



**ВЫБЕРИТЕ ПЛОЩАДКУ И УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ
О КОНФЕРЕНЦ-УСЛУГАХ ОТЕЛЯ**

**ВЫБЕРЕТЕ МЕНЮ ДЛЯ
ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ**

КОНТАКТЫ

Заголовки кликабельны, просто
перейдите в нужный раздел

КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ ВЕНЕРА



| Типы мероприятий: деловые мероприятия, банкеты

| Площадь: 110 м²

| Вместительность:

80 гостей – деловое мероприятие

60 гостей – банкеты

| Расположение: 1 этаж



Стоимость

| Полный день 09:00 – 18:00 – 30 000 руб.

| Половина дня: 09:00 – 13:00 / 14:00 – 18:00 – 21 000 руб.

| Дополнительный час – 5 000 руб.

Зал имеет естественное освещение. Все залы укомплектованы самым современным аудио-видео оборудованием.

КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ МЕРКУРИЙ

50:60
HOTEL



| Типы мероприятий: деловые мероприятия, переговоры

| Площадь: 95 м²

| Вместительность:

65 гостей – деловое мероприятие

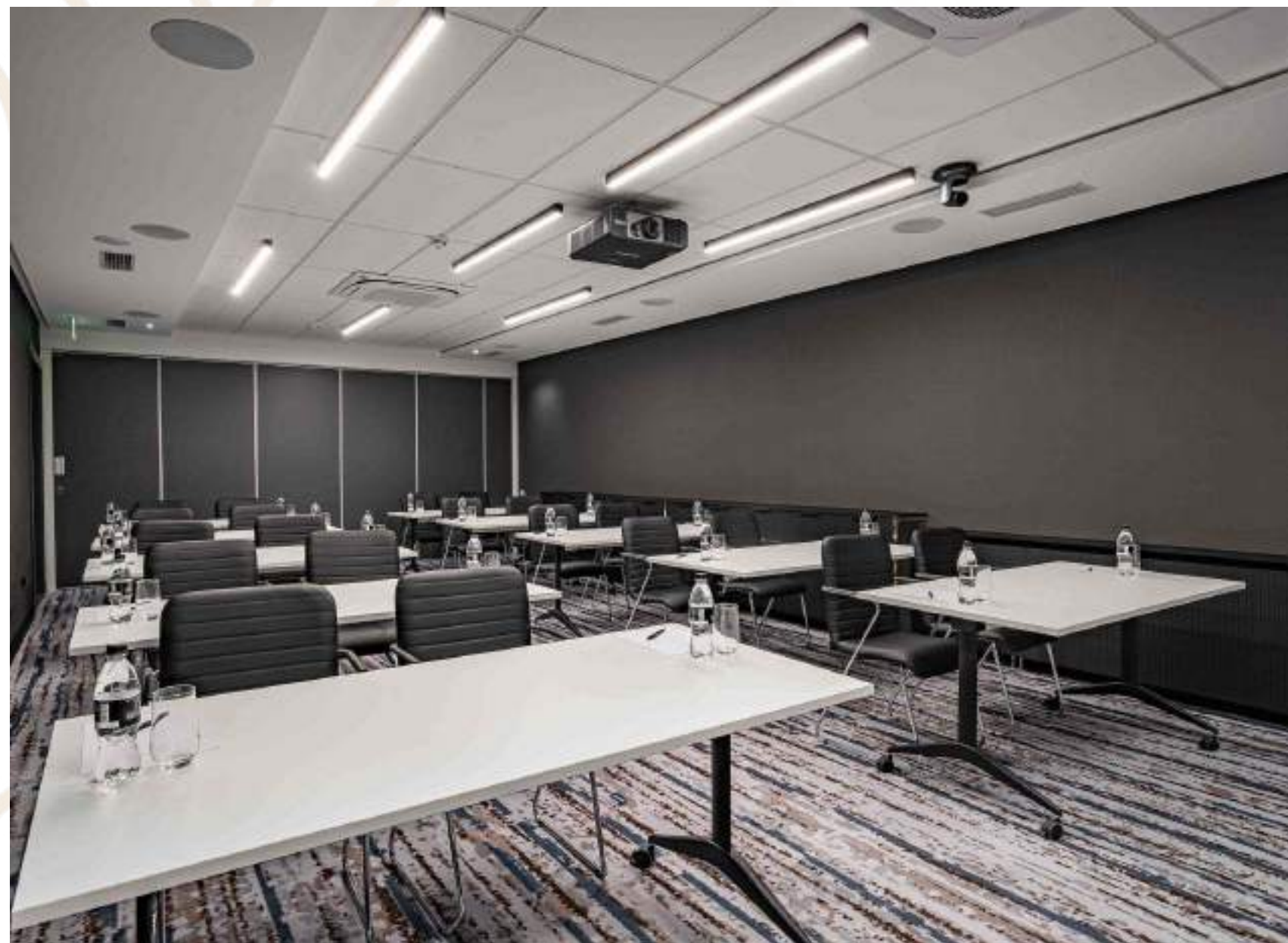
20 гостей – переговоры

| Расположение: -1 этаж



Уникальная особенность зала заключается в возможности трансформации с помощью мобильной перегородки. Мы можем преобразовать конференц – зону в 2 независимых зала – 67 м² и 28 м²

СТОИМОСТЬ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛА МЕРКУРИЙ



Общий:

Полный день 09:00 - 18:00 - 24 000 руб.

Половина дня: 09:00 - 13:00 / 14:00 - 18:00 - 16 000 руб.

Дополнительный час - 3 000 руб.

Большая часть:

Полный день 09:00 - 18:00 - 22 000 руб.

Половина дня: 09:00 - 13:00 / 14:00 - 18:00 - 15 000 руб.

Дополнительный час - 2 000 руб.



Малая часть:

Полный день 09:00 - 18:00 - 18 000 руб.

Половина дня: 09:00 - 13:00 / 14:00 - 18:00 - 12 000 руб.

Дополнительный час - 2 000 руб.

МЕНЮ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

50 | 60
HOTEL



ВЫБЕРИТЕ ФОРМАТ:

КОФЕ-БРЕЙК
БИЗНЕС-ЛАНЧ
ФУРШЕТ
БАНКЕТ

КАЛЬКУЛЯТОР КОФЕ-БРЕЙКОВ*

	Выход, гр	Цена, руб		Выход, гр	Цена, руб
Маффины			Мини-сэндвичи		
с шоколадом	25	50	с ветчиной и сыром	35	80
с апельсиновыми цукатами	25	50	с лососем	35	130
с яблоком и изюмом	25	50	с сыром и томатами	30	80
с маком и клюквой	25	50			
Выпечка слоеная			Пироги		
с курицей	30	70	с горбушей	600	850
с ветчиной и сыром	30	90	с горбушей и цукини	600	800
с творожным сыром и вялеными томатами	30	90	с курицей и грибами	600	800
с черникой	30	90	с курицей	600	800
с яблоком, изюмом и корицей	30	90	со свининой и картофелем	600	800
с молоком сгущенным	30	90	с мясом и картофелем	600	800
слойка "жульен"	35	110	с курицей и грибами и картофелем	600	800
слойка "гавайская"	35	110	с капустой и карбонадом	600	600
слойка "испанская"	35	110	с яблоком	600	800
слойка "деревенская"	35	110	Гранола с йогуртом	150	250
слойка "филадельфия"	35	110	Йогурт с фруктами	130	270
слойка "греческая"	35	110	Фруктовый стакан	130	210
слойка "болоньезе"	35	110			
слойка "лесная"	35	110			

Дополнительно взимается сервисный сбор 10% от суммы заказа*

КАЛЬКУЛЯТОР КОФЕ-БРЕЙКОВ*

	Выход, гр	Цена, руб
Пирожное картошка		
молочная	45	150
шоколадная	45	170
Конфеты		
птичье молоко классическое	20	50
птичье молоко фисташковое	20	80
трюфель с фисташкой и малиной	10	100
трюфель с маракуей и кокосом	10	90
трюфель с карамелью и вафлей	10	90
Печенье кукис		
шоколадное	27	50
ваниль-клюква	27	50
арахисовое	27	50
Десерт в стакане		
панна-котта с малиновым соусом	100	170
шоколадный с манго	100	150
сникерс с арахисом	100	150
морковный с апельсином	100	150
наполеон карамельный	100	190

Дополнительно взимается сервисный сбор 10% от суммы заказа*

КАЛЬКУЛЯТОР БИЗНЕС-ЛАНЧЕЙ*

	Выход, гр	Цена, руб		Выход, гр	Цена, руб
Салаты			Гарниры		
из морепродуктов	140	550	картофельные дольки	150	200
деревенский с говядиной	130	300	картофель фри	150	190
оливье	130	270	брокколи	150	190
греческий	140	250	рис жасминовый	150	150
цезарь с цыпленком	140	350	картофельное пюре	150	150
Супы			Напитки		
суп-пюре грибной	300	350	кофе	200	120
суп-пюре из брокколи	300	290	морс клюква/облепиха	200	70
солянка по-домашнему	300	350	чай в ассортименте	пакет.	70
борщ	300	250	Соусы		
уха из горбуши	300	250	чимичури	50	100
Горячие блюда			наполи	50	120
стейк из свинины на гриле	260	400	кетчуп	50	60
отбивная из говядины в горчично-луковом соусе	220	690	BBQ	50	100
мясо по-французски	240	350	сливочный	50	100
стейк из семги	120	890	тар-тар	50	60
филе скумбрии	120	350	Дополнительно		
бифштекс из говядины с беконом и картофелем пай	180	650	хлеб	30	20
фрикасе из курицы	160	320	Заказ бизнес-ланчей возможен только от 10 порций*		
шницель куриный	170	320	Дополнительно взимается сервисный сбор 10% от суммы заказа*		

КАЛЬКУЛЯТОР ФУРШЕТОВ *

	Выход, гр	Цена, руб		Выход, гр	Цена, руб
Канапе					
Фруктовое канапе	35	130	Канапе огурец с творожным сыром и терияки	30	120
Черри с мини моцареллой	35	150	Канапе креветка с огурцом и творожным сыром	55	350
Тигровая креветка в панко	40	250	Канапе пармезан с прошутто	30	270
Шпинатные рулетики с лососем	35	270	Канапе моцарелла с прошутто	27	190
Ростбиф с соусом Вителло	27	250	Канапе творожный сыр с вяленым томатом	30	190
Канапе сыр с маслиной	20	100	Сыры		
Канапе сыр с виноградом	25	100	Сыр бри	100	950
Канапе по-гречески	35	110	Сыр голландский	100	300
Тапасы с рыбным паштетом	40	210	Сыр дор-блю	100	690
Тапасы с вялеными томатами	50	130	Сыр маасдам	100	310
Тапасы с лососем	55	230	Сыр мраморный	100	250
Тартар из лосося под голандез	50	490	Сыр пармезан	100	490
Тартар из говядины в пармезановой стружке	50	350			
Канапе Бри с ягодой	40	330			
Рулетик из карбонада	45	100			
Рулетик из цукини с ветчиной	40	100			
Рулетик из баклажанов с ореховой начинкой	40	210			
Канапе с тунцом и черри	30	190			
Канапе с карбонадом, сыром и черри	35	120			

Дополнительно взимается сервисный сбор 10% от суммы заказа*

КАЛЬКУЛЯТОР ФУРШЕТОВ *

	Выход, гр	Цена, руб		Выход, гр	Цена, руб
Мясные деликатесы			Безалкогольные напитки		
Чоризо	30	150	Вода Тассай (пластик)	500	100
Сальчичон	30	150	Вода Тассай (стекло)	500	170
Прошутто	30	450			
Брезаола	30	390			
Овощные палочки с соусом	160	150			
Мини салаты					
Цезарь с лососем	70	350			
Цезарь с курицей	70	250			
Оливье	100	300			
Черри с хрустящим салатом	70	250			
Горячие					
Мини бургер с куриной котлетой	85	210			
Мини бургер с говяжьей котлетой	85	250			
Мини ш-к из курицы	70	210			
Мини ш-к из семги	80	690			
Хрустящий цуккини	60	100			

Дополнительно взимается сервисный сбор 10% от суммы заказа*

БАНКЕТНЫЙ СЕТ №1

Меню на 1 человека. Для получения общей суммы стоимость сета умножается на количество гостей.

Ассорти мясное	100 гр.
Ассорти соленья	60 гр.
Овощная нарезка	100 гр.
Сырная нарезка	100 гр.
Фруктовая нарезка	100 гр.
Жюльен из языка	80 гр.
Салат из помидоров с оливковым маслом	100 гр.
Хлебная корзина	100 гр.
Морс	500 гр.
Минеральная вода	500 гр.
Кофе нат.	200 гр.
Чай	200 гр.
Выход на гостя блюд	660 гр.
Выход на гостя напитки	1400 гр.
Стоимость сета на гостя	1600 руб.



БАНКЕТНЫЙ СЕТ №2

Меню на 1 человека. Для получения общей суммы стоимость сета умножается на количество гостей.

Ассорти мясное	100 гр.
Ассорти рыбное	100 гр.
Ассорти соленья	60 гр.
Овощная нарезка	100 гр.
Сырная нарезка	100 гр.
Фруктовая нарезка	100 гр.
Жюльен из языка	80 гр.
Хрустящие палочки из цукини	100 гр.
Хлебная корзина	100 гр.
Морс	500 гр.
Минеральная вода	500 гр.
Кофе нат.	200 гр.
Чай	200 гр.
Выход на гостя блюд	740 гр.
Выход на гостя напитки	1400гр.
Стоимость сета на гостя	2900 руб.



БАНКЕТНЫЙ СЕТ №3

Меню на 1 человека. Для получения общей суммы стоимость сета умножается на количество гостей.

Ассорти мясное	100 гр.
Ассорти рыбное	100 гр.
Ассорти соленья	60 гр.
Овощная нарезка	100 гр.
Сырная нарезка	100 гр.
Фруктовая нарезка	100 гр.
Рулет куриный	100 гр.
Хрустящие палочки из цукини	100 гр.
Салат с печеными овощами и сыром	170 гр.
Салат с креветками и киноа	180 гр.
Хлебная корзина	100 гр.
Морс	500 гр.
Минеральная вода	500 гр.
Кофе нат.	200 гр.
Чай	200 гр.
Выход на гостя блюд	1200 гр.
Выход на гостя напитки	1400 гр.
Стоимость сета на гостя	4000 руб.



КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТОВ *

	Выход, гр	Цена, руб		Выход, гр	Цена, руб
Банкетные блюда			Холодные закуски		
Баранья нога 1.5-2.0 кг	100	650	Овощное ассорти	100	190
Рулет из свиной корейки 2.0 кг	100	250	Мясное ассорти №1	100	250
Свиной окорок 2.0 кг	100	250	Мясное ассорти №2	100	450
Треска фаршированная 1.5 кг	100	250	Язык отварной с горчицей	100	350
Лосось фаршированный 1.5 кг	100	250	Рулет куриный	100	190
Свинина под яблочно-сырной корочкой 1.5 кг	100	250	Ростбиф с соусом Вителло	100	900
Сибас 2-3кг	100	590	Сало 3х видов	100	170
Осьминог 2-3 кг	100	1690	Сырное ассорти	100	300
Палтус 2-3 кг	100	590	Рыбное ассорти	100	990
Дорадо 1 кг	100	390	Грибное ассорти	100	350
			Разносолы	100	160
Горячие закуски			Селедочка с картофелем	100	150
Жюльен грибной	80	150	Семга с/с	100	990
Жюльен куриный	80	150	Фруктовое ассорти	100	150
Жюльен из языка	80	250	Салаты (мясные)		
Слоеные мешочки с мясом	100	250	С говядиной и свежим перцем	190	490
Слоеные мешочки с баклажаном и сыром	100	250	С цыпленком и печеным перцем	170	450
Слоеные мешочки с курицей и грибами	100	210	С цыпленком и фасолью	140	350
Хрустящие палочки из цукини	100	180	С языком и опятами	140	390
Креветки в сухарях панко	100	500			
Куриное филе в сухарях панко	100	250			

Дополнительно взимается сервисный сбор 10% от суммы заказа*

КАЛЬКУЛЯТОР БАНКЕТОВ *

	Выход, гр	Цена, руб		Выход, гр	Цена, руб
Салаты (рыбные)			Тунец	100	790
С лососем и кальмаром	180	590	Лосось	100	990
С кальмаром	150	450	Гарниры		
С креветками и киноа	180	790	Картофель запеченный	100	150
Салаты (овощные)			Картофель Бэби	100	150
Из печеных овощей с сыром (фета, страчетелла, творожный)	170	450	Овощи на гриле	100	250
Из розовых томатов	180	350	Овощное сотэ	100	250
Горячее			Картофель Айдахо	100	150
Утиное филе с тыквенно- апельсиновым пюре	210	850	Ассорти фри	100	250
Свинина по-Купечески с картофелем запеченным	300	690	Десерты		
Медальоны из говядины с перечным соусом и ризотто	200	850	Торт 3-4 кг	1 кг	2000
Куриное филе с грибным жульеном	180	650	Черный трюфель	115	690
Стейк из лосося со сливочным соусом и глазированной морковью	210	1400	Горелый чизкейк Страны Басков	120	490
Филе палтуса с кускусом и соусом Бийск	210	850	Баба по-Неаполитански	115	490
Филе трески с морковным пюре и шпинатным соусом	210	950	Идеальная пара	100	390
Филе миньон	100	890	Семифредо	80	290
Рибай	100	1390			
Стриплойн	100	1290			

Дополнительно взимается сервисный сбор 10% от суммы заказа*

50 | 60
HOTEL

Отель 50|60

644024, Россия, Омск, Щербанёва 20

Бронирование

+7 (3812) 350 360

8 (960) 980 50 60

Отдел бронирования

booking@hotel5060.ru

Корпоративный отдел

sales@hotel5060.ru

Реклама и сотрудничество

marketing@hotel5060.ru

