

NEBESNIY

— банкетный ресторан —





Интерьер

Уникальные по форме колонны, хрустальные люстры и авторский дизайн ресторана создают особое настроение у гостей. Вы почувствуете атмосферу торжественности и праздничного настроения.

Просторный зал, высокие потолки, панорамный вид создают приятное ощущение легкости и воздушности пространства.

Расположение

Удобное расположение ресторана на набережной сэкономит время. Вы быстро доберетесь в любую часть города даже если развели мосты. До первого и второго Дворца бракосочетания всего 15 минут.

Возможности оформления

Лучшие декораторы города привносят модные европейские тренды свадебного декора.

Сегодня мы располагаем изящными вазами с декоративными цветами, подсвечниками, выполненными мастерами по эскизам талантливых художников, идеально подобранными по цвету салфетками и скатертями «в пол», зеркальными столешницами на столы, единственным в городе овальным столом для молодоженов. Мы предложим стильную сервировку и возьмем рассадку гостей на себя

Вместимость

От 30 до 230 гостей при банкетной рассадке и до 400 человек при фуршете.

Площадка прекрасно трансформируется: от уютного семейного торжества до грандиозного мероприятия для большой компании



Фото зона

Красочные фото с праздника – идеальное развлечение для нарядных гостей. Выездные церемонии для молодоженов – прекрасная идея, не требующая дополнительных затрат.

Зеркальные полигональные единороги, неоновые элементы, подиум создают эстетичный и оригинальный фон на снимках.

Техническое оснащение

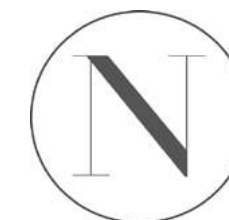
Площадка в максимальной технической комплектации: свет, звук, проекционные экраны, 20-метровый светодиодный танцпол, микрофоны.

Техническая служба на протяжении праздника управляет работой приборов и контролирует качество работы аппаратуры.

Команда профессионалов

Коллектив ресторана Небесный состоит исключительно из дипломированных профессионалов.

Хореограф, регистратор торжественной церемонии, координатор свадебного дня, флорист-декоратор – это специалисты, которые помогут сделать торжество индивидуальным и захватывающим.





Сергей Денисов

Шеф-повар банкетного ресторана Небесный

Дорогие друзья!

Благодарю Вас за выбор ресторана, мы высоко ценим Ваше доверие и сделаем все, чтобы Ваш праздничный вечер стал особенным.

В процессе подготовки к празднику мы всегда ориентируемся на пожелания гостей и узнаём о впечатлениях после приема. Уверенно придерживаемся трех основных принципов успешного мероприятия:

- Непревзойденный вкус и высокое качество блюд
- Большой выбор по ассортименту
- Авторская подача

Качество, свежесть, вкус наше «ВСЕ» Только проверенные поставщики и соблюдение технологии приготовления приводит к достижению потрясающего результата.

Своевременная готовность блюд, как итог слаженной работы команды поваров. Банкетное меню ресторана Небесный – это всегда эффект «WOW»

Традиционно праздничный стол всегда отличался от повседневного своим объемом и изобилием. Событие, рассчитанное на шесть часов, и более предполагает постоянную смену блюд: приветственный фуршет, холодные закуски, горячие, основное блюдо, шоу-блюда и десерт.

Когда мы говорим «авторская подача», то речь идёт про эстетику внешнего вида как каждого отдельного блюда, так и праздничного стола в целом. Выбор посуды, цвет соусов, декор стола - вместе это органичная композиция, вызывающая восторг, аппетит и интерес.

В заключении о творчестве. Авторская кухня - это искусство для людей. Восторг гостей ни с чем не сравнимое удовольствие для Шеф-повара. Философия красивой, вкусной и доступной кухни наша цель, достигая ее мы чувствуем правильное спокойствие за то, чем занимаемся.





Фуршет Light

Классический по ассортименту и демократичный по цене фуршетный сет станет вкусным началом торжества

- Тартинка с бужениной — **40 шт.**
- Шот с сёмгой и укропным соусом — **30 шт.**
- Канапе сыр/виноград — **30 шт.**
- Рулетики из ветчины с нежной сырной начинкой — **30 шт.**

12 000 Р
стоимость сета

Рекомендовано на 30-40 персон
Общий вес 3 300 гр.

Furshet set

от шеф-повара Сергея Денисова



Шеф-фуршет

Сет состоит из премиальных позиций фуршетного меню.
17 деликатесных закусок с приятным дисконтом.

1. Канапе сливочный сыр с клубникой 30 гр. — **4 шт./8 шт.**
2. Канапе с тигровой креветкой и томатами черри 30 гр. — **4 шт./8 шт.**
3. Канапе с икрой форели 20 гр. — **4 шт./8 шт.**
4. Семга слабого посола с кремом из укропа 30 гр. — **4 шт./8 шт.**
5. Тартар из лосося в хрустящих рожках с крем чизом 60 гр. — **4 шт./8 шт.**
6. Тартар из говядины с перепелиным яйцом 50 гр. — **4 шт./8 шт.**
7. Тартар из телятины в хрустящих рожках с сырным кремом 60 гр. — **4 шт./8 шт.**
8. Розовая говядина с кремом из сметки 40 гр. — **4 шт./8 шт.**
9. Хамон иберико с томленой грушей 30 гр. — **4 шт./8 шт.**
10. Свиной окорок со сливочно-горчичным кремом 55 гр. — **4 шт./8 шт.**
11. Телячий язык со свежим огурцом и пастой из хрена 40 гр. — **4 шт./8 шт.**
12. Копченая утиная грудка с лесными ягодами 35 гр. — **4 шт./8 шт.**
13. Хрустящие овощи с укропно-чесночным майонезом 45 гр. — **4 шт./8 шт.**
14. Брускетта с норвежским лососем и тигровой креветкой 40 гр. — **4 шт./8 шт.**
15. Брускетта с камчатским крабом и гуакомоле из авокадо 40 гр. — **4 шт./8 шт.**
16. Салат греческий в мини дюни 50 гр. — **4 шт./8 шт.**
17. Салат оливье с копченой индейкой и перепелиным яйцом 50 гр. — **4 шт./8 шт.**

14 500 Р
стоимость сета

Рекомендовано на 30 персон
Общий вес 2 740 гр.

21 500 Р
стоимость сета

Рекомендовано на 50-60 персон
Общий вес 5 480 гр.



Шеф-повар
рекомендует



Snack bar

Сет рассчитан на молодежную аудиторию, которая хорошо ориентируется в современном стритфуде. Внимание: сет имеет высокую калорийность.

1. Лангустины в хрустящей темпуре с лаймом — **4 шт./6 шт.**
2. Мини «Бао» с гуакамоле, мясом камчатского краба и перепелиным пашотом — **4 шт./6 шт.**
3. Чёрные мини бургеры с мраморной говядиной и хрустящим салатом — **6 шт.**
4. Гриссини с Пармской ветчиной и вялеными томатами — **4 шт./6 шт.**
5. Мини такос с ростбифом, свежими овощами и кинзой с тайским соусом и кунжутным маслом — **4 шт./6 шт.**
6. Красные мини бургеры с сочной котлетой из индейки и свежими овощами — **4 шт./6 шт.**
7. Мини сэндвич с цыплёнком, хрустящим салатом и соусом из анчоусов — **4 шт./6 шт.**
8. Корн-доги с горчичным кремом — **4 шт./6 шт.**
9. Хрустящие снеки из картофеля в кульке с соусом карри — **300 гр**
10. Сладкий лучок фри с томатным соусом — **300 гр.**

13 500 Р
стоимость сета

Рекомендовано на 30 персон
Общий вес 3 500 гр.

16 500 Р
стоимость сета

Рекомендовано на 50 персон
Общий вес 4 500 гр.



Правильный выбор



Tapas bar

Tapas — это закуска для вечерних встреч с друзьями и теплого общения с бокалом вина.

1. С творожным сыром, вяленными томатами и базиликом — **4 шт./6 шт.**
2. С Гуакамоле, тунцом и жареным кунжутом — **4 шт./6 шт.**
3. С паштетом из печени утки и мармеладным лучком — **4 шт./6 шт.**
4. С сыром Рикотта, лососем шеф-посола и оливкой — **4 шт./6 шт.**
5. С сыром Мончего, пармской ветчиной и рукколой — **4 шт./6 шт.**
6. С тигровой креветкой, крем-чизом, рубленными томатами и картофельным чипсом — **4 шт./6 шт.**
7. С овощами на гриле, кунжутным маслом и пряной кинзой — **4 шт./6 шт.**
8. С Чоризо, корнишоном и сыром Фета — **4 шт./6 шт.**
9. С ростбифом, рукколой и бальзамическим кремом — **4 шт./6 шт.**
10. С соусом «Песто», моцареллой «Буффало» и томатами — **4 шт./6 шт.**

13 500 Р
стоимость сета

Рекомендовано на 30-40 персон
Общий вес 2 800 гр.



Идеальное решение

17 500 Р
стоимость сета

Рекомендовано на 50-60 персон
Общий вес 3 600 гр.



Sea food bar

Фуршетный сет порадует своими фактурными вкусами любителей свежайших морепродуктов и рыбных закусок. Сет способен не только поднять настроение гостей за счет природных свойств морепродуктов, но и повысить уровень самого мероприятия, придав богемного флера событию.

1. Устрицы приморские 80-100 гр. — **5 шт.**
2. Закуска из камчатского краба с гуакамоле и тартаром из абрикоса 50 гр. — **5 шт.**
3. Мидии «Грея» на створке с чесночным кремом и тартаром из малосольного огурца по 20 гр. — **20 шт.**
4. Риет из сёмги с копчёным сыром и свежим огурцом 40 гр. — **5 шт.**

Сашими:

1. Сашими из угря с икрой кижуча 30 гр. — **5 шт.**
2. Сашими из тунца с имбирным соусом 30 гр. — **5 шт.**
3. Сашими из лосося с лаймом и васаби 30 гр. — **5 шт.**
4. Сашими из гребешка на створке с соевым соусом 30 гр. — **5 шт.**
5. Сашими из тигровой креветки с маринованным редисом 30 гр. — **5 шт.**

Суши:

1. Суши с лангустином и икрой Тобико 30 гр. — **5 шт.**
2. Суши с лососем и икрой нерки 30 гр. — **5 шт.**
3. Суши с тунцом и лаймом 30 гр. — **5 шт.**
4. Суши с угрём и жареным кунжутом 30 гр. — **5 шт.**
5. Суши с морским окунем и перчиком чили 30 гр. — **5 шт.**

Соусы по 100 мл:

- | | | |
|-------------|-----------------|---------------------------------|
| 1. Имбирный | 2. Сладкий чили | 3. Винный уксус с луком шалотом |
| 4. Терияки | 5. Унаги | 6. Соевый |



19 000 Р
СТОИМОСТЬ СЕТА



Для гурманов

Рекомендовано на 30-40 персон
Общий вес 3 450 гр.

Сырный стол

Популярный дуэт игристого вина и сыра гармоничен на фуршете. Мы предложим сыры разной текстуры: от мягких до твердых сортов. Сыры с ярким насыщенным вкусом и нежные сливочные сорта подаются со свежими ягодами, орешками, крекером и медом.

- Бри
- Чеддер
- Сыр с голубой плесенью – «Горгонзола»
- Пармезан
- Моцарелла «Буффало»

10 500 P
СТОИМОСТЬ СЕТА



Лимонадный стол

Свежие, прохладные домашние лимонады, приготовленные из натуральных ингредиентов. Лимонадный бар это не только 13, 5 литров любимых вкусов, но и красочная подача напитков на вашем празднике

- Тархун с киви и розмарином
- Классический мохито с мятой, апельсином и лаймом
- Дюшес с клубникой и льдом

9 500 P
СТОИМОСТЬ СЕТА

😊 Создает настроение



Candy bar

Не дожидаясь свадебного торта ваши гости смогут побаловать себя сладостями и насладиться элегантной подачей десертов ручной работы на многоуровневой посуде

- Французские пирожные Макарон, состоящие из двух половинок печенья на основе взбитого с сахаром белка и миндальной муки, которые соединены между собой кремовой начинкой с различными вкусами
- Ассорти мини-пирожных с свежими ягодами (торт «Сметанник», пирожное «Морковное», пирожное «Карамельно-ореховое»)
- Ассорти чизкейков (чизкейк «Нью-Йорк», чизкейк «Шоколадный», чизкейк «Клубничный»)
- Медовый зефир по старинному русскому рецепту из антоновки
- Воздушная ягодная пастила маршмэллоу
- Швейцарские меренги

14 900 Р

СТОИМОСТЬ СЕТА

Рекомендовано на 50-70 персон



Banket set



2500

рублей на персону

Холодные закуски:

1. Маринованный лосось 40 гр.
со сливочным сыром, цитрусовыми дольками и икрой масаго
2. Брускетта с вялеными томатами 45 гр.
маринованным перцем и Фетой
3. Филе цыплёнка су-вид 40 гр.
с сыром Рикотта, рукколой и гранатовой икрой
4. Антипасти 80 гр.
(благородные сыры, мясные деликатесы с оливками, орешками и виноградом)
5. Филе поросенка су-вид 50 гр.
с шампиньонами, маринованными томатами черри и соусом унаги
6. Закуска «Северная» 100 гр.
с домашними соленьями и копчёной макрелью и солеными грибочками
7. Свежие овощи 100 гр.
с нежным французским соусом и душистой зеленью
8. «Оливье» 100 гр.
с ветчиной из индейки и перепелиным яйцом
9. Салат с жареным цыплёнком 100 гр.
цитрусами, свежими овощами в азиатской заправке
10. Салат с копчёной форелью 100 гр.
маслинами и сладким перцем

Горячая закуска:

11. Запечённые лесные грибы 120 гр.
с цыплёнком и сливками в хрустящем воловане из слоёного теста под сыром Моцарелла

Горячее блюдо на выбор:

- Филе форели с цукини 300 гр.
зелёным горошком, томлёными томатами, и кремом из кольраби
- Томлёный свиной окорок 300 гр.
с картофельным кремом, шампиньонами и соусом демиглас
- Медальоны из цыплёнка в беконе 300 гр.
с бэби картофелем, соусом из лесных грибов и трюфельным маслом

13. Хлебная корзина 120 гр.
(французский багет, ржаные булочки со сливочным маслом)

14. Напитки:

- Вода с дольками лимона и свежей мятой 200 мл.
- Морс ягодный 200 мл.



3000

рублей на персону

Холодные закуски:

- 1. Кростини с сыровяленой шейкой 40 гр.
сыром бри и пармезаном
- 2. Маринованный лосось 40 гр.
с яблочным крем-чизом и тартаром из огурца
- 3. Каннеллони из маринованной свёклы 40 гр.
с копчёной угольной рыбой и сливочным сыром
- 4. Ростбиф с томатами черри 50 гр.
огурцом и соевым соусом
- 5. Филе цыплёнка су-вид 40 гр.
с рикоттой и гранатовой икрой
- 6. Антипасти 80 гр.
(благородные сыры, мясные деликатесы с оливками, орешками и виноградом)
- 7. Закуска «Северная» 100 гр.
с домашними соленьями, копченой макрелью, печёным картофелем и солеными грибочками
- 8. Свежие овощи 100 гр.
с нежным французским соусом и душистой зеленью
- 9. «Оливье» 100 гр.
с тремя видами ветчины и перепелиным яйцом
- 10. Салат с цыплёнком су-вид 100 гр.
маринованными грибочками, сыром «Манчего» и гренками из чабатты
- 11. Салат с копчёной сёмгой 100 гр.
маслинами и сладким перцем

12. Горячая закуска на выбор:

- Запечённые лесные грибы 120 гр.
в сливках с филе цыплёнка и сыром Чеддер в хрустящем воловане
- Закуска из сладкого перца 120 гр.
с подкопчённым сырным муссом и беконом
- Спринг ролл с нежным филе судака 120 гр.
свежими овощами, кунжутом и соусом Терияки

13. Горячее блюдо на выбор:

- Стейк из форели с птитимом 300 гр.
сливочным соусом и пармезаном
- Свиная шейка конфи с кус-кусом 300 гр.
картофельным кремом, печёной сливой и соусом Порто
- Филе индейки су-вид 300 гр.
с печёными овощами и трюфельным соусом
- 14. Хлебная корзина 120 гр.
(французский багет, ржаные булочки со сливочным маслом)

15. Напитки:

- Вода с дольками лимона и свежей мятой 200 мл.
- Морс ягодный 200 мл.



3500

рублей на персону

Холодные закуски:

1. Брускетта с моцареллой Буффало 40 гр.
томатами и соусом песто
2. Кижуч шеф-посола 30 гр.
с маринованным дайконом и гранатовым соусом
3. Розовая телятина 50 гр.
с соусом из желтоперого тунца и вялеными томатами
4. Ролл из цыплёнка су-вид 40 гр.
с горгонзолой и рукколой
5. Сыровяленая свиная шейка 40 гр.
с камамбером и томлёной грушей
6. Антипасти 80 гр.
(благородные сыры, мясные деликатесы с оливками, орешками и виноградом)
7. Холодец из поросёнка 100 гр.
со сливочным хреном и ржаными гренками
8. Закуска «Северная» 100 гр.
с домашними соленьями, копчёной макрелью, печеным картофелем
и солеными грибочками
9. Свежие овощи 80 гр.
с нежным французским соусом и душистой зеленью
10. «Розовый Цезарь» с лангустинами 100 гр.
свекольным фрешем и сыром «Грана Падано»
11. Салат с ростбифом 100 гр.
битыми огурцами, миксом из салатных листьев и сыром Фета
12. Салат с сёмгой шеф-посола 100 гр.
сливочным сыром, хрустящим салатом с соусом «Цитронет» и миндалём

13. Горячая закуска на выбор:

- Спринг роллы с тигровыми креветками 120 гр.
свежими овощами, кунжутом и соусом «Унаги»
- Филе форели на шпажке 120 гр.
с цукини и сладким перцем
- Закуска из сладкого перца 120 гр.
с подкопчённым сырным муссом, беконом и хрустящим сенном из лука-порея

14. Горячее блюдо на выбор:

- Филе сёмги 300 гр.
с тыквенным кремом и сливочным биском
- Томлёный телёнок 300 гр.
с картофельным кремом, соусом демиглас и брусникой
- Утиная ножка Конфи 300 гр.
с пьяной грушей и вишнёвым соусом
15. Хлебная корзина 120 гр.
(французский багет, ржанные булочки со сливочным маслом)

16. Напитки:

- Вода с дольками лимона и свежей мятой 200 мл.
- Морс ягодный 200 мл.



4000

рублей на персону

Холодные закуски:

- 1. Тигровая креветка в шоте**40 гр.
с икрой кеты и сливочным сыром
- 2. Маринованный лосось**40 гр.
с мандарином и попкорном из киноа
- 3. Брускетта с тунцом**40 гр.
гуакамоле и жареным кунжутом
- 4. Паштет из утиной печени**50 гр.
с луковым мармеладом на пшеничной бриоши
- 5. Ростбиф с грибами шимиджи**50 гр.
малосольным огурцом и соевым соусом
- 6. Закуска из баклажана**70 гр.
с кинзой, томатами в азиатской заправке, с чесночными гренками из чаабатты
- 7. Филе цыплёнка су-вид с персиком**.....50 гр.
хрустящим салатом и соусом Унаги
- 8. Закуска из маринованного перца**60 гр.
с розовыми томатами, брынзой, орешками кешью и мятой
- 9. Антипаста**.....80 гр.
(благородные сыры, мясные деликатесы с оливками, орешками и виноградом)
- 10. Закуска «Северная»**80 гр.
с домашними соленьями, печеным бэби-картофелем, солеными грибочками
- 11. «Оливье»**100 гр.
с телятиной, уткой конфи, цыплёнком су-вид и перепелиным яйцом
- 12. «Цезарь»**100 гр.
с тигровыми креветками, сыром «Грана Падано» и гренками из чаабатты
- 13. Салат с цыплёнком су-вид**100 гр.
маринованными грибочками, томатами, сыром Манчего и гренками из чаабатты
- 14. Салат с норвежским лососем blue rare**100 гр.
сочными цитрусами, миксом салатных листьев и соусом «Цитронет»

15. Горячая закуска на выбор:

- Филе форели на шпажке**120 гр.
с цукини и сладким перцем

Роллы из говяжьей вырезки120 гр.
с хрустящими овощами и соусом Терияки

Лангустины в кокосовой стружке.....120 гр.
с кисло-сладким соусом

Лосось шеф-посола.....120 гр.
с картофелем Рёшти со сливочным мусом

16. Горячее блюдо на выбор:

Стейк из лосося300 гр.
с пастой Орзо, овощами, пармезаном и икорным соусом

Филе говядины прожарки medium300 гр.
с кремом из пастернака, томлёным сладким перцем и соусом Порту

Медальоны из кролика300 гр.
с горгонзоллой, картофельным кремом, соусом из сливок и шалфея

17. Хлебная корзина120 гр.
(французский багет, ржаные булочки со сливочным маслом)

18. Напитки:

Вода с дольками лимона и свежей мятой200 мл.

Морс ягодный200 мл.

Чай/кофе200 мл.





Детское меню

1500

рублей на персону

Холодные закуски:

1. Салатик «Оливье» с цыплёнком.....150 гр.
2. Хрустящие овощные палочки50 гр.
с французским соусом
3. Ассорти сезонных фруктов и ягод.....100 гр.

Горячая закуска:

4. Бургер с говяжьей котлеткой и сыром Чеддер.....100/50/30 гр.
с картофелем фри и томатным соусом

Горячее блюдо на выбор:

- Шашлычок из цыплёнка230 гр.
с картофелем по-деревенски и томатным соусом
- Котлетки из индейки на пару230 гр.
с картофельным кремом
- Наггетсы из цыплёнка.....230 гр.
с картофелем фри и сырным соусом

Десерт:

- Вафли с мороженым и ягодным соусом.....170 гр.

Напитки:

- Морс ягодный.....200 мл.

Хлеб:

- Ржанная булочка.....30 гр.



Авторская кухня

Гастрономическое шоу от шеф-повара Сергея Денисова повысит уровень торжества и станет оригинальным способом увлечь гостей. Еду мы готовим на собственном производстве. Шеф-повар лично контролирует качество каждого блюда, которое подается в зал.

Sea food bar

Шоу фуршет

Мастер класс от шеф-повара идеально подойдет на время сбора гостей. Шоу фуршет с изысканной подачей свежайших морепродуктов и интерактивное общение с гостями. Мы покажем, как правильно обращаться с устрицами и расскажем об уникальных свойствах икры морских ежей.

1. Икра морского ежа со снегом из лаймового крема 1000 гр. — **8-10 шт.**
2. Тартар из подкопчённого тунца с авокадо, с луковым кремом и морковным маслом 40 гр. — **10 шт.**
3. Приморские устрицы с чёрной осетровой икрой 80-100 гр. — **10 шт.**
4. Закуска из камчатского краба с гуакамоле и тартаром из абрикоса 50 гр. — **5 шт.**
5. Мидии - Грея на створке с чесночным кремом 30 гр. — **10 шт.**
6. Риет из сёмги с копчёным сыром и малосольным огурцом и чёрной икрой осётра 40 гр. — **10 шт.**

Сашими:

1. Сашими из угря с икрой кижуча 30 гр. — **7 шт.**
2. Сашими из тунца с имбирным соусом и чёрной икрой осётра 30 гр. — **7 шт.**
3. Сашими из лосося с лаймом и васаби 30 гр. — **7 шт.**
4. Сашими из гребешка на створке с соевым соусом и чёрной икрой осётра 30 гр. — **7 шт.**
5. Сашими из тигровой креветки с маринованным редисом 30 гр. — **7 шт.**

Суши:

1. Суши с лангустином и икрой Тобико 30 гр. — **7 шт.**
2. Суши с лососем и икрой нерки 30 гр. — **7 шт.**
3. Суши с тунцом и лаймом 30 гр. — **7 шт.**
4. Суши с угрём и жареным кунжутом 30 гр. — **7 шт.**
5. Суши с морским окунем и перчиком чили 40 гр. — **7 шт.**



Соусы по 100 мл:

- | | | |
|-------------|-----------------|---------------------------------|
| 1. Имбирный | 2. Сладкий чили | 3. Винный уксус с луком шалотом |
| 4. Терияки | 5. Унаги | 6. Соевый |

27 000 Р
СТОИМОСТЬ СЕТА

Рекомендовано на 50-60 персон
Общий вес 5 790 гр.

Ростбиф

Из мраморной говядины

Авторская подача горячей закуски. Это динамичный номер под музыку с ароматом розмарина, тимьяна и специй.

Блюдо готовится в зале при гостях. Шеф-повар фламбирует ростбиф коньяком, благодаря чему мясо становится сочным, тающим во рту.

Принимаем заказ от двух кг ростбифа

Общий выход блюда 2кг (1 кг ростбифа с гарниром овощи гриль)

9 000 Р

СТОИМОСТЬ СЕТА

Рекомендовано на 40-50 персон
Продолжительность шоу 15 минут



Филе форели

В соли

Горячая закуска готовится перед гостями. Шеф-повар фламбирует рыбу абсентом, которая приобретает исключительный вкус. Форель подаётся с хрустящим салатом, мороженым из хрена и овощами на гриле.

Принимаем заказ от двух кг рыбы

Общий выход блюда 2кг

(1 кг форели с гарниром овощи гриль)

9 000 Р

СТОИМОСТЬ СЕТА

Рекомендовано на 40-50 персон
Продолжительность шоу 15 минут



«Сладкая картина»

Шоу-десерт

Имиджевое шоу для ценителей сладостей, как оригинальная альтернатива праздничному тарту. Это блюдо готовится перед гостями.

Продолжительность около 15 минут.

Используются:

- Соусы и крема: манго, клубника, киви
- Сметанник с клубничной прослойкой
- Чизкейк Нью-Йорк клубничный
- Профитроли в шоколаде со сливочным кремом
- Фруктовое суфле по классическому французскому рецепту
- Фруктово-ягодный мармелад
- Макаруны
- Клюква в сахаре
- Меренги
- Шоколадная крошка
- «Снег» из крема (готовится с применением азота)
- Декор розы в финале номера

18 000 Р

стоимость сета

Рекомендовано на 50-70 персон
Общий вес 5 000 гр.

30 000 Р

стоимость сета

Рекомендовано на 100-150 персон
Общий вес 9 000 гр.



Стерлядь

фаршированная томатами черри и шампиньонами с цитрусами

Подается рыба, как холодное блюдо.

Цельная рыба, декорируется свежими цветами и цитрусами

8 500 Р
за одну рыбу

Одна стерлядь стартует от 2,5 кг
рассчитана на 10-15 порций

Судак

фаршированный сёмгой украшенный цитрусами и цветами

Подается как холодное блюдо.

Цельная рыба, декорируется свежими цветами и цитрусами

8 000 Р
за одну рыбу

Судак весом 2,5 кг
рассчитана на 10-15 порций



Дополнительные возможности



- 1. Свадебный каравай 1200 гр. — **1 500 Р**
- 2. Праздничный торт 1000 гр. — от **2 000 Р**
- 3. Фруктовая тарелка 1000 гр. — **1 500 Р**
- 4. Фрукты и ягоды 500 гр — **1 000 Р**

Мы учтем Ваши пожелания по начинке торта и оговорим индивидуальный эскиз изделия. Подача торта сопровождается выносом со свечами-фейерверками, сервировочная лопатка и нож предоставляются

- 5. Торт (работа со сторонним тортом, приемка, хранение, подача) — **2 000 Р**
- 6. Свадебный регистратор (проведение церемонии бракосочетания по индивидуальному сценарию)— **10 000 Р**



7. Танец (постановка свадебного танца часовое занятие)— **1 500 Р**

8. Тяжелый дым (во время первого танца)— **4 500 Р**

9. Шоколадный фонтан — **9 000 Р**

бельгийский молочный шоколад 3000 гр.
фрукты 1500 гр

10. Горка шампанского — **6 500 Р**

Пирамида из бокалов с коктейльной вишней.
Подается на светящимся бармен столе
с сухим льдом. С Вас только шампанское.

11. Морс ягодный 1 л — **350 Р**

12. Вода с лимоном и мятой 1 л — **300 Р**

13. Staff питание — **700 Р**

Для артистов, фото и видео специалистов



14. Чайно-кофейная «безлимитка» — **120 Р на персону**

Чай, кофе без ограничения на протяжении всего мероприятия

15. Чай 200 мл — **150 Р** 16. Кофе 250 мл — **150 Р**

Черный, зеленый, фруктовый Эспрессо, американо, капучино

17. Бережная упаковка оставшихся закусок в ланч-боксы — **1000 Р**
(вне зависимости от объема)

Пакет «Зеркальный»

Авторские идеи топовых декораторов и модные тенденции свадебного дизайна помогли нам создать пакет «Зеркальный» и пакет «Golden line».

Готовые решения помогают нашим парам быстро сориентироваться в своих желаниях, получить гармоничное решение для интерьера зала, продуманное до мелочей.

В нашем зале могут работать и приглашенные Вами специалисты, преимущество нашего предложения – это высокое качество декора и цена



Стол молодоженов:

Овальный стол с зеркальной столешницей

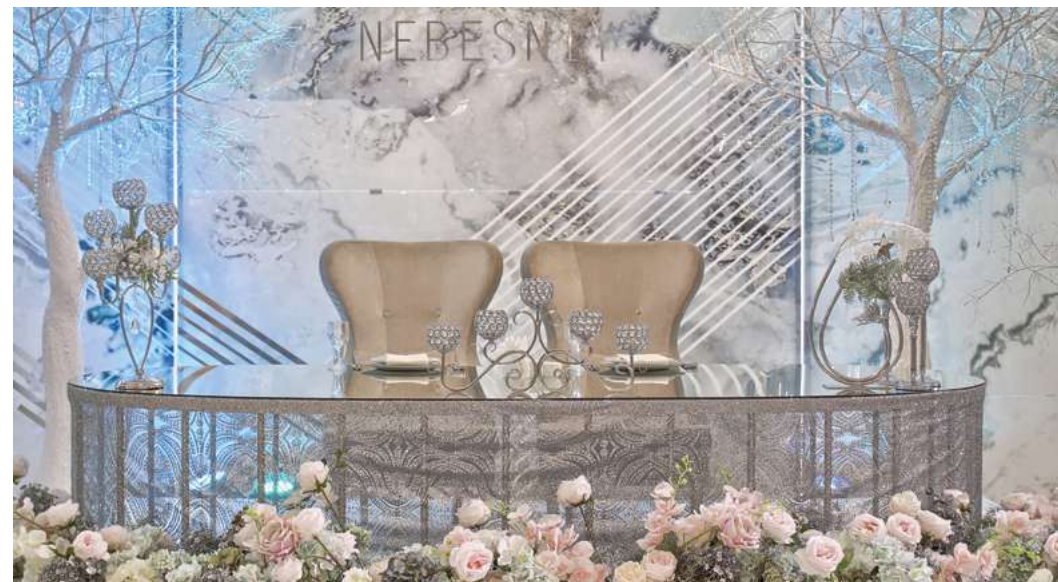
- Ткань пайеточная (декоративная ткань с серебряными стразами)
- Аксессуары (большие круглые вазы с декоративными цветами и зеркальными вставками, невысокие подсвечники в серебре)
- Два роскошных бархатных кресла с высокими спинками

Зал:

- Атласные скатерти «в пол» белого, стального и цвета «тиффани»
- Зеркальные столешницы на гостевые столы и фуршетный стол
- Ассиметричные высокие вазы с декоративными цветами
- Сервировочные тарелки
- Держатели для салфеток
- Нумерация столов – акриловые таблички
- План рассадки гостей – зеркало в раме, каллиграфия списка гостей

25 000 Р

Стоимость оформления



Пакет «Golden line»

Стол молодоженов:

Овальный стол с зеркальной столешницей

- Ткань пайеточная (декоративная ткань с золотыми пайетками)
- Аксессуары (асимметричные вазы с декоративными орхидеями, свечи в золоченных подсвечниках, насыпные свечи в высоких вазах-колбах).
- Два роскошных бархатных кресла с высокими спинками

Зал:

- Атласные скатерти «в пол» белого, стального и цвета «тиффани»
- Зеркальные столешницы на гостевые столы и фуршетный стол
- Белоснежные каллы в модных акриловых вазах

35 000 Р

Стоимость оформления



НОВИНКА!

- Статные подсвечники или вазы «линии» на выбор
- Сервировочные тарелки из фарфора с изящной золотой окантовкой
- Золоченные приборы и держатели для салфеток
- Нумерация столов – акриловые таблички
- План рассадки гостей – зеркало в золотой раме, каллиграфия списка гостей

Подарки

при заказе свадебного торжества



Candy bar в подарок

Не дожидаясь свадебного торта, гости смогут насладиться вкусовым разнообразием мини-десертов, эстетично поданных на отдельном столе.

Такая подача называется «Десертный стол» или «Candy bar», и мы используем для нее современную многоуровневую посуду, а также украшения, которые гармонично сочетаются с общим стилем оформления зала. Исходя из оформления зала можно выбрать даже цветовую гамму самих десертов.

Наш Candy bar состоит из следующих кондитерских изделий:

- французские пирожные Макарон (разные вкусы)
- ассорти мини-пирожных («Сметанник», «Морковное», «Карамельно-ореховое»)
- ассорти чизкейков («Нью-Йорк», «Шоколадный», «Клубничный»)

Мы разработали оптимальные варианты объема и ассортимента десертов для гостей свадьбы в количестве 30–40 или 50-60 человек.

Фуршет в подарок

Фуршет — спланированное время сбора гостей и ожидания молодоженов. Шампанское, прохладительные напитки и легкие закуски — это классика банкетного приема.

Ассортимент мясных, рыбных и сырных закусок рассчитан на 50 персон.

- Семга Слабого посола с кремом из укропа 30 гр. **30 шт.**
- Канапе с сыром и виноградом 20 гр. **30 шт.**
- Тартинка с бужениной 30 гр. **30 шт.**

Горка шампанского

Уже ставшее традиционным для петербургских свадеб событие — торжественное открытие вечера с замечательными фотографиями на память. С Вас только шампанское.

Лимонадный стол

3 вида лимонадов, приготовленные нашим шеф-поваром исключительно из натуральных ингредиентов:

- Дюшес с клубникой и льдом
- Тархун с киви и розмарином
- Классический мохито с мятой, апельсином и лаймом

«Лимонадный стол» — продукт не только свежий (готовится непосредственно накануне праздника) но и элегантный в подаче: для этого предусмотрен отдельный стол с лимонадниками, оригинально оформленный фруктами и аксессуарами. Общий объем напитков составляет 13,5 литров.

Час праздника в подарок

Мы предоставляем 6 часов праздника в рамках банкета, что, конечно, немало, но для веселых компаний порой и этого недостаточно. У нас Вы сможете продлить Ваше торжество и получить 1 час в подарок.





NEBESNIY

— банкетный ресторан —

До встречи в Небесном #наберегунеба

Свердловская наб. 60, +7 (812) 985-83-83

9858383@mail.ru, www.zalnebesniy.ru



zalnebesniy



zalnebesniy