меню
Шведский стол	Open Bar

Ссылки являются активными, нажатием правильной кнопки,вы попадете в необходимую Вам секцию.

## Приветственные напитки

## Приветственный напиток ((Classic))

 Bohemia Sekt Brut или Demi Sec 0,2 л / клубника Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33

9,00 € / 110 CZK

## Приветственный напиток «Сzech»

❖ Frankovka, поздний сбор, Винодельческое хозяйство Франтишека Мадла 0,2 л Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л Tramín červený, поздний сбор, Винодельческое хозяйство Франтишека Мадла 0,2 л Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л

8.00 € / 210 CZK

## Приветственный напиток ((Karlovy Vary))

❖ Becherovka 40 MA Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л

6,00 € / 170 CZK

## Приветственный напиток ((Exclusive))

❖ Moët & Chandon Brut, Шампань 0,2 л Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л

24.00 € / 650 CZK

## Приветственный напиток «Long»

❖ Бетон (Becherovka, тоник, лимон)

8,00 € / 210 CZK

## Приветственный напиток ((French))

❖ Кир Рояль (Crème de Cassis, игристое вино)

13.00 € / 350 CZK

## Приветственный напиток ((Squeezen)

 Свежевыжатый сок (апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь)

8.00 € / 220 CZK

- Каждый приветственный напиток рассчитан на одного человека.

- Цены могут изменяться в зависимости от срока заказа. -

- Цены, указанные в  $\it CZK$  с учетом  $\it H\Delta C$ , являются обязательными. В случае необходимости будет произведен пересчет по текущему курсу (цены, указанные в EUR, являются сугубо ориентировочными). -

- Мы готовы изменить для Вас ассортимент приветственных напитков в соответствии с Вашими пожеланиями. -



# Ассортимент кофе-брейков

## Вариант 1

- Фруктовые и овощные соки в ассортименте
- Ассорти из сезонных фруктов 2 шт.
- ❖ Теплая выпечка из дрожжевого теста и мини-круассаны 2 шт.
- Кофе, чай и вода

9,50 € / 260 СZК с человека

## Вариант 2

- Фруктовые и овощные соки в ассортименте
- Мини-булочки с начинкой 2 шт.
- Теплая выпечка из дрожжевого теста и мини-круассаны
- Ассорти из сезонных фруктов 2 шт.
- Кофе, чай и вода

13,50 € / 360 СZК с человека

### Вариант 3

- Фруктовые и овощные соки в ассортименте
- Мини-сэндвичи 2 шт.
- ❖ Мини-донаты и пончики с начинкой 2 шт.
- ◆ Ассорти из сезонных фруктов 2 шт.
- Кофе, чай и вода

14,50 € / 390 СZК с человека

## Вариант 4

- ❖ Свежеотжатые фруктовые и овощные соки в ассортименте 2 шт.
- Ассорти из канапе 3 шт.
- Домашние мини-десерты
- Фруктовый салат
- Сушеные фрукты и орехи
- Кофе, чай и вода

17,00 € / 460 СХК с человека



- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

## ХОЛОДНЫЕ КОКТЕЙЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ

## Вариант 1

- Сыровяленая говяжья брезаола с тапенадом из оливок
- Рулет из цыпленка, откормленного кукурузой, кус-кус
- Свиная вырезка, томатное рагу
- Козий сыр в пепле, фруктовый чатни
- Суп-пюре из нута с соломкой из сельдерея
- Салат табуле с креветками

2,80 € / 75 СZК за блюдо

## Вариант 2

- Быстро обжаренный тунец, салат из водорослей
- Тартар из говядины на обжаренном хлебе
- Маринованный лосось с икрой и муссом из хрена
- Креветочный коктейль, авокадо и кориандр
- Холодный суп гаспачо
- Утиная грудинка и салат из яблок

3,50 € / 95 СZК за блюдо

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. Минимальное количество = 15 человек. - Все указанные варианты fingerfoods могут быть приготовлены в форме шведского стола или подаваться в форме, pass around '. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -



# Фингер фуд

## 2/2

## ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ

## Вариант 1

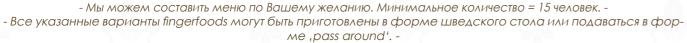
- Рыбный суп с обжаренным белым хлебом
- ◆ Сатэй из откормленного кукурузой цыпленка и соус sweet&chili
- Рагу из утки и грибные равиоли
- Французский киш с копченым лососем
- Сюпрем из перепела и грибное рагу
- Ньокки с соусом песто и рикотта

4,00 € / 110 CZK за блюдо

## Вариант 2

- Крем из омаров с креветками
- Мини-кальмары на гриле с пекинской капустой
- Рулет из говяжьей брюшины и пикантные овощи на гриле
- Жареные креветки, лапша с вонтонами и имбирь
- Мини-отбивные из телятины, теплый картофельный салат
- Каре ягненка, картофельные решти и мини-шпинат

5,50 € / 150 СZК за блюдо



- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -



# Шведский стол

## ВАРИАНТ 1

- Салаты и свеженарезанные овощи в ассортименте, дополненные заправками, маслами и уксусами
- Маринованный лосось с каперсами
- Козий сыр с инжирной горчицей и листовой салат
- ❖ Карпаччо из копченого говяжьего языка, хрен, перепелиное яйцо
- Террин из утки и фруктовый чатни, орехи
- Хлеб и выпечка в ассортименте
- Консоме из говядины, равиоли с грибами
- Итальянский чечевичный суп
- Рулет из откормленного кукурузой цыпленка, ньокки со сливками и листовой шпинат
- Нарезанный в присутствии гостей говяжий окорок, запеченный мелкий картофель и перечный соус с бренди
- Филе сибаса, жареные овощи и тушеный лук-порей
- Овощная лазанья, пармезан
- Шоколадный тортик с малиновым соусом
- Лимонная тарталетка с запеченными взбитыми белками
- Яблочный пирог с орехами
- Домашний компот из фруктов с портвейном

46,00 € / 1 250 СZК с человека



- Минимальное количество = 20 человек. - Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. - Обязательными являются цены в СZК включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -



## Шведский стол

## 2/5

## ВАРИАНТ 2

- Ассорти из листовых салатов с маринованными овощами, помидоры черри, масла, уксусы и заправки в ассортименте
- Буйволиная моцареллла, базилик и томаты на шпажках
- Карпаччо из свеклы, козий сыр, руккола и апельсиновая заправка
- Салат из печеного картофеля, обжареная панчетта и сметанная заправка
- Рийет из кролика с запеченным багетом
- ◆ Вителло тоннато с каперсами
- Жареная свиная вырезка и вальдорфский салат
- Куриный суп фо, имбирь, чили
- Нежный крем-суп из шпината с копченым лососем и перепелиным яйцом
- Утиное конфи, домашняя капуста и ассорти из кнедликов
- Рамп стейк в листовом тесте, жареная фасоль и фондю из ягненка
- Нарезанная в присутствии гостей фаршированная индейка, тушеные овощи и домашние картофельные крокеты с тимьяном
- Филе судака на коричневом масле с пюре из сельдерея и моркови
- Спагетти с чернилами каракатицы, томатный соус с Чили и сыром пекорино романо
- Панна кота с лесными ягодами
- Шоколадный брауни с орехами
- Морковный пирог
- Фруктовый салат, взбитый маскапоне
- Пирожное с клубничным муссом, белый шоколад

55,00 € / 1 490 СХК с человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -- Минимальное количество = 20 человек. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -



# Savoy Бранч

3/5

## ВАРИАНТІ

- Теплая выпечка из дрожжевого теста, круассаны со сливочным маслом и домашние пироги в ассортименте
- Хлеб и соленая банкетная выпечка в ассортименте
- Джемы, мармелады и мед в ассортименте
- Злаки, мюсли, сушеные фрукты и орехи, дополненные йогуртами и творогами
   с добавками (кукурузные хлопья, шоколадные шарики, фруктовые мюсли, ореховые мюсли, курага, слива, брусника, грецкие орехи, лесные орехи и миндаль) в ассортименте
- Ассорти из нарезанных отборных копченостей и копченой рыбы
- Чешские и европейские сыры с домашним чатни и джемами в ассортименте
- Традиционный яичный салат, рыбный салат с молодым луком
- Домашние паштеты и холодное мясо
- Омлет и глазунья
- Запеченный бекон и мини-сосиски из телятины

#### Холодные закуски и салаты

- Салат из фенхеля с помело и кориандром
- Салат из чечевицы белуга с корнеплодами и петрушкой
- Итальянский салат из говяжьих рубцов
- Нарезанный куриный рулет со шпинатом, дополненный овощным релишем

\* Карпаччо из свеклы, козий сыр Rondin Riblere, грецкие орехи и руккола

#### Суп

 Традиционный итальянский суп минестроне с сыром пармезаном

#### Главные блюда

- Филе из золотистого спара, тушеный лук-порей, соус из копченой рыбы, запеченный мелкий молодой картофель
- Нарезанное в присутствии гостей отборное медленно запеченное мясо: Нижний край Aberdeen Angus Prime Жаркое из поросенка с яблоками, дополненное домашними соусами айоли, блюю чиз и барбекю
- Макароны с колбасой и грибами

#### Десерты

- Тарталетка с лимонным кремом и запеченными взбитыми белками
- Двойной шоколадный брауни
- Свежие нарезанные фрукты (клубника, ананас, арбуз, канталуп, нектарины, желтые сливы, абрикосы)

#### Напитки

- ❖ Кофе или чай 2 шт.
- ❖ Минеральная вода или сок 2 шт.

50 € / 1 350 СХК с человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -

- Минимальное количество = 20 человек. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -



# Savoy Бранч

## 4/5

## ВАРИАНТ II

- Теплая выпечка из дрожжевого теста, круассаны со сливочным маслом и домашние пироги в ассортименте
- Хлеб и соленая банкетная выпечка в ассортименте
- Джемы, мармелады и мед в ассортименте
- Злаки, мюсли, сушеные фрукты и орехи, дополненные йогуртами и творогами с добавками (кукурузные хлопья, шоколадные шарики, фруктовые мюсли, ореховые мюсли, курага, слива, брусника, грецкие орехи, лесные орехи и миндаль) в ассортименте
- Омлет с луком-резанцом
- Мини-сосиски с горчицей в ассортименте
- Домашние паштеты

#### Холодная кухня

- ❖ Свиной почеревок конфи и свиной окорок с чесноком
- Ассорти из чешских сыров на досточке с фруктовым чатни
- Декорированная квашеная, мариновання икопченаярыбаскрасным луком итравами
- Маринованные утопенцы с луком и уксусом

#### Салаты

- Легкий картофельный салат с зеленым луком
- Нарезанные свежие летние овощи с заправкой из лука-резанца

- Сладкие и горькие листы салата с лимоном
- Салат из макаронов с голубым сыром, маслинами и запеченными орехами

#### Горячая кухня

- Картофельный суп с грибами
- Нарезанный в присутствии гостей запеченный на медленном огне свиной окорок и шпигованная грудинка индейки, яблочный чатни с имбирем и маринованные овощи
- Фаршированная телячья грудинка
- Коктейльные отбивные из свинины и курятины
- Запеченные половинки томатов с моцареллой и базиликом

#### Десерты

- Яблочный мини-рулет
- Круассан со сливочным маслом
- Булочки (повидла, мак, творог, абрикос)
- Украшенные свежие фрукты (клубника, ананас, арбуз, канталуп, нектарины, абрикосы)

### Напитки

Кофе или чай – 2 шт. Минеральная вода или сок – 2 шт.

41 € / 1 100 CZK с человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -

- Минимальное количество = 20 человек. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -



# **Savoy Бранч**

## 5/5

## ВАРИАНТ III

- Хлеб и соленая банкетная выпечка в ассортименте
- Джемы, мармелады и мед в ассортименте
- Злаки, мюсли, сушеные фрукты и орехи, дополненные йогуртами и творогами с добавками (кукурузные хлопья, шоколадные шарики, фруктовые мюсли, ореховые мюсли, курага, слива, брусника, грецкие орехи, лесные орехи и миндаль) в ассортименте
- Омлет с луком

#### Холодная кухня

- Ассорти из чешских сыров на досточке с медом
- Чешские копчености в ассортименте

#### Салаты

- Парижский салат
- Крудите из сырых овощей с соусами дипами на выбор
- Салат из свеклы с апельсином
- Салат из булгура и корнеплодов

#### Горячая кухня

- Чесночный суп с копченым мясом и крутонами
- Нарезанная в присутствии гостей пражская ветчина, дополненная маринованными овощами и соусами
- Ассорти из баварских мини-колбасок на гриле
- Тушеная говядина с чили
- Отбивная из куриного окорока с дижонской горчицей

#### Десерты

- Творожный пирог
- Круассан с маслом
- Сладкая выпечка из замороженных полуфабрикатов
- Декорированные свежие фрукты (арбуз, канталуп, нектарины, желтые сливы)

#### Напитки

Кофе или чай – 2 шт. Минеральная вода или сок – 2 шт.

32 € / 850 СХК с человека



- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -



## Меню

## ГРУППОВОЕ МЕНЮ

## Вариант А - 3 блюда

Выберите, пожалуйста, для целой группы. 1 вариант супа, 1 вариант главного блюда, 1 вариант десерта.

Цена: 540 CZK/20 EUR с человека за меню

## Вариант В - 4 блюда

Выберите, пожалуйста, для целой группы. 1 вариант салата, 1 вариант супа, 1 вариант главного блюда, 1 вариант десерта.

Цена: 675 CZK/25 Eur с человека за меню

#### СУПЫ:

Крепкий бульон из говяжьего хвоста, овощи жюльен, жареные сырные ньокки Итальянский чечевичный суп с колбасой Кулайда, яйцо пашот и грибы

#### САЛАТЫ:

Салат из рукколы, помидоров черри и пармезана Салат из булгура, запеченной свеклы, моркови и кориандра Салат из тертой моркови, яблока, грецких орехов

#### ГЛАВНЫЕ БЛЮДА:

Курица сюпрем, толченый картофель, тушеный лук-порей, помидоры черри Масляная рыба на гриле, пастернак, гороховое пюре, свекла Говядина, тушеная в сливках, карловарский кнедлик, брусника

#### ДЕСЕРТЫ:

Шоколадный брауни, вишня, жареные орехи Итальянский лимонный пирог Блинчики, лесные ягоды, сметана

- Минимальное количество = 20 человек. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -



## Детское меню

Для того, чтобы праздник или вечеринка прошли успешно даже у самых маленьких гостей, мы подготовили специально для детей праздничное меню.

- Ассорти из блюд с сезонными овощами и салатами (огурцы, помидоры, салат, салат с макаронами, морковью, кукурузой и т.д.)
- Томатный суп с куриными клецками
- Сливочный картофельный суп с гренками
- Густой куриный суп с домашней лапшой и овощами
- Спагетти с мини-фрикадельками, под томатным соусом и сыром Гауда
- Хрустящие куриные котлеты с картофельным пюре и зеленым горошком
- Мини чизбургер с картофелем фри и салат из капусты
- Мороженое с конфетками:
   ванильное, шоколадное и клубничное мороженое с шоколадным соусом и взбитыми сливками посыпаное конфетками Smarties
- Блины с черникой и ванильным мороженым
- Шоколадное печенье с карамельным соусом и ореховым кремом

21,00 € / 570 СZК на человека



<sup>-</sup> Обязательными являются цены в **СZК** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -



## Приветственные меню

## Savoy Westend

- Château Valtice, Grandioso brut sekt
- Большое блюдо фруктов\*

35,00 € / 945 CZK

## Light & Fresh

- Ассорти из фруктовых коктейлей
- ❖ Кунжутное печенье с медом
- Смесь орешков
- Смесь свежего инжира и сушеных фиников

35,00 € / 945 CZK

## Karlovy Vary

- Ореховые вафли
- ❖ Becherovka original 0,35 ∧
- Ассорти из шоколадных конфет
- Блюдо сезонных фруктов

45,00 € / 1 215 CZK

### **Sweet Allurement**

- ❖ Игристое вино Jaillance -
- Cremant de Bordeaux,
- Ассорти из шоколадных конфет и свежей клубники

60,00 € / 1 620 CZK

### **Paris**

- Ассорти из французских сыров
- Фуа-гра с лесными ягодами
- Ореховым хлебом
- Фуа-гра с бриошью
- ❖ 2× Moët & Chandon 0,75 ∧
- Ассорти из шоколадных конфет
- Блюдо сезонных фруктов

120,00 € / 3 240 CZK

\*ананас, слива, красный или белый виноград, груши, яблоки, клубника, киви, крыжовник - по сезону

- Каждый набор «Добро пожаловать» предназначен на номер с 1-2 чел. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -



# Open Bar

## Стандарт

- Мартини, Кампари
- ◆ Фернет, Бехеровка, Водка, Виски Джеймсон
- Моравское красное и белое вино
- Пиво Пилснер уркел
- Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- Кофе, Чай

22,00 € / 595 СZК на 1 человека и 1 час

## Супериор

- Мартини, Кампари, Шерри
- Сливовица, Бехеровка, Джин, Водка, Ром Бакарди
- Виски Джеймсон, Баллантинз
- Метакса 7\*
- Моравское красное и белое вино
- Пиво Пилснер уркел
- ❖ Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- ❖ Кофе, Чай

28,00 € / 755 СZК на 1 человека и 1 час

### Де люкс

- Мартини, Кампари, Шерри
- Сливовица, Текила, Бехеровка, Бейлис, Джин, Водка, Ром Бакарди
- Виски Чивас Регал 12 лет,
   ∆жек ∆эниелс
- Коньяк Хеннесси Файн, Коньяк Реми Мартин ВСОП, Метакса 7\*
- Коктейли спиртные, безалкогольные
- Моравское красное и белое вино
- Пиво Пилснер уркел
- Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- ❖ Кофе, Чай

35,00 € / 945 СZК на 1 человека и 1 час



<sup>-</sup> Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -



<sup>-</sup> Обязательными являются цены в СZК включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -





Savoy Westend Hotel, Petra Velikého 16, 360 01 Karlovy Vary, Czech Republic, tel.: +420 359 018 888, +420 359 018 898
e-mail: reservation@savoywestend.cz, reservation2@savoywestend.cz www.savoywestend.cz

### Global Distribution System:

UI KLSWH Amadeus UI 6469 UI 76033 Sabre Apollo UI 43921 Worldspan