



Мы готовы организовать и обслужить ваше мероприятие  
в любой точке Тюмени и ее окрестностях!

Хотите сэкономить время для общения с родными, друзьями и близкими? Доверьтесь профессионалам! Отель Vostok поможет организовать застолье в любой точке города и его окрестностях – в офисе, на природе, дома.

Обладая уникальными возможностями, на сегодняшний день Vostok имеет 45-летний опыт обслуживания мероприятий разного уровня, в том числе и международных. Ежедневно предприятие «кормит» завтраками, обедами и ужинами сотни гостей и жителей города, реализует десятки тортов и десертов, произведённых собственной кондитерией, готовит и обслуживает кофе-брейки и фуршеты на семинарах, конференциях, форумах, проходящих в Отеле и за его пределами.

Отель Vostok – это индивидуальный подход, гарантия качества, команда профессионалов производства и обслуживания в сфере питания, гостеприимства и сервиса.

Мы рады предложить услуги по выездному обслуживанию застолья в формате фуршета, банкета или пикника на любой выбор, а также подготовили для вас специальное меню в виде готовых сетов (наборов блюд):

**«Деловой»** - для проведения офисных мероприятий;

**«Торжественный»** - для праздничного застолья;

**«Дружеские посиделки»** - для трапезы на компанию;

**«Именинник»** - для пиршества по поводу дня рождения;

Информацию о бронировании вашего мероприятия (выездного обслуживания)  
мы ждём по телефонам 686 – 100, 686 – 168, 686-163

**«Деловой» (50 шт.) – 2 500 руб.**

Наименование	Количество (шт.)
Мини-блинчик с лососем и сливочным сыром	7
Канapé с сыром маасдам и виноградом	7
Канapé с бужениной и печеным перцем	7
Мешочек слоеный с грибами и курицей	7
Пирожок с картофелем	7
Пирожное «Медовик»	8
Зефир ванильный / ягодный	7

**«Торжественный» (80 шт.) – 4 700 руб.**

Наименование	Количество (шт.)
Канapé со слабосоленым муксуном	10
Канapé со слабосоленой форелью	10
Мини-тортилья с ветчиной и сыром	10
Профитроли со шпинатом и сливочным сыром	10
Ролл из ростбифа с овощами-гриль	10
Мини-круассан с ветчиной	10
Тарталетка ягодная	10
Пирожное «Брауни»	10

**«Дружеские посиделки» (80 шт.) – 5 400 руб.**

Наименование	Количество (шт.)
Мини-блинчик с ветчиной	10
Мини блинчик с лососем и сливочным сыром	10
Канapé с сыром маасдам и красным виноградом	10
Канapé с языком и маринованным огурчиком	10
Черри, фаршированные сливочным сыром	10
Сулугуни с ягодным соусом	10
Рулетики из баклажанов с творогом	10
Мешочек слоеный с грибами и курицей	10

**«Именинник» (100 шт.) – 7 900 руб.**

Наименование	Количество (шт.)
Мини-блинчик с ветчиной	10
Брускетта с ростбифом	10
Канapé с сыром маасдам и красным виноградом	10
Канapé с сырным кремом	10
Канapé со слабосоленой форелью	10
Мини-шашлык из сыра моцарелла	10
Драник с грибной икрой	10
Драник с красной икрой	10
Ролл из ростбифа с овощами-гриль	10
Кебаб с судаком	10



## ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Наименование блюд	Выход, гр.	Цена, руб.
<b><i>Блинчики румяные и поджаристые с вкуснейшими начинками</i></b>		
Блинчик с икрой	25	140
Блинчик с ветчиной	30	60
Блинчик с лососем и сырно-сметанным соусом	30	70
Блинчик с лососем и сливочным сыром	25	70
Блинчик с ростбифом	30	60
Блинчик фаршированный	80	80
<b><i>Брускетты: хрустящий багет с разнообразными деликатесами</i></b>		
Брускетта с лососем и свежим огурцом	50	120
Брускетта с баклажаном	55	65
Брускетта с печеным перцем	60	65
Брускетта с сельдью	45	65
Брускетта со сливочным сыром	45	65
Брускетта с черри и соусом песто	45	65
Брускетта с ростбифом	40	65
<b><i>Валованы: открытый бочонок из слоёного теста с разнообразными начинками</i></b>		
Валован с икрой	25	130
Валован с кальмаром	35	60
Валован с куриным паштетом	35	60
Валован с перепелиным яйцом	30	60
Валован с рагу из курицы	40	60
Валован с сыром	25	60
<b><i>Канapé: мини-закуска с разнообразными ингредиентами</i></b>		
Канapé из баклажанов с черри	35	60
Канapé овощи-гриль	50	60
Канapé с сыром Камамбер и орехом пекан	35	130
Канapé с сыром Маасдам и красным виноградом	30	90
Канapé с ветчиной и сыром	20	50
Канapé с сырным кремом	35	50
Канapé с тигровой креветкой и соусом песто	30	110
Канapé со слабосоленым муксуном	35	110
Канapé со слабосоленой форелью	30	110
Канapé с языком	30	65
Канapé с бужениной и печеным перцем	20	65
Канapé с цуккини и сыром Фетаки	30	65
Мини-тортилья с ветчиной и сыром	35	60
Мини-шашлык из сыра Моцарелла	35	80
Хлебный кулёчек с грибной икрой и ростбифом	30	90
Тост с норвежской сельдью	25	50
Телятина с кунжутом	30	180
Греческий в шоте	65	70
Овощи с соусом в шоте	45	50
Овощной брошett (шашлычок)	40	50
Шляпки шампиньонов с овощами	50	70
Винегрет с груздями в ложке	25	40

Хрустящая креветка с крем-бальзамиком	30	120
Тигровая креветка в йогуртовом соусе	50	120
Тигровая креветка в сальсе из томатов и манго	45	120
Черри, фаршированные сливочным сыром	20	70
Сулугуни с ягодным соусом	40	70
Драник с грибной икрой	35	50
Драник с красной икрой	35	50
Драник с щучьей икрой	35	50
Драник с языком	40	50
<b>Профитроли: закрытая закуска из заварного теста с удивительными начинками</b>		
Профитроли с икрой	20	110
Профитроли с беконом и сливочным сыром	20	55
Профитроли с пикантным сыром	25	55
Профитроли с куриным паштетом	20	55
Профитроли со шпинатом и сливочным сыром	20	55
<b>Рулетки:</b>		
Рулетки из цукини и баклажанов	100	120
Рулетик из мексиканской лепешки с овощами	40	60
Рулетик из баклажанов с творогом	35	60
Ролл из ростбифа с овощами-гриль	30	75
<b>Корзиночки с разнообразными начинками</b>		
Корзиночка с муссом из сыра Дор-блю и виноградом	30	80
Корзиночка с грибами и спаржей	30	70
Корзиночка с курицей и салатом Айсберг	30	70
Салат Оливье в тарталетке	50	70
Салат-коктейль с ветчиной в тарталетке	50	70
Корзиночка с салатом Цезарь	50	70
<b>Домашняя выпечка из собственной пекарни</b>		
Самса с говядиной	70	80
Мешочек слоеный с грибами и курицей	50	60
Мини-круассан с курицей	35	40
Мини-круассан с ветчиной	50	50
Пирожок слоеный с джемом и изюмом	25	30
Пирожок слоеный с мясом и рисом	30	40
<b>Шашлычки и кебабы: (мясные мини-закуски, приготовленные на открытом огне)</b>		
Брошеты из лосося	50	220
Кебаб с судаком	40	90
Тельное из щуки	55	80
Шашлычок из свинины	40	90
Кебаб с курицей и грибами	40	80
Шашлычок из курицы	40	80
<b>Десерты ручной работы на любой вкус</b>		
Крем-брюле в шоте	50	90
Макарон (ваниль, лимон, базилик, фисташка)	20	60
Черный лес в шоте / бисквит брауни, вишневый соус, сливочный крем/	40	60
Медовик	40	50
Наполеон	40	50
Картошка	30	50
Зефир ванильный / ягодный	20	30
<b>Напитки безалкогольные:</b>		
Морс ягодный	1л	160
Сок (яблоко / апельсин)	1л	160
Вода (газированная / негазированная) "Восток"	0,5л	50
Чай пакетированный с лимоном	150мл	20
Чай листовой	500мл	120
Кофе натуральный	150мл	80
Кофе пакетированный со сливками	150мл	40





<b>БАНКЕТНОЕ МЕНЮ</b>		
Наименование блюд	Выход, гр.	Цена,руб.
<i><b>Холодные закуски (в стол)</b></i>		
Муксун слабой соли	100	580
Форель слабой соли	100	580
Масляная рыба холодного копчения	100	580
Семга холодного копчения	100	580
Ассорти из овощей – молодой кабачок с сырным кремом, томаты – черри, подкопченная паприка и малосольные огурчики с чесноком	270	280
Сыры «Камамбер», «Шевре бланш» козий, Дор Блю и Маасдам (подаются с мёдом, виноградом, орехами и крекером)	180/50/85	800
Грузди сибирские с луком и сметаной	100/50	360
Коктейль из оливок. маслин. корнизонов и маринованных грибочков	150	260
Фруктовая ваза (ананас, груши, киви, мандарин, виноград)	1000	780
<i><b>Салаты</b></i>		
«Гнездо глухаря» буженина и жареная телятина с овощами сыром с шампиньонами	185	280
«Будапештский» говядина отварная, маринованные огурчики, свежие овощи и пряная заправка с базиликом, чесноком и оливковым маслом	160	280
«Цезарь с нежным куриным филе» листья салата с классическим соусом «Цезарь». куриной грудкой. крутонами, томатами – черри и сыром «Пармезан»	200	320
«Цезарь с лососем» листья салата с классическим соусом «Цезарь». лососем слабосоленным. крутонами, томатами-черри и сыром «Пармезан»	210	390
Салат с куриной печенью, виноградом, малиновым соусом и салатом «Фризе»	150	280
Классический «Оливье» с телячьим языком, перепелиным яйцом и икрой красной лососевой	170	280
Салат с кальмарами, свежим огурцом и яйцом, сыром «Пармезан»	130/30	280
Салат из свежих овощей с пряно-сливочным соусом	175	260
<i><b>Горячие закуски</b></i>		
Язык говяжий под грибным соусом на сливках	100/80	380
Печень кролика с печеным кисло - сладким яблоком	80/50	380
Жульен из филе цыпленка с шампиньонами, запеченный под сыром, в хрустящей корзинке и легким овощным салатом	150	280
Жульен из фермерской говядины с овощами и сливками в хрустящей корзинке на легком овощном салате	150	280
<i><b>Горячие блюда</b></i>		
<i><b>Рыба</b></i>		

Стейк из лосося, маринованный в белом вине с тимьяном	130/25	750
Форель речная радужная в виноградных листьях с зернами граната	1шт	560
Котлета из северной щуки, с соусом «тар-тар»	140/50/45	320
<b>Мясо</b>		
Медальоны из телятины с грибным соусом	150/30	880
Свинная шея, маринованная с розмарином и запеченная на гриле	120/30	380
<b>Кура</b>		
Куриная грудка - гриль с соусом из дижонской горчицы и лапшой из овощей	150/30/30	360
Цыплята табака с оливками, маслинами, корнишонами, соусами и зеленью	3а 100г	120
Хлебная корзина	30/30/30	50
<b>Гарниры</b>		
Овощи - гриль (баклажаны, цуккини, паприка), грибы	150	230
Картофель, запеченный дольками, с розмарином	150	110
Картофель - фри	150	150
Рис, припущенный с овощами (паприка, кукуруза, фасоль стручковая)	150	110
Овощи паровые (цветная капуста, брокколи и морковь)	150	110
Булгур с молодым горошком и кукурузой	150	110
<b>Напитки безалкогольные</b>		
Морс ягодный	1л	160
Сок (яблоко / апельсин)	1л	160
Вода (газированная / негазированная) «Восток»	0,5л	50
Чай пакетированный с лимоном	150мл	40
Чай листовой	500мл	120
Кофе натуральный	150мл	80
Кофе пакетированный со сливками	150мл	40

Отель Vostok, празднующий в 2018 году свой 45-летний юбилей – это полностью реконструированный комплекс, лидер в Тюменской области по соотношению «цена-качество» предоставляемых услуг. Обладая самым большим номерным фондом среди гостиничных комплексов региона и мощными конференц-возможностями, Отель Vostok готов в любое время принять и разместить участников мероприятий любого уровня и масштаба.

Vostok ежегодно выступает гостеприимным спонсором и партнером крупных региональных и международных мероприятий, приобретая колоссальный опыт размещения и обслуживания мероприятий высокого уровня.

Основная миссия Отеля - **«Вместе к вершинам гостеприимства».**

Мы ориентированы на Гостя и исходим из того, что впечатления, полученные Гостем, обстановка комфорта, уюта, гостеприимства, радушия и внимания создают общий положительный настрой не только на период пребывания в Отеле, но и на долгое время.

В Отеле ждут гостей, рады видеть их в будни, выходные и праздники, помнят о том, как часто они выбирают Отель при организации корпоративных, личных торжеств и знаменательных событий, готовы обеспечить индивидуальный подход при организации мероприятий любого уровня.

Отель работает в сегменте приемлемых цен, поэтому у нас разработана гибкая ценовая политика и специальные предложения, предусмотрены льготные условия для групповых размещений, комплименты к праздникам и знаменательным датам гостей.

Надеемся, что у Вас будут все основания воспользоваться услугами отеля Vostok и стать нашим постоянным корпоративным клиентом, а мы в свою очередь гарантируем достойный уровень комфорта, сервиса и удобство взаимодействия с нами.



Один из самых крупных отелей  
Тюменской области — 375 номеров



Первый отель в Тюмени, сертифицированный  
на категорию «3 звезды»



Полная реновация  
в 2014 году



Бесплатный Wi-Fi во всем отеле  
(включая номера)



Большая парковка рядом  
с отелем (+ автомойка)

#### Тарифы за предоставление мебели и текстиля в аренду

№ п/п	Наименование	Единица измерения (шт.)	Сумма аренды за 1 сутки (руб.)
	стол	1	до 1500
	стул	1	до 150
	скатерть	1	до 1500