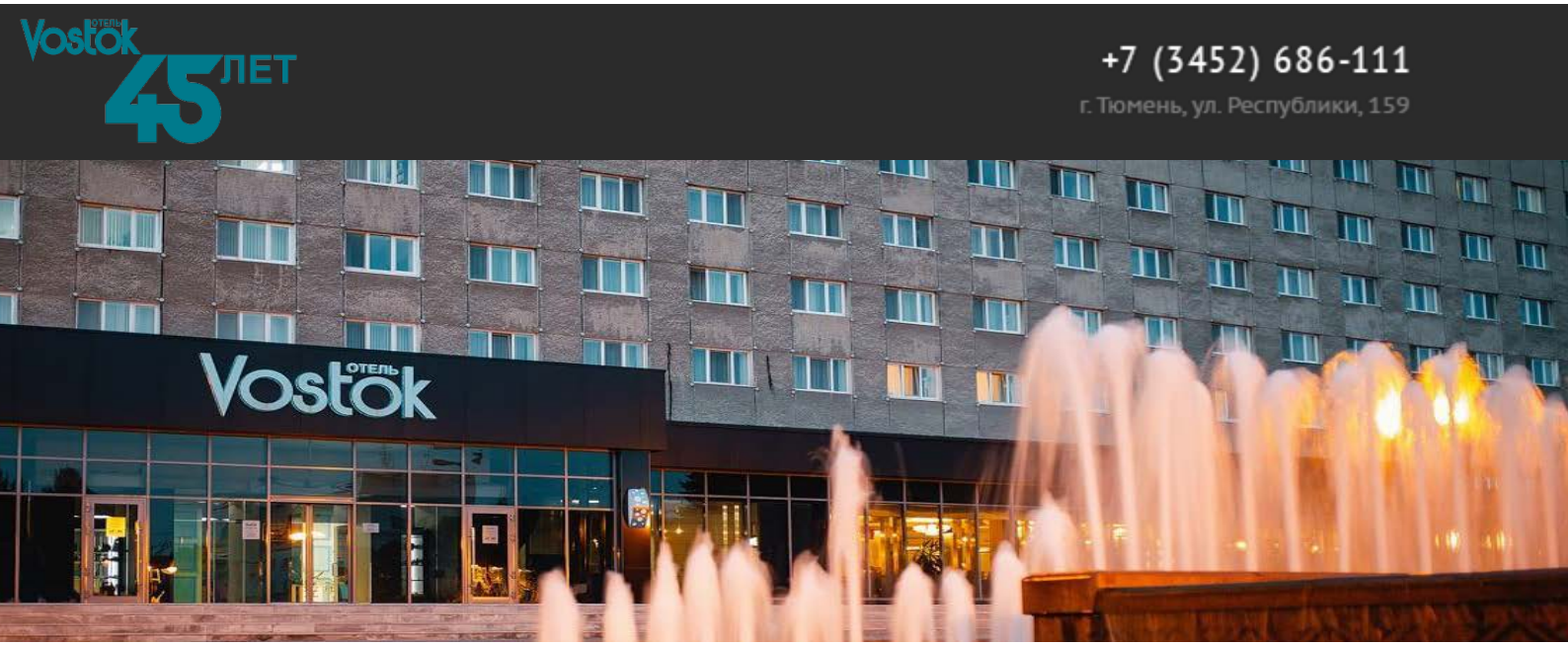
Выпускной вечер «Алые паруса»



Оставьте впечатления от прощания с детством на целую жизнь!

Отель Vostok предлагает организовать и провести мероприятие, которое станет той границей, что отделяет взрослую жизнь от школьного детства и с нетерпением ждут все одиннадцатиклассники…

Алые паруса давно уже стали символом отправления бывших школьников в плавание по бурному морю жизни, а праздник «Алые паруса» смело можно назвать самым важным событием в жизни выпускников.

Хотите получить впечатления от выпускного бала, которые останутся с вами на всю жизнь? Мечтаете разделить со своими детьми и их педагогами торжество по случаю их вступления во взрослый период, оставить на память незабываемые фотографии, насладиться специально приготовленными для вас блюдами от шеф-повара, панорамой летнего города и прохладой фонтана? Тогда вам в Отель Vostok!

Мы приглашаем воспользоваться нашими услугами при организации и проведении выпускного бала. Один из лучших залов города готов принять 140 гостей одновременно и подготовить праздник «Алые паруса» на самом высоком уровне. К вашим услугам ресторация отеля, музыкальное и световое оборудование, танцпол для проведения бала, фотозона, романтическое украшение и художественное оформление внутреннего пространства вашего праздника.

Мы будем рады организовать и провести ваше торжество не только в элегантном зале с панорамными окнами отеля Vostok, но и выехать и создать вам праздник «Алые паруса» в помещении вашей школы или на открытой площадке.

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

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ		
Наименование блюд	Выход, гр.	Цена,руб.
Блинчики румяные и поджаристые с вкуснейшими начинками		
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
Брускетты: хрустящий багет с разнообразными деликатесами		
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
Валованы: открытый бочонок из слоёного теста с разнообразными начинками		
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
Канапе: мини-закуска с разнообразными ингредиентами		
Канапе из баклажанов с черри	35	60
Канапе овощи-гриль	50	60
Канапе с сыром Камамбер и орехом пекан	35	130
Канапе с сыром Маасдам и красным виноградом	30	90

Канапе с ветчиной и сыром	20	50
Канапе с сырным кремом	35	50
Канапе с тигровой креветкой и соусом песто	30	110
Канапе со слабосоленым муксуном	35	110
Канапе со слабосоленой форелью	30	110
Канапе с языком	30	65
Канапе с бужениной и печеным перцем	20	65
Канапе с цукини 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 брошетт (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
Профитроли: закрытая закуска из заварного теста с удивительными начинками		
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
Рулетики:		
Рулетики 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
Корзиночки с разнообразными начинками		
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
Домашняя выпечка из собственной пекарни		
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
Шашлычки и кебабы: (мясные мини-закуски, приготовленные на открытом огне)		
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
Десерты ручной работы на любой вкус		
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
Напитки безалкогольные:		
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

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Наименование блюд	Выход, гр.	Цена,руб.
Закуски		
Рыбное ассорти форель слабой соли с апельсином, лосось посола с травами, муксун слабой соли	150/45	520
Строганина из муксуна с макало	100/50	500
Сельдь слабосолёная /подаётся с маринованным лучком, тёплым отварным картофелем и зеленью/	100/100/40	220
Мясное ассорти: буженина, шпигованная чесночком и морковью, телячий язык, куриный рулет, фаршированный омлетом и копчёной грудинкой, сочный телячий ростбиф	180/100	460
Ассорти рулетиков из языка с тремя начинками /подаются со свежими черри/	250/20	460
Ассорти овощное: помидоры, огурцы, болгарский перец, свежий редис, зелень	300	240
Ассорти рулетиков из баклажанов и цукини с начинками из овощей с брынзой и домашним творогом	340	250
Ассорти сыров /пармиджано-реджано, маасдам, рокфор, брынза подаются с ароматным мёдом, виноградом и грецким орехом	200/50/70	660
Ассорти солений /огурцы корнишоны,черри маринованные, капуста по-гурийски, капуста маринованная, морковь по-корейски	250	260
Грузди сибирские грузди со луком и домашней сметаной	100/50	230
Фруктовая ваза / ананас, яблоки, груши, апельсин, мандарин, виноград	1000	600
Салаты		
Салат с ростбифом /свежие овощи, заправленные соевым соусом и маслом, подается со слайсами ростбифа	220	290
«Гранатовый браслет» / жареная грудка цыпленка с телячьим языком в сопровождении овощей с зернами граната и цветком физалиса	150	250
«Цезарь» с нежным куриным филе	220	290
«Цезарь с лососем»	220	350
«Нисуаз» / микс салата с перепелиным яйцом, картофелем, черри, консервированным тунцом под медово-горчичной заправкой	220	350
Салат с яичным рулетом и копчёной грудкой под пряным соусом «Прованский» / куриная грудка подкопчённая в омлетном блинчике, с томатами черри, нежными кабачками, хрустящим салатом	170	250
Классический «Оливье» с телячьим языком в сырной корзинке	230	250
«Гнездо глухаря» / буженина и жареная телятина с овощами под сырной шапкой с грибами	200	250
«Капрезе» / сочные томаты с нежным сыром Моцарелла под соусом песто и бальзамико	220	290
«Греческий» / свежие овощи с брынзой, ароматная заправка с прованскими травами и красным сладким луком	170	250
Горячие закуски		
Мидии киви под нежным сливочным сыром / подаются с лёгким салатом и апельсином	100/40	350
Тельное из щуки с фермерским сыром и красной икрой	170	220
Блинный мешочек по-строгановски / телятина, завернутая в блинный мешочек	100/20	180
Слоёный мешочек с домашней курицей и грибами, томлёными в сливках	100/20	180
Драники картофельные с красной икрой сливочным сыром	165	180
Драники картофельные с щучьей икрой и сливочным сыром	165	180
Драники картофельные с грибной икрой	180	160
Курник / блинный пирог по-старинному рецепту с куриным филе, томленом в домашних сливках	1000	900

Баклажан, запеченный с моцареллой и прованским соусом	200	250
Горячие блюда		
Рыба		
Стейк из лосося / *подаётся с овощами гриль*	130/150	650
Стейк судака / *подаётся с картофельными дольками и соусом наршараб*	150/150/30	550
Филе муксуна / *подается с овощной лапшой и соусом бьерблан*	130/150/30	750
Мясо:		
Медальоны из телятины в прованских травах / *подаются с грибным соусом и печёными картофельными дольками*	150/150/30	730
Свиная корейка на кости / *подаётся с картофелем, запеченным с грибами под сметаной и бургунским соусом*	*150/150/25*	600
Свиная шея в хоспере / *подаётся с запеченным в травах картофелем и овощами, жаренными на гриле*	150/150/40	600
Куриная грудка в хоспере под соусом из дижонской горчицы / *подаётся с овощной лапшой*	150/150/30	420
Хлебная корзина	30/30/30	20
Напитки безалкогольные		
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

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)