



Гостиничный комплекс  
**PARK HOTEL STAVROPOL**

---

[www.parkhotel.pro](http://www.parkhotel.pro) [hotel@parkhotelstv.ru](mailto:hotel@parkhotelstv.ru)

---

КОФЕ-БРЕЙКИ  
ШВЕДСКИЙ СТОЛ  
ОБЕДЫ. УЖИНЫ

---

*Уважаемые Дамы и Господа!*

*Благодарим Вас за то, что выбрали гостиничный комплекс Park Hotel Stavropol для проведения предстоящего мероприятия. Мы приложим все усилия для того, чтобы оно прошло успешно и оставило приятные воспоминания о нашем отеле у Вас и у Ваших гостей.*

*Предлагаем Вашему вниманию меню, из которого можете выбрать любые блюда на Ваш вкус.*



## КОФЕ-БРЕЙКИ

### КОФЕ-БРЕЙК «СТАНДАРТ»

Круассан (или бутерброд) с ветчиной и сыром	60 г
Сэндвич с сыром	60 г
Тарталетка с салатом «Русская тройка»	60 г
Печенье в ассортименте	2 шт
Чай (черный, зеленый)\кофе\сок\морс (на выбор)	

### КОФЕ-БРЕЙК «ПОЛУ-ЛЮКС»

Сэндвич с сыром и ветчиной	60 г
Сэндвич с лососем	60 г
Тарталетка с салатом «Русская тройка»	60 г
Печенье в ассортименте	2 шт
Чай (черный, зеленый)\кофе\сок\морс (на выбор)	

### КОФЕ-БРЕЙК «ЛЮКС»

Блинчики с лососем и сыром	40 г
Шашлычок из цыпленка с овощами	55 г
Канapé с томатами и моцареллой	20 г
Канapé из сезонных фруктов и сыра	40 г
Мини штрудель (груша\яблоко\вишня на выбор)	50 г
Чай (черный, зеленый)\кофе\сок\морс (на выбор)	

*Возможно любое дополнение, обсуждается с администратором*



## КАНАПЕ

Канapé с сыром и виноградом	40 г
Канapé Моцарелла с томатами	40 г
Канapé с ветчиной	40 г
Канapé с лососем	40 г
Канapé с бужениной	40 г
Канapé с креветкой	40 г

## ДЕСЕРТЫ

Эклер с заварным кремом	25 г
Круассан с шоколадом	60 г
Наполеон	50 г
Торт Медовый	50 г
Штрудель с вишней	50 г
Штрудель с яблоком	50 г
Штрудель с грушей	50 г
Ассорти Мафиннов	60 г
Панакота с ягодным кули	60 г
Суфле с ягодным желе	60 г
Безе кофейное	50 г
Печенье в ассортименте	50 г



## ЗАКУСКИ

Чизкейк из копченого лосося с соленым бисквитом	20 шт / 800 г
Чизкейк из куриной печени с соленым бисквитом	20 шт / 600 г
Мидии Киви со сливочно-чесночным соусом	50 г
Профитроли Красная икра и сливки	20 шт / 600 г
Мусс копченый лосось	20 шт / 600 г
Мусс из куриной печени	20 шт / 600 г

## ВОЛОВАНЫ

Волован с муссом из куриной печени	20 шт / 600 г
Волован с копченым лососем	20 шт / 800 г
Волован с красной икрой	20 шт / 700 г
Волован с копченой форелью	20 шт / 800 г

## КАНАПЕ В ШОТЕ

Домашний разносол	1 шт / 50 г
Сыр Моцарелла с помидорами черри	1 шт / 50 г
Авокадо с томатной сальсой	1 шт / 50 г
Тигровая креветка с гуакамоле	1 шт / 50 г
Сыр Эдам с маслинами	1 шт / 40 г
Сыр Эдам с грушей	1 шт / 50 г
Голубой сыр с виноградом	1 шт / 50 г
Фруктово-сырные канапе	1 шт / 50 г
Овощи с пряным майонезом	1 шт / 50 г
Классические канапе Буженина с корнишоном на ржаной гренке	1 шт / 40 г
Ростбиф с соусом «Блю чиз» на ржаной гренке	1 шт / 40 г
Рулетики из ветчины с сырным салатом на ржаной гренке	1 шт / 50 г
Лосось холодного копчения с лимоном	1 шт / 50 г
Палтус пряного посола на ржаной гренке	1 шт / 50 г
Лосось слабосоленый со сливочным маслом	1 шт / 50 г





Сельдь домашнего посола с репчатым маринованным луком	1 шт / 50 г
Рулетики из баклажанов с сыром «Фета» на ржаной гренке	1 шт / 50 г
Круассан-мини с лососем, сливочным маслом	1 шт / 50 г
Брускетта «Капрезе»	1 шт / 40 г
Брускетта с баклажанами гриль и базиликом	1 шт / 40 г
Брускетта с куриным филе и печеным перцем	1 шт / 40 г
Брускетта с рикоттой и вялеными томатами	1 шт / 40 г
Брускетта с ростбифом и глазуньей из перепелиного яйца	1 шт / 40 г
Буженина с адыгейским сыром	1 шт / 40 г
Куриная грудка гриль с помидорами черри на ржаной гренке	1 шт / 40 г
Канапе с сельдью и картофелем шато	1 шт / 40 г
Начос с гуакамоле и вялеными томатами	1 шт / 30 г
Салями с маслиной на ржаной гренке	1 шт / 30 г
Тартар из лосося на печеном крекере	1 шт / 30 г
Тигровая креветка на пряном ананасе	1 шт / 30 г
Начос с тар-таром из трески	1 шт / 30 г
Слоёный снэк с форшмаком и корнишоном	1 шт / 30 г
Черри с мидиями	1 шт / 30 г
Подкопченный лосось с моцареллой на шпажке	1 шт / 30 г
Запеченные финики с пармезаном и беконом	1 шт / 30 г
Канапе «по-гречески»	1 шт / 40 г
Кремчиз с подкопченным лососем на свежем огурце	1 шт / 40 г
Лосось слабосоленый с сыром и грушей	1 шт / 40 г

## ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

Шашлычки из форели	4 шт / 100 г
Шашлычки из куриного филе с овощами	4 шт / 150 г
Шашлычок овощной из цукини, болгарского перца	4 шт / 200 г
Рулет из индейки со шпинатом	4 шт / 160 г
Рулет из телятины с черносливом	4 шт / 160 г



# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

## 1 МЕНЮ

### САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Греческий салат с фетой	50 г
Салат «Оливье» с курицей	50 г
Ассорти местных сыров	60 г
Ассорти мясной нарезки	50 г
Консервированные овощи (кукуруза, фасоль)	50 г
Овощное крудите, соус айоли с лимоном	40 г
Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица	50 г
Хлебная корзина	60 г

### СУП (1 НА ВЫБОР)

Классическая уха с рыбой	250 г
Минестроне, соус песто	250 г

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Пожарские котлеты из курицы, сливочный соус с белым вином	100 г
Бифстроганов с шампиньонами и сливочным соусом	100 г
Брокколи на пару	100 г
Картофель запеченный с розмарином	100 г

### ДЕСЕРТЫ

Медовик	50 г
Суфле с ягодным желе	50 г
Профитроли с заварным кремом	40 г

*Сервируется минимум на 20 гостей*

*Все меню включают свежесваренный кофе, чай, морс, узвар*



# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

## 2 МЕНЮ

### САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат Цезарь с курицей	50 г
Рулетки из баклажана с крем-сыром и грецким орехом	40 г
Ассорти местных сыров	60 г
Ассорти мясной нарезки	50 г
Овощное крудите, соус айоли с лимоном	40 г
Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица	50 г
Хлебная корзина	60 г

### СУП (1 НА ВЫБОР)

Куриный суп-лапша с зеленью	250 г
Овощной крем-суп с крутонами	250 г

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Бифштекс из говядины, соус сацебели	100 г
Филе дорадо на гриле, сливочный соус с белым вином	100 г
Картофель запечённый с розмарином	100 г
Овощной рататуй	100 г

### ДЕСЕРТЫ

Медовик	50 г
Десерт «Мусс с ягодным желе»	50 г
Фруктовая нарезка по сезону	80 г

*Сервируется минимум на 20 гостей*

*Все меню включают свежесваренный кофе, чай, морс, узвар*



# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

## 3 МЕНЮ

### САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат Нисуаз	50 г
Салат Русская тройка	50 г
Салат из капусты с клюквой, огурцами и морковью	50 г
Ассорти местных сыров	60 г
Ассорти мясной нарезки	50 г
Овощное крудите, соус айоли с лимоном	40 г
Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица	50 г
Хлебная корзина	60 г

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Индейка на гриле	100 г
Лосось на пару и сальса	80 г
Рис басмати с овощами	80 г
Овощи на пару (брокколи, цветная капуста, стручковая фасоль)	60 г

### ДЕСЕРТЫ

Штрудель (яблоко, груша, вишня)	40 г
Шоколадный мусс с ягодным кули	40 г
Фруктовая нарезка	80 г

*Сервируется минимум на 20 гостей*

*Все меню включают свежесваренный кофе, чай, морс, узвар*





# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

## 4 МЕНЮ

### САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат с креветками и авокадо	50 г
Сельдь под шубой	50 г
Салат Вальдорф с яблоком, сельдереем, грецким орехом и виноградом	50 г
Ассорти местных сыров	60 г
Ассорти мясной нарезки	50 г
Овощное крудите, соус айоли с лимоном	40 г
Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица	50 г
Хлебная корзина	60 г

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Митболы в томатном соусе с базиликом	100 г
Филе дорадо, сливочный соус с белым вином	80 г
Медальоны из телятины	80 г
Пенне арабията	100 г
Картофельное пюре	80 г
Овощи на гриле	80 г

### ДЕСЕРТЫ

Цитрусовый мусс с малиной	40 г
Эклер с заварным и шоколадным кремом	40 г
Фруктовая нарезка	80 г

*Сервируется минимум на 20 гостей*

*Все меню включают свежесваренный кофе, чай, морс, узвар*



## КОНФЕРЕНЦ ПАКЕТ 4 ЧАСА

### 1600 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

В стоимость входит:

- Аренда конференц-зала
- Wi-Fi
- Минеральная вода
- Ручки и блокноты
- Экран
- Проектор
- Флип-чарт
- Кликер указка
- Приветственный кофе-брейк
- Обед или ужин «Шведский стол»

### 1900 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

В стоимость входит:

- Аренда конференц-зала
- Wi-Fi
- Минеральная вода
- Ручки и блокноты
- Экран
- Проектор
- Флип-чарт
- Кликер указка
- Приветственный кофе-брейк
- Обед или ужин «Шведский стол»
- Вечерний кофе-брейк

## АКЦИЯ

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ КОНФЕРЕНЦИИ БОЛЕЕ 50 ЧЕЛОВЕК  
5 И 6 ЧАС В ПОДАРОК!

Количество участников: минимум 30 человек

*Задать вопросы, обсудить индивидуальные планировки, подходящие  
для Вашего мероприятия, заказать меню:*

**(8652) 91-65-65**

**[paradise@parkhotelstv.ru](mailto:paradise@parkhotelstv.ru)**

**г. Ставрополь, улица Доваторцев, 49Б**

**📍 @parkhotel\_stavropol**

