



avenue



HOTEL & SPA

---

# СВАДЬБА

НА 5 ЗВЁЗД

---

Мы сделаем Ваше торжество незабываемым!



## КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ

- ▶ Вид на Волгу из панорамных окон
- ▶ Площадь - 360 м<sup>2</sup>
- ▶ Размещение до 200 человек
- ▶ Возможность деления на 2 зала

## БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

- ▶ Расположение - 2 этаж
- ▶ Площадь 90 м<sup>2</sup>
- ▶ Размещение до 100 человек

## РАЗМЕЩЕНИЕ

- ▶ При аренде конференц-зала - **НОМЕР МОЛОДОЖЕНАМ В ПОДАРОК!**
- ▶ Специальные тарифы для размещения гостей
- ▶ Фотосессии в 7 Avenue Hotel & SPA

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

- ▶ Украшение номеров
- ▶ Выездная регистрация
- ▶ Помощь в подборе артистов, ведущего, звукового оборудования

## БАННЫЙ КОМПЛЕКС И SPA ЗОНА

- ▶ Бассейн 25 м. 3 дорожки
- ▶ Сауна и соляная комната
- ▶ Фитнес & SPA
- ▶ 2-х этажный банный комплекс

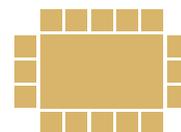




## ЗАЛЫ

### Вместимость залов, количество гостей

BOARD-ROOM



U-SHAPE



ROUND TABLES



BUFFET



### 7 этаж

#### Конференц-зал

< 150

< 200

< 200

< 320

Зал 1

< 50

< 40

< 40

< 100

Зал 2

< 150

< 160

< 150

< 220

Комната переговоров

< 12

n/a

n/a

n/a

### 2 этаж

#### Банкетный зал

< 50

< 40

< 50

< 80

Шамони

< 20

< 20

n/a

< 20

Дзен-бар

< 20

< 30

n/a

< 20

# УСЛОВИЯ АРЕНДЫ И БРОНИРОВАНИЯ

- ▶ **Аренда конференц-зала для банкетного мероприятия – 30 000 рублей**
- ▶ **Дополнительный час аренды зала – 15 000 рублей**

- В стоимость аренды входит предоставление стационарного экрана и проектора, звуковой системы с микрофонами, ноутбука.
- Бронирование считается подтвержденным после внесения предоплаты в размере 30 000 рублей.
- Развлекательная программа с громкой музыкой допускается до 22.00 (23.00).
- В случае использования заказчиком праздничных аксессуаров (конфетты, мешуры, серпантина, хлопушек и др) Заказчики (или представители Заказчика) обязуются убрать помещение собственными силами, либо силами отеля, компенсировав ему расходы по уборке в размере 5 000 рублей.
- Оплата общей стоимости мероприятия производится за 3 дня до его начала в 100% размере. При отмене / изменении количества человек менее, чем за 3 рабочих дня до оказания услуг, оплаченная сумма не возвращается.
- Монтаж и демонтаж декораций необходимо согласовать с отделом продаж или банкетным менеджером.
- Завоз алкогольных напитков должен быть согласован с банкетным менеджером.
- Все дополнительные расходы во время банкета должны быть оплачены на месте, либо по согласованию с банкетным менеджером.



- ▶ **Аренда переговорной комнаты (в качестве гримерной) – 5000 рублей**



## БОНУСЫ

- Номер для молодожёнов в подарок при заказе:

от 100 000 руб. - номер «Стандарт»;

от 150 000 руб. - номер повышенной комфортности.

*(включен завтрак на 2 персоны, посещение фитнес-зала, аква-зоны: бассейна 25м, сауны, соляной комнаты. По согласованию возможны ранний заезд или поздний выезд).*

- Специальный тариф на размещение гостей свадьбы
- Дегустация выбранного меню
- Возможность фотосессии в интерьерах отеля
- Бесплатная парковка
- Пробковый сбор отсутствует
- Чехлы на стулья бесплатно



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## Вариант №1

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Селедочка по-домашнему  
с картофелем и горчицей 37/37/10/7 гр

Соленья и маринады  
(домашние) 125/5 гр

Рулетки из ветчины  
с сыром 80 гр

Нарезка мясная  
(рулет куриный, буженина) 50/7/7 гр

Нарезка овощная  
с зеленью 96 гр

Салат из корейской моркови  
с говяжьей вырезкой 200 гр

Салат «Столичный» 56 гр

Салат с куриной грудкой  
и грибами 47 гр

Фрукты (сезонные) 100 гр

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тарталетка запеченная  
с грибным жульеном 120 гр

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО

#### НА ВЫБОР:

Стейк из свиной шеи  
с молодым картофелем  
и соусом 200/100/50 гр

Стейк из волжского судака  
с черным рисом  
и овощами 150/120/50 гр

### ХЛЕБ

Булочки  
в ассортименте 50 гр

### НАПИТКИ

Минеральная вода  
«Бон Аква» 0,5 л

Морс или сок  
в ассортименте 0,2 л

Чай или кофе  
на выбор 0,2 л



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## Вариант №2

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось маринованный 42 гр  
Капрезе 56 гр  
Ассорти мясное  
(буженина, язык отварной,  
рулет куриный) 52 гр  
Ростбиф говяжий с горчичным  
соусом 30 гр  
Соленья  
(томат, огурец, черемша, чеснок,  
перец, капуста) 130 гр  
Ассорти овощное с брынзой 142 гр  
Витки из цуккини с овощами 37 гр  
Профитроли с муссом  
из лосося 50 гр  
Салат «Цезарь» с куриной грудкой  
220 гр  
Салат «Будапешт» с говяжьей  
вырезкой 63 гр  
Салат «Ольвье»  
с лососем и красной икрой 58 гр  
Фрукты (сезонные) 100 гр

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шампиньоны запеченные  
с сыром моцарелла 65 гр  
Рулетики из куриного филе  
в беконе с овощами 35 гр

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО

#### НА ВЫБОР:

Утиная грудка с малиновым соусом  
и грушей в вине 170/55/20 гр  
Лосось с чёрным рисом  
150/120/50 гр

### ХЛЕБ

Булочки в ассортименте  
(две подачи) 50 гр

### ДЕСЕРТ

Штрудель вишневый 80 гр

### НАПИТКИ

Минеральная вода  
«Бон Аква» 0,5 л  
Морс или сок  
в ассортименте 0,2 л  
Чай или кофе  
на выбор 0,2 л



## 2700 руб.

Цены указаны на 1 персону с учетом обслуживания 10%

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## Вариант №3

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось маринованный  
банкетное блюдо 37 гр

Нарезка овощная с зеленью 56 гр

Ассорти мясное  
(ростбиф, буженина, язык) 75 гр

Утиная грудка домашнего копчения  
с фруктовым тартаром 38 гр

Рулетики из баклажан  
с ореховой начинкой 50 гр

Соленья и маринады 130 гр

Салат с тунцом  
(консервированным) 46 гр

Салат «Цезарь» с креветками 220 гр

Фрукты (сезонные) 100 гр

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии, запеченные  
в сливочно-шпинатном соусе 81 гр

Шляпки шампиньонов  
запеченные 80 гр

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО

#### НА ВЫБОР:

Медальоны из мраморной телятины  
в соусе Блю чиз 140/50/30/150 гр

Лосось запеченный с овощами  
в пергаменте с горгонзолой 150/100/50 гр

### ХЛЕБ

Булочки в ассортименте  
(две подачи) 50 гр

### ДЕСЕРТ

Тирамису  
с клубничным сиропом 85 гр

### НАПИТКИ

Минеральная вода  
«Бон Аква» 0,5 л

Морс или сок  
в ассортименте 0,2 л

Чай или кофе  
на выбор 0,2 л



## 3200 руб.

Цены указаны на 1 персону с учетом обслуживания 10%

# БЛЮДА НА УГЛЯХ

Фирменный шашлык ассорти «7 Авеню» (шашлык из баранины, свинины, люля из говядины, куриные крылышки, картофель фри, лук, овощи, соус томатный, чесночный и лаваш)	1,3 кг.	<b>2100</b>
Люля-кебаб из баранины (баранина, лук, зелень, соус, лаваш)	180/40/18	<b>580</b>
Люля-кебаб из говядины (говядина, лук, зелень, соус, лаваш)	180/40/18	<b>450</b>
Люля-кебаб из курицы (куриный фарш, лук, зелень, соус, лаваш)	180/40/18	<b>370</b>
Шашлык из баранины (баранина мякоть, лук, зелень, соус, лаваш)	180/40/18	<b>800</b>
Шашлык из свинины шейки (свинина шейка, лук, зелень, соус, лаваш)	180/40/18	<b>550</b>
Куриные крылышки на мангале (куриные крылышки, лук, зелень, соус, лаваш)	250/40/18	<b>400</b>
Стейк из сёмги на мангале (стейк сёмги, лимон, зелень, соус, овощи)	200/70/50	<b>1200</b>



---

## ТОРТ ПРАЗДНИЧНЫЙ

---

«Красный бархат» с малиной

«Прованс» с черникой и лавандой

«Шоколадный» с бананом и арахисом

«Тропический»

«Клубничный рай»

«Медовик» домашний

---

*украшения для торта оплачиваются отдельно  
(фотопечать, буквы, надписи, цветы, фигурки, ягоды)*

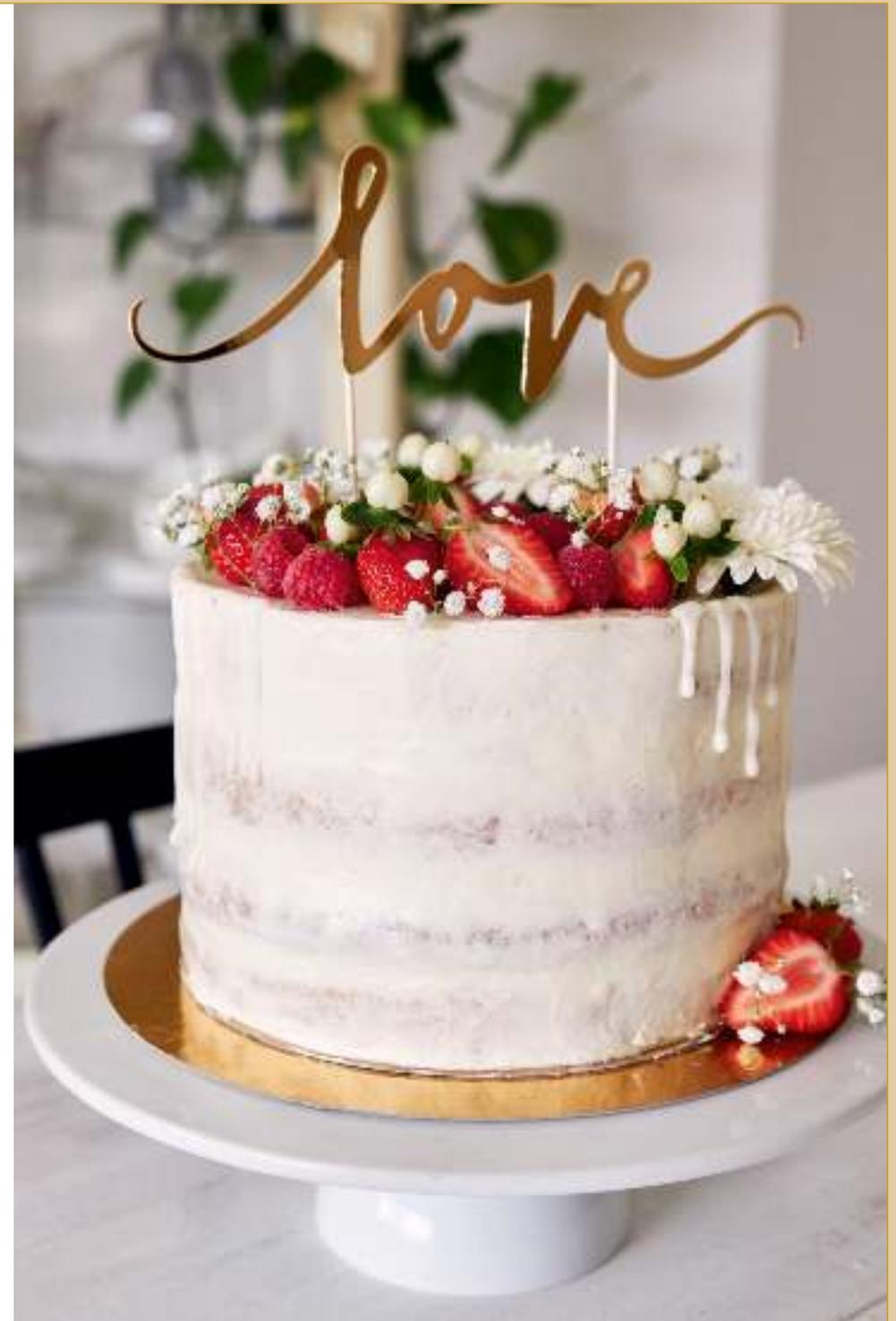
---



---

Цена за 1 кг: **от 1400 руб.**

---



# НАПИТКИ

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	мл	руб.
Чай (в ассортименте)	200	50
Кофе	200	50
Вода БонАква	500	100
Сок (в ассортименте)	1000	400
Морс ягодный	1000	400

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### Игристые вина

<b>Montevi Dessert Dolce</b> Монтеви Дессерт Дольче	750 бел. п/сл.	1190
<b>Lambrusco dell'Emilia Bianco IGT</b> Ламбруско дель Эмилия Бьянко IGT	750 бел. п/сл.	1190

### Белое вино

<b>Soave DOC Montecelli Botter (Italy)</b> Соаве DOC Монтечелли Ботер (Италия)	750 сух.	1900
<b>Pinot Grigio delle Venezie DOC Alla Moda (Italy)</b> Пино Гриджо делле Венеция DOC Алла Мода (Италия)	750 сух.	1500

### Красное вино

<b>Marquis Delatre Bordeaux AOC (France)</b> Маркиз Делатр Бордо АОС (Франция)	750 сух.	1860
<b>Тбилвино Пиросмания (Грузия)</b> Tbilvino Pirosmani (Georgia)	750 п/сл.	1290





---

## КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

**8 (846) 333 77 77**

**info@7avenuehotel.com** – общая почта отеля  
sales@7avenuehotel.com – отдел продаж и маркетинга  
reservation@7avenuehotel.com – отдел бронирования

**8 (846) 333 88 88**

restoran-110687@mail.ru – Галерея ресторанов

---

Мы всегда рады Вам!

