

Конгресс-центр



Сценарий рассадки участников:

Театр - до 90 человек Учебный класс - до 40 человек Круглый стол - до 40 человек Свободная посадка - до 90 человек



Круглый

Площадь: 110 кв. м

Вместительность: до 90 человек

Стоимость аренды зала:

1 день - 20000 рублей

1 час - 3000 рублей

1⁄2 дня − 4 часа

1 день - 8 часов

Час подготовки зала - БЕСПЛАТНО

3000041 г. Тула, ул. Тургеневская д. 13 стр.1 +7 (4872) 25-97-22 +7 (905) 117-72-22

Свободная посадка

Стоимость дополнительного оборудования:

	½ дня	день
Флипчарт + 1 блок бумаги + маркеры	750	1500
Дополнительный блок бумаги	500	500
Дополнительные маркеры	100	200
Ручка/карандаш + бумага		80
Экран + проектор	2250	4500
2 радиомикрофона	750	1500
Аудиовоспроизведение	1000	1500
Дублирующий монитор	1000	1500
Ноутбук	2000	2000
Кликер с лазерной указкой	1000	1500



Кофе-тайм 200 руб./чел

- •Кофе зерновой
- •Чай в ассортименте
- •Молоко/лимон/сахар
- •Вода минеральная

Весь ассортимент предлагается без ограничений в течение 30 минут.

Кофе-брейк «Бизнес» 500 руб./чел

•Маффин шоколадный	40 гр
•Мини сэндвич с ветчиной	50 гр
•Мини бургер с телятиной	100 гр
•Печенье имбирный пряник	30 гр
•Кофе зерновой	200 мл
•Чай в ассортименте	200 мл
•Молоко/лимон/сахар	

<u>Меню кофе-брейков</u>

Кофе-брейк «Легкий» 320 руб./чел

Маффин с яблоками	40 гр
•Круассан классический	40 гр
•Кофе зерновой	200 мл
•Чай в ассортименте	200 мл

•Молоко/лимон/сахар

Кофе-брейк «Бизнес +» 900 руб./чел

•Маффин фисташковый	40 гр
•Мини клаб сэндвич с ветчиной	50 гр
•Мини бургер с телятиной	100 гр
•Печенье имбирный пряник	30 гр
Круассан с сёмгой и творожным сыромСэндвич с подкопчённой	180 гр
Говядиной •Кофе зерновой	120 гр 200 мл
•Чай в ассортименте •Молоко/лимон/сахар	200 мл

Кофе-брейк «Стандарт» 450 руб./чел

•Маффин шоколадный	40 гр
•Круассан классический	40 гр
•Мини клаб сэндвич с ветчиной	50 гр
•Печенье песочное	30 гр
•Кофе зерновой	200 мл
•Чай в ассортименте	200 мл
•Молоко/лимон/сахар	

<u>Дополнительные закуски для</u>		
<u>кофе-брейков:</u>		
•Пирожок с капустой	60 гр 100руб.	
•Пирожок с повидлом	60 гр 100руб.	
•Пирожок с картошкой	60 гр 100 руб.	
•Пирожок с мясом	60 гр 100 руб.	
•Пирожок с яйцом	60 гр 100 руб.	



Конгресс-центр

Салаты 150 гр

Оливье с ветчиной Салат с крабовыми палочками и рисом Сельдь под шубой

Салат с пекинской капустой, куриным филе и соусом "Цезарь"

Салат "Столичный" с курицей Салат деревенский (картофель, куриное филе, яйцо, огурец, лук, майонез)

Салат с ветчиной Салат картофельный с маринованными

огурцами

Винегрет

Салат "Мимоза"

Салат с ветчиной и шампиньонами

- *Для группы доступно одно меню на выбор
- *Все супы готовятся на курином или говяжьем мясокостном бульоне
- *Вес указан только вторых блюд, без гарнира
- *По индивидуальной просьбе возможно постные или вегетарианские блюда

Меню бизнес обедов 800 рублей

Первые блюда 250 гр

Рассольник со сметаной
Суп гороховый
Суп-лапша с курицей
Щи из свежей капусты со сметаной
Борщ со сметаной
Суп куриный с потрашками
Суп овощной с фрикадельками
Солянка сборная
Суп фасолевый
Крем-суп сырный с ветчиной
Суп картофельный с клецками
Уха с перловкой
Суп с грибами
Суп-пюре картофельный с ветчиной
Суп рисовый с фрикадельками

Дополнительно

Морс/компот	200	гр
Чай в ассортименте	200	гр
Кофе натуральный	200	гр

Вторые горячие блюда

Биточки куриные	120 гр
Гуляш из говядины	120 гр
Котлета куриная	120 гр
Ленивые голубцы	130 гр
Тефтели в красном соусе	130 гр
Бефстроганов из говядины	120 гр
Бризоль из куриного филе	120 гр
Мясо по-французски	130 гр
Жаркое по-домашнему	
(самостоятельное блюдо)	250 гр
Отбивная из свинины с сыром	120 гр
Минтай жареный с луком	120 гр
Скумбрия запечённая	
с картофелем	
(самостоятельное блюдо)	230 гр
Куриные бедрышки запечённые	130 гр

150 гр

Гарниры

Гречка отварная
Рис с овощами
Картофельное пюре
Овощное рагу
Спагетти
Рис отварной
Картофельные дольки



Конгресс-центр

Салаты 150 гр

Винегрет Салат витаминный с капустой Оливье с ветчиной Салат с крабовыми палочками и рисом Сельдь под шубой Салат с пекинской капустой, куриным филе и соусом "Цезарь" Салат из свеклы с черносливом и майонезом Салат "Столичный" с курицей деревенский (картофель, Салат куриное филе, яйцо, огурец, лук, майонез) Салат с ветчиной Салат картофельный с маринованными огурцами Салат "Мимоза"

дополнительно:

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА 350 гр 450-00 СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 240/60гр 1450-00 МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 240/40гр 1350-00 РЫБНАЯ ТАРЕЛКА 200/30гр 1400-00 МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ 100гр 450-00 ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 1500гр 1500-00

Салат с ветчиной и шампиньонами

Меню бизнес ужинов 900 рублей

Основное горячие блюда

Eu-rounda lovolatii to	120
Биточки куриные	120 гр
Гуляш из говядины	120 гр
Котлета куриная	120 гр
Ленивые голубцы	150 гр
Тефтели в красном соусе	130 гр
Котлета по – киевски	220 гр
Бефстроганов из говядины	120 гр
Бризоль из куриного филе	120 гр
Мясо по-французски	130 гр
Жаркое по-домашнему	250 гр
(самостоятельное блюдо)	
Отбивная из свинины с сыром	120 гр
Минтай жареный с луком	120 гр
Скумбрия запечённая с картофел	пем
(самостоятельное блюдо)	230 гр
Куриные бедрышки запечённые	130 гр

Гарниры 150 гр

Гречка отварная
Рис с овощами
Картофельное пюре
Овощное рагу
Спагетти
Рис отварной
Картофельные дольки

Дополнительно

Морс/компот	200 гр
Чай в ассортименте	200 гр
Кофе натуральный	200 гр
Маффины в ассортименте	60 гр

^{*}Для группы доступно одно меню на выбор

^{*}Вес указан только вторых блюд, без гарнира

^{*}По индивидуальной просьбе возможно постные или вегетарианские блюда



Фуршет № 1 1300 руб./чел

- •Брускетта с вяленой говядиной 60 гр
- •Кростини с сёмгой и творожным сыром 60 гр
- •Баклажаны пармеджано на подложке из пшеничной кростини 60 гр
- •Куриная грудка, жареный шпинат в тарталетке 50 гр
- •Панна-кота из норвежского лосося, пюре из маракуи, чипсы из лайма 40 гр
- •Вяленая бастурма, слайсы из дыни и перечная мята 35 гр
- •Баунти-лайм мини 30 гр
- •Шоколадный мини капкейк с белым бельгийским шоколадом 40 гр
- •Мини трюфель 30 гр
- •Кофе зерновой 200 мл
- •Чай в ассортименте 200 мл
- •Молоко/лимон/сахар

Меню фуршетов

*Для группы доступно одно меню на выбор

