



Intourist®
Hotel Kolomenskoe

Свадьба в отеле «Интурист Коломенское»





Замечательным началом семейной жизни станет проведение свадебного торжества в отеле «Интурист Коломенское», расположенном вблизи живописного **ПАРКА-УСАДЬБЫ «КОЛОМЕНСКОЕ»**, где будет приятно прогуляться с гостями вдоль **НАБЕРЕЖНОЙ МОСКВА-РЕКИ** и провести первую семейную фотосессию...

Просторные банкетные залы, изысканное меню, комфортабельные номера с панорамным видом на Москву и неизменно высокий уровень сервиса создадут атмосферу романтики и любви!





Преимущества проведения свадьбы в отеле «Интурист Коломенское»:



Расположение в непосредственной близости к парку-усадьбе «Коломенское»



Высокий класс обслуживания



Персональный менеджер



Специальное свадебное меню от Шеф-повара



Просторные светлые залы



Белый текстиль для залов (чехлы на стулья, скатерти)



Приятные нежные интерьеры номеров



Фотосъемка и видеосъемка на территории отеля Вашим фотографом и оператором



Специальные цены на размещение



Комплимент от отеля





Утро невесты

Чтобы свадьба прошла идеально, нужно правильно начать этот важный день!

В уютных номерах нашего отеля Ваша любимая сможет в спокойной и красивой обстановке подготовиться к главному торжеству - выспаться в удобной кровати, неспеша выпить кофе, пригласить стилиста. Современный дизайн в светлых тонах и хорошее дневное освещение – бесспорный плюс для фотосъемки утренних сборов невесты.

* - специальные цены на бронирование номеров для «утра невесты» при заказе свадебного банкета в отеле





Залы в отеле

Отель «Интурист Коломенское» предлагает **ПРОСТОРНЫЕ ЗАЛЫ** для организации свадебного торжества

- ♡ **ЗАЛ «АЛЕКСЕЕВСКИЙ»** – Роскошный правильной формы зал идеально подойдет для свадебного торжества с размахом. Просторный зал на 14 этаже отеля с дневным освещением и высокими потолками способен комфортно вместить до 120 человек.
- ♡ **ЗАЛ «ПЕТРОВСКИЙ»** – Просторное светлое помещение позволит Вам пригласить большое количество значимых для Вас гостей (до 120 персон). Петровский - единственный зал в отеле, который объединяет в себе площадь двух банкетных залов «ПЕТРОВСКИЙ 1» и «ПЕТРОВСКИЙ 2» при помощи системы мобильных перегородок, что позволит реализовать самые сложные задачи, например, зонировать помещение, учитывая особенности Вашей свадьбы.
- ♡ **ЗАЛЫ «МОСКВОРЕЧЬЕ-1» и «МОСКВОРЕЧЬЕ-2»** (до 25 человек) – станут идеальным выбором для уютных семейных торжеств, предназначенных только для самых близких.

Сдержанный дизайн залов позволит Вам творчески подойти к выбору оформления торжества; он подойдет как для классической церемонии, так и для стилизованного по Вашему предпочтению праздника.

Чтобы Ваша свадьба не превратилась в обычный банкет, в каждом зале предусмотрена возможность установить проектор и экраны. Трогательные **LOVE STORY, СЛАЙД-ШОУ И ВИДЕОКЛИПЫ** гарантированно подарят гостям массу ярких впечатлений.

Рассадка гостей может быть организована исходя из предпочтений молодожёнов и стилистики торжества - классическими круглыми столами с президиумом для жениха и невесты, составленными П-образно столами или одним общим банкетным столом. Наши менеджеры предложат Вам варианты проведения мероприятия, учитывая Ваши предпочтения!





Комплимент

МЫ ДАРИМ СВАДЕБНЫЕ ПОДАРКИ МОЛОДОЖЕНАМ:

- ♡ Номер для новобрачных *
- ♡ Романтический комплимент в номер - шампанское и фрукты
- ♡ Роскошный завтрак в номер «на двоих»
- ♡ Традиционный свадебный каравай от шеф-повара
- ♡ Специальные цены на размещение гостей в номерах отеля
- ♡ Специальные цены на проживание в номере для проведения сборов невесты

*- категория номера зависит от бюджета мероприятия. Ранний заезд и поздний выезд возможны при наличии свободных номеров.





Меню

Наш отель предлагает разнообразный выбор **БАНКЕТНОГО МЕНЮ**.

Специальное **БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР** позволит подобрать блюда для самых взыскательных пар и гостей.



Банкетное меню



«Первый поцелуй»

2 700 руб. на одну персону



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (4 НА ВЫБОР)

Ассорти солений (маринованные огурчики, томаты черри, квашеная капуста, маринованные грибочки), 100 г

Сельдь с отварным картофелем, подаётся с томатами, яйцом и луком, 100 г

Ассорти мясное (ростбиф, буженина, рулет куриный), 80 г

Ассорти сырное (Блю чиз, Камамбер, Пармезан), 80 г

Язык телячий отварной, подаётся с хреном и горчицей, 60 г

Ассорти овощное, 90 г



САЛАТЫ (3 НА ВЫБОР)

Классический салат Оливье с куриным филе, 100 г

Салат «Итальянский дворик» с ветчиной и овощами, 80 г

Салат Капрезе с томатами, сыром моцарелла и соусом Песто, 60 г

Салат «Мясной» с говядиной и маринованными огурчиками, 100 г

Классический Цезарь с курицей, 90 г



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (1 НА ВЫБОР)

Жюльен из шампиньонов в нежном сметанном соусе, 75 г

Шампиньоны фри, запечённые с соусом тар-тар, 100 г



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (2 НА ВЫБОР)

Стейк из сёмги с овощами-гриль и соусом тар-тар, 130/120/50 г

Куриное филе-гриль с картофелем по-деревенски и соусом айоли, 12/100/50 г

Запечённая в беконе свиная вырезка,
подаётся на картофельном пюре с грибами и красным винным соусом, 140/130/40/50 г



ДЕСЕРТ

Ассорти сезонных фруктов, 100 г



ХЛЕБ

Свежевыпеченные булочки со сливочным маслом, 60/10 г

Пирожок с яблоком, 35 г



НАПИТКИ

Вода минеральная негазированная, 500 мл

Чай в ассортименте или Кофе, 200 мл

«Нежное признание»

3 200 руб. на одну персону



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (5 НА ВЫБОР)

- Ассорти солений (маринованные огурчики, томаты черри, квашеная капуста, маринованные грибочки), 100 г
- Сельдь с отварным картофелем, подаётся с томатами, яйцом и луком, 100 г
- Ассорти мясное (ростбиф, буженина, рулет куриный), 80 г
- Ассорти рыбное (масляная рыба, слабосолёная сёмга, угорь горячего копчения), 70 г
- Ассорти сырное (Блю чиз, Камамбер, Пармезан), 80 г
- Язык телячий отварной, подаётся с хреном и горчицей, 60 г
- Рулетики из баклажана с ореховым соусом, 80 г
- Студень из телячьих ножек, подаётся с соусом «хрен» и горчицей, 40 г
- Ассорти овощное, 90 г



САЛАТЫ (4 НА ВЫБОР)

- Классический салат Оливье с куриным филе, 100 г
- Салат «Итальянский дворик» с ветчиной и овощами, 80 г
- Салат Капрезе с томатами, сыром моцарелла и соусом Песто, 60 г
- Салат «Мясной» с говядиной и маринованными огурчиками, 100 г
- Классический Цезарь с курицей, 90 г
- Салат из куриной печени с овощами, 70 г



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (1 НА ВЫБОР)

- Кокот из курицы с грибами в нежном сметанном соусе, 75 г
- Шампиньоны фри, запечённые с соусом тар-тар, 100 г



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (2 НА ВЫБОР)

- Стейк из сёмги с овощами-гриль и соусом тар-тар, 130/120/50 г
- Куриное филе-гриль с картофелем по-деревенски и соусом айоли, 120/100/50 г
- Котлета по-киевски с фруктами и картофелем фри, 130/15/90/100 г
- Бефстроганов из говяжьей вырезки, подаётся с картофелем «Пушкин» и солёными огурчиками, 455 г
- Запечённая в беконе свиная вырезка, подаётся на картофельном пюре с грибами и красным винным соусом, 140/130/40/50 г



ДЕСЕРТ

- Ассорти сезонных фруктов, 100 г



ХЛЕБ

- Свежевыпеченные булочки со сливочным маслом, 60/10 г
- Пирожки в ассортименте (2 шт.) на выбор: с капустой, с грибами или с яблоком, 70 г



НАПИТКИ

- Вода минеральная негазированная, 500 мл
- Морс клюквенный домашний, 200 мл
- Чай в ассортименте или Кофе, 200 мл

«Вместе навсегда»

3 800 руб. на одну персону



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (6 НА ВЫБОР)

Ассорти солений (маринованные огурчики, томаты черри, квашеная капуста, маринованные грибочки), 100 г

Сельдь с отварным картофелем, подаётся с томатами, яйцом и луком, 100 г

Ассорти мясное (ростбиф, буженина, рулет куриный), 80 г

Лосось Граватлак, подаётся с соусом Песто, лимоном, оливками и маслинами, 70 г

Ассорти рыбное (масляная рыба, слабосолёная сёмга, угорь горячего копчения), 70 г

Ассорти сырное (Блю чиз, Камамбер, Пармезан), 80 г

Язык телячий отварной, подаётся с хреном и горчицей, 60 г

Рулетики из баклажана с ореховым соусом, 80 г

Студень из телячьих ножек, подаётся с соусом «хрен» и горчицей, 40 г

Волованы с лососёвой икрой и сливочным маслом, 1 шт./20 г

Ассорти овощное, 90 г



САЛАТЫ (4 НА ВЫБОР)

Классический салат Оливье с куриным филе, 100 г

Салат «Итальянский дворик» с ветчиной и овощами, 80 г

Салат Капрезе с томатами, сыром моцарелла и соусом Песто, 60 г

Салат «Мясной» с говядиной и маринованными огурчиками, 100 г

Классический Цезарь с курицей, 90 г

Салат «Вальдорф» с жареным куриным филе, стеблями сельдерея и грецкими орехами, 90 г

Салат из отварной телятины с маринованными грибочками, 70 г



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (1 НА ВЫБОР)

Дары моря, запечённые в рисовом тесте с соусом «Верте», 125/50 г

Кокот из белых грибов с нежным сметанным соусом, 75 г



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (3 НА ВЫБОР)

Стейк из сёмги с овощами-гриль и соусом тар-тар, 130/120/50 г

Филе форели с чесночным маслом, отварным картофелем и рататуем из овощей, 170/20/200 г

Котлета по-киевски с фруктами и картофелем фри, 130/15/90/100 г

Филе говядины, подаётся на пюре из сельдерея с грибами и красным винным соусом, 300 г

Бефстроганов из говяжьей вырезки, подаётся с картофелем «Пушкин» и солёными огурчиками, 455 г

Запечённая в беконе свиная вырезка, подаётся на картофельном пюре с грибами и красным винным соусом, 140/130/40/50 г



ДЕСЕРТ

Ассорти сезонных фруктов, 100 г



ХЛЕБ

Свежевыпеченные булочки со сливочным маслом, 60/10 г

Пирожки в ассортименте (2 шт.) на выбор: с капустой, с грибами или с яблоком, 70 г



НАПИТКИ

Вода минеральная негазированная / Морс клюквенный домашний / Чай в ассортименте или Кофе, 500/200/200 мл



«Вечная любовь»

6 000 руб. на одну персону



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (6 НА ВЫБОР)

Ассорти мясных итальянских деликатесов
(парма, брезаола, копца), 90 г

Блюдо с деликатесными французскими и швейцарскими сырами
со сладким виноградом, медом, ядрами грецких орехов и хрустящими крекерами, 45/60 г

Рыбное ассорти
(малосоленная семга, осетрина холодного копчения,
угорь горячего копчения), 15/15/15/15 г

Икра красная лососевая с блинами, 20/50 г

Ассорти из солений
(капуста квашеная домашняя, помидорчики по-кургански,
огурцы малосоленные, грибы белые маринованные), 150 г

Букет из свежих овощей с соусом «Рокфор»
(огурцы, помидоры, перец болгарский, сельдерей, редис, лук зеленый, зелень)
с соусом «Рокфор», 90/20 г

Карпаччо из филе вяленой утиной грудки с ананасом и малиновым соусом, 70/5 г

Устрицы на льду с лимоном и острым кунжутным соусом, 1 шт./20/20 г

Гигантские оливки и маслины, 25/25 г



САЛАТЫ (3 НА ВЫБОР)

Салат Цезарь с креветками, черри помидорами,
перепелиным яйцом, беконом и крутонами, 100 г

Бакинские помидоры с сыром моцарелла,
рукколой и базиликовым соусом Песто, 80 г

Салат Тайский острый с ростбифом и сладким болгарским перцем, 100 г

Листья салата с куриным филе, перепелиными яйцами,
болгарским перцем, томатами, пшеничными
гренками, заправленный фирменным соусом от Шеф-повара, 100 г

Листья салата с сыром Рокфор, клубникой,
лепестками миндаля и малиновой заправкой, 100 г

Листья салата с вяленой утиной грудкой, жареными шампиньонами,
клубникой и облепиховым соусом, 100 г

Салат из отварной телятины с маринованными грибами и свежими овощами, 100 г

Листья салата руккола с белыми грибами и вяленными на солнце Италии томатами, 80 г

Листья салата с коппой, начиненной сливочным сыром и жареным миндалем, 80 г

Листья салата с овощами, морепродуктами и теплым сливочным соусом, 100 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (2 НА ВЫБОР)

Жульен из боровиков,
запечённый в колодце из слоёного теста с сыром, 150 г

Гигантские мидии киви, запечённые на подушке из шпината
под воздушным голландским соусом, 100 г

Жареный сыр Камамбер
с фруктами фламбе и клюквенным соусом, 75/50/20 г

Кокиль из морепродуктов,
запечённый в мешочке из рисового теста на сливочно-шпинатном соусе, 100/40 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (3 НА ВЫБОР)

Сочное карамелизированное утиное филе
с грибным ризотто и облепиховым соусом, 115/150/40 г

Каре ягненка, запеченное с розмарином с соусом красное вино,
подаётся с бэби-картофелем и шампиньонами, 150/150/30 г

Прикопчённая каспийская стерлядка
с букетом из паровых овощей в сливочно-икорном соусе, 1 шт./150/50 г

Рибай стейк с овощами,
жаренными на гриле, и перечным соусом, 220/150/60 г

Филе сибаса, запечённое с мясом краба
и перепелиным яйцом, 120/30/140 г



ФРУКТЫ

Малина, физалис, клубника, дыня, ананас, груша, 200 г



ХЛЕБ

Корзина с домашним хлебом и маслом, 100/10 г

Дрожжевые печеные пирожки (2 шт) на выбор:
с капустой, с мясом, с грибами, с яблоком, 70 г



НАПИТКИ

Вода минеральная негазированная, 500 мл

Домашний клюквенный морс, 200 мл

Домашний облепиховый морс, 200 мл

Чай в ассортименте или Кофе, 200 мл

Банкетное меню - конструктор



АПЕРИТИВ

Оливки, 50 г	100
Маслины, 50 г	100
Палочки из слоеного теста с сыром, 20 г	50
Палочки Гриссини, 10 г	20

КАНАПЕ ОВОЩИ, ФРУКТЫ И СЫРЫ

Крудите (овощные палочки), 25/15 г	70
Канapé моцарелла с томатами черри и соусом базилик, 35/15 г	130
Канapé фруктовое, 65 г	130
Канapé с сыром Бри на ржаном хлебе, 20 г	160
Швейцарский сыр с бананом и виноградом на шпажке, 20 г	70
Швейцарский сыр с виноградом на тосте, 20 г	70
Швейцарский сыр с виноградом на шпажке, 20 г	70
Швейцарский сыр с маслинами, 20 г	70
Мусс из голубого сыра с виноградом на слоеном крутоне, 20 г	70
Лодочки из сельдерея с сыром, 35 г	70

КАНАПЕ МЯСО/ПТИЦА

Канapé Парма с дыней, 30 г	120
Ветчина с каперсами на тосте, 20 г	70
Ветчинный мусс с зеленью на тосте, 20 г	70
Ростбиф с соусом «хрен» на тосте, 20 г	110
Саями с корнишоном на тосте, 20 г	70
Тар-тар из говядины на ложке, 20 г	110
Язык с корнишами на тосте, 20 г	80
Гриссини с Пармой, 20 г	120
Ростбиф с огурцом и хреном на тосте, 40 г	160
Канapé жареные баклажаны с куриным филе, ореховый соус, 35 г	120
Канapé с ветчиной и корнишами, 20 г	70
Канapé из утиной печени, 30 г	250
Мусс (паштет) из телячьей печени в ложке из песочного теста, 1 шт./15	80

КАНАПЕ РЫБА

Канapé с красной икрой на тосте с яйцом, 25 г	120
Красная икра в сливочном сыре с блинчиками, 20 г	120
Семга слабосоленая со свежим огурцом на тосте, 20 г	70
Севиче из лосося, 35 г	150
Рулетик из копченой семги со сливочным сыром, 20 г	130
«Конфета» из копченого лосося с красной икрой, 20 г	150
Тапас с креветками, 30 г	120



Креветка с маслинами на тосте, 20 г	130
Роллы из блинчиков с лососем, 25 г	100
Сельдь на ржаном хлебе, 20 г	70
Сельдь на отварном картофеле с зелёным луком, 20 г	70
Тигровая креветка, жареная с ананасом, 35 г	170
Креветочный мусс с зеленью на тосте, 20 г	140
Мусс из фуа-гра с малиновым соусом на тосте, 30 г	250
Мусс из тунца с каперсами в воловане, 1 шт./20 г	120
Волован с икрой, 20 г	120

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное ассорти: Блю чиз, Бри/Камамбер, Пармезан, 15/15/15/30 г	200
Ассорти армянских сыров: Сулугуни, Чечил, Чанах, 15/15/15/30 г	150
Жареный Сулугуни с соусом Сацебели, 50/20 г	200
Икра лососевая с блинчиками и сметаной, 50/150/50 г	600
Рыбное ассорти из филе масляной рыбы, семги слабосоленой и угря горячего копчения, 15/15/15/15 г	400
Мясное ассорти по-домашнему: ростбиф, буженина, рулет из индейки, 15/15/15/30 г	300
Рулетики из баклажана с ореховым соусом, 80 г	220
Заливная семга с соусом «хрен», 75 г	400
Сельдь с отварным картофелем, подается с помидорами, яйцом и луком, 100 г	120
Овощи свежие: огурцы, помидоры, редис, перец, 90 г	100
Семга Граватлакс, подаётся с рукколой, лимоном, оливками, маслинами и соусом песто, 70 г	400
Язык говяжий отварной, подается с хреном и горчицей, 60 г	130
Русский разносол (маринованные огурчики, томаты черри, капуста квашеная, маринованные грибочки), 100 г	140
Студень из телячьих ножек с соусом хрен и горчицей, 40 г	100

САЛАТЫ

Салат «Итальянский дворик» (ветчина, перец болгарский, огурец свежий, лук красный, соус песто, яйцо перепелиное, маслины, майонез), 80 г	120
Салат с морепродуктами (листья салата, шампиньоны свежие, лук зеленый, фасоль зеленая, помидоры, морепродукты, заправка Цезарь), 100 г	250
Салат «Греческий» (помидор свежий, огурец свежий, перец болгарский, лук красный, листья салата, сыр Фета, оливки, маслины, соус песто базиликовый), 100 г	180
Салат «Капрезе» (томаты черри, сыр моцарелла, листья салата, соус песто), 60 г	140
Салат «Цезарь» с креветками (салат Романо, сыр пармезан, перепелиное яйцо, гренки пшеничные, томаты черри, жареные тигровые креветки, заправка Цезарь), 90 г	300
Салат «Цезарь» с куриным филе (салат Романо, сыр пармезан, перепелиное яйцо, гренки пшеничные, томаты черри, жареное куриное филе, заправка Цезарь), 90 г	200
Салат из куриной печени с овощами (жареная куриная печень, огурцы, помидоры, свежий перец болгарский, листья салата, томаты черри, горчичная заправка), 90 г	100
Салат «Мясной» (отварная говядина, отварной картофель, огурцы соленые, майонез), 100 г	180



Классический салат Оливье с куриным филе (куриное филе, картофель, морковь, огурец свежий, огурец соленый, зеленый горошек, яйцо, майонез), 100 г	100
Салат «Вальдорф» (жареное куриное филе, стебель сельдерея, грецкий орех, яблоко свежее, сыр Эмменталер, перец болгарский, йогурт), 90 г	150
Салат из отварной телятины с маринованными грибочками (телятина отварная, маринованные грибы, брокколи, корнитоны, помидор свежий, перец болгарский, бельгийская заправка), 70 г	200
Салат «Деревенский» (помидор свежий, огурец свежий, лук красный, зелень, оливковое масло), 90 г	100
Листья салата с перепелиными яйцами, гренками, красным луком, болгарским перцем, свежими помидорами, салатная заправка в японском стиле, 100 г	200
Салат с рукколой, сыром пармезан и оливковым маслом, приправленный бальзамическим уксусом, 70 г	300

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из шампиньонов в нежном сметанном соусе, 75 г	200
Шампиньоны фри, запеченные с соусом тар-тар, 100 г	150
Кокот из курицы, 75 г	170
Кокот из белых грибов с нежным сметанным соусом, 75 г	400
Дары моря, запеченные в рисовом тесте с соусом Верте, 125/50 г	500
Камамбер, жаренный в темпуре с малиновым соусом, 75/60/10 г	500
Королевские мидии с чесночной корочкой, 100 г	350
Палочки из моцареллы-фри с помидорами черри, 75 г	150
Кальмары в кляре с соусом тар-тар, 100/20 г	150
Помидоры, запеченные с яйцом и сыром Фета, 100 г	150
Спаржа, запеченная под воздушным соусом и сыром Пармезан, 130 г	400

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Свинная вырезка, запеченная в прованских травах, с рататуем из овощей, томатным соусом и томатами черри, 110/150/15 г	600
Филе форели с чесночным маслом, отварным картофелем и овощным рататуем, 170/20/200 г	800
Корейка ягненка «Гусарская рулетка», подается с Аджапсандалом и сливочно-горчичным соусом, 170/150/50 г	1 400
Бефстроганов из говяжьей вырезки, подается с картофелем «Пушкин» и солеными огурчиками, 265/150/35 г	800
Филе говядины, подается на пюре из сельдерея с белыми грибами, запеченной спаржей и соусом красное вино, 115/260/40 г	1 300
Запеченная свинная вырезка в беконе, подается на картофельном пюре с грибами и соусом красное вино, 140/185/50 г	900
Куриная грудка в панировке, подается с картофелем по-деревенски и соусом тар-тар, 150/100/30 г	500
Жареное филе дорадо с овощами-гриль и соусом гуакамоле, 1шт/100/30 г	1 000
Стейк из семги на гриле с рисом по-азиатски, 130/100 г	900
Запеченный стейк из трески под голландским соусом и букетом из овощей, лимоном и зеленью, 110/150/30 г	600
Котлета по-киевски на крутоне из слоеного теста с фруктами, картофелем фри, 130/15/90/100 г	500
Жареная утиная грудка, подается с запеченным яблоком в меде, с кусочками апельсина, грейпфрута и вишневым соусом, 160/70/110/40 г	900
Судак, запеченный с соусом «Морни», подается с картофелем гратэ и овощами, 150/200 г	1 000
Стейк из свиной шейки с картофелем по-деревенски и томатным соусом, 130/100/40 г	600

Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10 % будет добавлен к стоимости Вашего заказа.

ГАРНИРЫ

Картофель гратэ (картофель, запеченный в сливках с сыром пармезан), 150 г	150
Картофель фри, 150 г	150
Картофель по-деревенски, 150 г	150
Овощной рататуй (баклажаны, цукини, томаты, лук), 100 г	250
Овощи-гриль (баклажаны, томаты, цукини), 100 г	250
Спаржа отварная, 100 г	600
Букет из овощей на пару (перец болгарский, брокколи, цветная капуста), 150 г	200
Тальятелле с овощами (перец болгарский, лук, томаты черри, сыр), 150 г	250
Рис микс (дикий и белый рис), 150 г	250
Пепероната (запеченный перец, помидоры с зеленью), 135 г	300

ПТИФУРЫ (минимальный заказ – 20 шт.)

Птифур с клубникой, 48 г	200
Птифур с мандарином, 48 г	100
Птифур с киви, 48 г	100
Птифур с виноградом, 48 г	100

ДЕСЕРТЫ В СТАКАНЧИКАХ (минимальный заказ – 20 шт.)

Тирамису, 60 г	200
Сабайон – Шампань, 50 г	100
Сливочный Манго, 40 г	80
Мусс из темного шоколада, 40 г	80
Мусс Черная смородина, 30 г	80
Ванильно-Малиновый, 40 г	80
Мусс Черничный, 30 г	80

ПИРОЖНЫЕ (минимальный заказ – 20 шт.)

Картошка, 32 г	60
Венеция, 35 г	60
Медовик, 30 г	60
Мусс Клубничный, 30 г	80
Мокка Крем, 30 г	80
Эстерхази, 30 г	100
Брауни шоколадное, 40 г	80
Профитроли со сливочным кремом, 24 г	50

ПЕЧЕНЬЕ (минимальный заказ – 20 шт.)

Маффин, 60 г	80
Печенье кокосовое, 10 г	20
Печенье Курабье, 10 г	20
Печенье Шоколадное, 10 г	30
Безе, 10 г	20

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ (минимальный заказ – 2 порции одного вида)

Малина свежая, 50 г	500
Ежевика свежая, 50 г	800
Клубника свежая, 50 г	500

ДЕСЕРТЫ

Мороженое в ассортименте, подается с горячим соусом из лесных ягод, 100/150 г	300
Торт Медовик с ванильным соусом, 130/40/30 г	350
Яблочный штрудель, подается с мороженым, ванильным и малиновым соусом, 100/100 г	350
Ассорти сезонных фруктов, 400 г	600
Американский сырный торт, подается с ванильным и малиновым соусом, 130/40/30 г	350

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Пирожок с яблоком, 35 г	30
Пирожок с грибами, 35 г	50
Пирожок с мясом, 35 г	50
Пирожок с капустой, 35 г	20
Свежевыпеченные булочки, сливочное масло, 2 шт/30/10 г	50

НАПИТКИ

Чай в ассортименте (пакетированный), 200/5 г	60
Кофе, 200 г	100
Морс клюквенный по-домашнему, 200 г	100

Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10 % будет добавлен к стоимости Вашего заказа.



Карта напитков





ИГРИСТЫЕ ВИНА

Буржуа Золотое, полусухое, 750 мл	1 000
Ламбруско Бьянко, 750 мл	1 300
Ламбруско Россо, 750 мл	1 300
Просекко Спуманте, 750 мл	2 400

БЕЛЫЕ ВИНА

Коломбар Шардоне, Ивон Мо, 750 мл	1 600
Пино Гриджио, Сант'Орсола, 750 мл	1 750

КРАСНЫЕ ВИНА

Каберне Совиньон, Ивон Мо, 750 мл	1 750
Кьянти Сант'Орсола, 750 мл	1 900

АПЕРИТИВЫ

Мартини, 1 000 мл	3 500
(Бьянко, Экстра Драй, Россо, Розато)	
Кампари, 750 мл	3 750
Кампари, 1 000 мл	5 000
Национальная коллекция, 500 мл	1 500

ВОДКА

Белуга Нобл, 500 мл	3 200
Русский Стандарт, 500 мл	2 000
Белое Золото, 500 мл	1 800

КОНЬЯК И КАЛЬВАДОС

Арагат 5*, 500 мл	3 500
Реми Мартан ВС, 700 мл	8 300
Хеннеси ВСОП, 700 мл	9 700
Кальвадос ВС, Дю Пэр Лэз, 700 мл	8 300

ВИСКИ И БУРБОНЫ

Джонни Уокер Ред Лейбл, 700 мл	4 900
Джонни Уокер Ред Лейбл, 1 000 мл	7 000
Джонни Уокер Блэк Лейбл, 700 мл	7 500
Джонни Уокер Блэк Лейбл, 1 000 мл	10 600
Джек Дэниелс, 1 000 мл	7 800
Чивас Ригал 12 лет, 7 000 мл	8 300

Чивас Ригал 12 лет, 700 мл	11 800
Джеймесон, 1 000 мл	7 000
Джим Бим, 700 мл	4 000
Джим Бим, 1 000 мл	5 800
Баллантайнс, 1 000 мл	5 800
Уильям Лоусонс, 1 000 мл	4 400
Дьюарс Уайт Лейбл, 750 мл	3 750
Макаллан 12 лет, 700 мл	11 000
Гленморанжи 10 лет, 700 мл	6 300

РОМ

Бакарди (Карта Бланка, Карта Негра, Оакхарт), 700 мл	4 200
Бакарди (Карта Бланка, Карта Негра, Оакхарт), 1 000 мл ..	6 000
Бакарди Голд, 750 мл.....	4 500
Капитан Морган, 700 мл	4 200

ТЕКИЛА

Кампо Азул (Бланко, Оро), 700 мл	4 200
Кампо Азул (Бланко, Оро), 1 000 мл	6 000

ДЖИН

Гордонс, 1 000 мл	6 000
-------------------------	-------

ДИЖЕСТИВЫ

Ягермайстер, 700 мл	4 200
Абсент Грин Три Фейри, 700 мл	4 200
Граппа Кандолини Бьянка, 700 мл	3 500

ЛИКЕРЫ

Куантро, 700 мл	4 900
Куантро, 1 000 мл	7 000
Самбука Изолабелла, 700 мл	3 500
Тиа Мария, 700 мл	4 900
Бейлис, 700 мл	4 200
Бейлис, 1 000 мл	6 000
Лимончелло, 500 мл.....	3 000
Амаретто, 700 мл	3 500



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Пепси, 330 мл	130
7 Ап, 330 мл	130
Миринда, 330 мл	130
Тоник, 250 мл	170
Ред Булл, 250 мл	290

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Сан Пеллегрино, 500 мл	320
Перье, 330 мл	270
Боржоми, 500 мл	320
Виттель, 330 мл	200

СОКИ

Апельсиновый, 1 000 мл	250
Томатный, 1 000 мл	250
Грейпфрутовый, 1 000 мл	250
Вишневый, 1 000 мл	250
Яблочный, 1 000 мл	250
Морс клюквенный, 1 000 мл	250

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый, 1 000 мл	1 300
Грейпфрутовый, 1 000 мл	1 300
Морковный, 1 000 мл	1 300
Яблочный, 1 000 мл	1 300
Ананасовый, 1 000 мл	1 600

Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10 % будет добавлен к стоимости Вашего заказа.



Торты на заказ



НАИМЕНОВАНИЕ	ЦЕНА ЗА 1 КГ
Тирамису	2 200
Трюфель	2 200
Шоколадный Бейлис	2 100
Творожный с мандарином	1 600
Американский чизкейк	1 600
Черный лес	1 400
Штрудель яблочный	1 400
Йогуртовый с фруктами	1 200

НАИМЕНОВАНИЕ	ЦЕНА ЗА 1 КГ
Прага	950
Морковный	900
Фруктовый	850
Наполеон	700
Медовик	600
Песочное пирожное Школьник	550
Пирожное Картошка	50 р за шт.
(минимальный заказ – 10 шт)	

Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10 % будет добавлен к стоимости Вашего заказа. Минимальный вес торта – 1 кг. Максимальный вес торта – 5 кг. Срок изготовления – 2 дня.



НАША КОМАНДА ПРИЛОЖИТ ВСЕ УСИЛИЯ,
ЧТОБЫ ВАША СВАДЬБА СТАЛА УДИВИТЕЛЬНЫМ СОБЫТИЕМ,
А ПРИЯТНЫЕ ВОСПОМИНАНИЯ ВОЗВРАЩАЛИ ВАС СЮДА ВНОВЬ И ВНОВЬ!





Бронирование мероприятий:
+7 (495) 662 90 25, +7 (499) 324 00 05
sales@intourist-kolomenskoe.ru

www.intourist-kolomenskoe.ru



@intouristkolomenskoe



@intourist_kolomenskoe

