Утверждаю:

М.А. Скокова
Генеральный директор
ООО «УК «Охотный Ряд»
«01» января 2026 г.

Вводится с «01» января 2026 г.

ПРЕЙСКУРАНТ
на услуги по организации питания и обслуживанию мероприятий

Наименование	Цена за 1 гостя (руб., вкл. НДС*)	Цена за 1 гостя, услуги кейтеринга (руб., вкл. НДС*)
Сет-меню. 3 курса	2 500	2 800
Сет-меню. 4 курса	3 000	3 500
Сет-меню. 5 куров	3 400	3 700

Сет-меню представляет собой порционную подачу всех блюд.
Предложение актуально от 20 до 50 гостей.
Для всех гостей должно быть выбрано одинаковое меню. Курс = 1 блюдо на выбор.
В стоимость включены: чай в ассортименте, фильтр-кофе, лимон, молоко, минеральная вода и хлеб.

Позиции блюд на выбор					
Наименование	**Выход (гр.)**	**Белки (гр.)**	**Жиры (гр.)**	**Углеводы (гр.)**	**Ккал**
Салат					
Салат из свежих овощей с оливковым маслом	150	1,0	8,1	4,0	92,7
Салат Греческий с рассольным сыром Фета	150	2,8	5,3	5,5	80,8
Салат Купеческий с говядиной	150	17,6	13,5	5,4	213,6
Салат Столичный с курицей	150	4,7	3,6	7,1	79,4
Салат Нисуаз с консервированным тунцом	150	13,8	14,3	5,9	207,3
Овощной микс с говяжьим языком и свекольным соусом	150	6,8	6,2	2,4	92,6
Суп					
Борщ с говядиной	250|40	18,8	18,8	17,5	314,4
Куриный суп с лапшой	250	40,9	23,2	20,2	452,5
Крем-суп из тыквы	250	6,4	27,0	29,4	386,2
Картофельный крем-суп с жареным беконом	250	13,4	33,4	14,9	413,7
Харчо из баранины	250|40	10,2	2,2	15,2	121,4
Овощной крем-суп из цветной капусты	250	5,1	14,5	14,0	207,0
Суп минестроне с фасолью	250	5,5	0,7	24,0	124,2
Грибной крем-суп со сливками	250	7,5	13,7	10,1	193,9
Уха из разнорыбья	250	13,9	0,6	5,8	84,4
Горячая закуска					
Жульен из шампиньонов	75	5,5	19,5	3,6	211,4
Баклажаны, запеченные с помидорами и сыром моцарелла	100	4,1	4,8	1,8	67,1
Штрудель с куриной печенью	100|40	15,4	28,5	16,9	385,5
Горячее					
Бефстроганов с жареным картофелем	120|100	15,4	30,5	28,6	450,5
Запеченная треска и ризотто с грибами	140|100	31,8	9,6	30,5	335,9
Куриная грудка в сухарях с картофельным пюре	140|100	5,5	11,7	18,0	199,2
Бифштекс рубленый с яйцом и овощным кускусом	140|100	36,3	24,1	9,5	400,4
Овощной рататуй с пюре из баклажанов из баклажанов и соусом	150|100	6,0	7,6	22,3	181,5
Треска в кляре с картофелем фри и соусом тартар	120|100|30	27,7	20,1	28,7	406,1
Свинина по-французски с запеченным картофелем	140|100	37,4	62,1	23,4	802,6
Десерт					
Пирожное Шу со сливочным кремом	100	5,4	27,5	15,7	332,2
Морковный торт	100	12,3	28,1	48,7	496,8
Медовик	100	11,3	15,4	55,1	404,2

Панна-котта с ягодным соусом	100	5,9	23,0	10,1	270,7
Трюфельный торт	100	8,7	17,1	33,4	322,5
Штрудель яблочный с ванильным соусом	100	10,4	36,0	38,0	517,5
Фруктовый салат с ягодным соусом	50	0,5	0,2	6,6	29,9
Тирамису	100	5,9	23,9	27,6	349,6
Хлеб	30	4,5	2,0	30,0	160,0
Чай | кофе | лимон | молоко | сахар	200|20				

*Цена в рублях, с учётом НДС по ставке, установленной законодательством РФ.

Генеральный менеджер отеля — А.В. Самсонова

Шеф-повар — В. О. Житков

Заместитель коммерческого директора — Е. С. Адушкина

Заместитель финансового директора — Е. Г. Сухова