



azimut

СИТИ ОТЕЛЬ КАЛУГА

ВАША ИДЕАЛЬНАЯ
СВАДЬБА AZIMUT СИТИ
ОТЕЛЬ КАЛУГА

СВАДЕБНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ



Банкетные залы



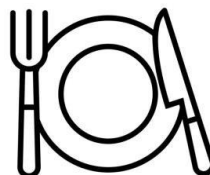
Фото и видео-съемка



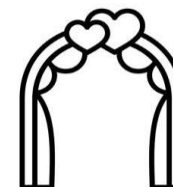
Номер в подарок



Скидка для гостей



Банкетное меню



Церемонии

УНИКАЛЬНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ

AZIMUT Сити Отель Калуга
Расположение в центре города,
вблизи основных
достопримечательностей и бизнес-
центров. Исключительный дизайн,
отражающий космическую
тематику

- 6 км до вокзала Калуга 1
- 10 км до вокзала Калуга Сергиев Скит
- 13 км до аэропорта Калуга
- 160 км до аэропорта Внуково

 **azimut**
СИТИ ОТЕЛЬ КАЛУГА

ЛОКАЦИИ ДЛЯ СЪЕМОК



Стильные интерьеры отеля и номеров станут идеальным помощником в проведении фотосессии.



ЗАЛ «ВЕКТОР»

Зал - трансформер

Просторный зал, универсальный внешний вид позволяет воплощать любые тематические идеи и может быть украшен в зависимости от ваших желаний.

Перед залом расположено фойе , где может быть организована зона отдыха или за сервирован приветственный фуршет.

Вместимость: 170 чел.
Площадь: 217 м²



ЗАЛ «LA GRILLADE»

Уютный зал с панорамными окнами

Универсальный внешний вид позволяет воплощать любые тематические идеи и может быть украшен в зависимости от ваших желаний.

Вместимость: 70 чел.
Площадь: 100 м²



ВЫЕЗДНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ



На территории отеля можно устроить церемонию бракосочетания на открытом воздухе.

- Стоимость аренды площадки – 20 000 руб



ПОДАРКИ ДЛЯ МОЛОДОЖЕНОВ

- Номер для молодожен
- Сладкий комплимент и игристое вино
- Ранний заезд и поздний выезд
- Скидки на проживание для ваших гостей



БАНКЕТ

Аренда зала - 15 000 руб. , при банкете от 40 гостей
аренда – комплементарно

Минимальная стоимость банкета – 3 500 руб./гость

Пробковый сбор - 300 руб./гость

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Вынос торта	2 000 Р
Горка шампанского (до 40 гостей)	2 500 Р
Сервировка фруктов (до 40 гостей)	2 000 Р

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ

Канопе мини-моцарелла с вяленными томатами и соусом песто	40 г	180 ₽
Брускетта с моцареллой и томатами	30 г	140 ₽
Блин-ролл со шпинатом и творожным муссом	50 г	160 ₽
Профитроль со страчателлой и вялеными томатами и Песто	50 г	220 ₽
Канопе вителло - тонато на черном хлебе	40 г	230 ₽
Канопе сыр «Камамбер» с виноградом и ягодами	40 г	210 ₽
Канопе киви, ананас, виноград	40 г	100 ₽
Канопе киви, ананас, клубника	40 г	220 ₽
Профитроль черный блю-чиз с виноградом и клубникой	50 г	230 ₽

РЫБА

Брускетта с авокадо и лососем	45 г	350 ₽
Брускетта с креветкой, сыром и виноградом	35 г	210 ₽
Блины со сливочным сыром и красной икрой	50 г	340 ₽
Блины со слабосоленой семгой	60 г	360 ₽
Брускетта-мини с лососем и сливочным сыром	30 г	240 ₽
Мильфей с лососем и свежим огурцом	40 г	270 ₽



Цена и количество наименований указаны из расчета на одну персону.
Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10% от общей стоимости заказа

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

РЫБА

Креветка в панировке с соусом чили	50 г	190 ₽
Рулетик из кабачка с сыром и красной рыбой	40 г	210 ₽
Тарталетка с креветками и сыром «Камамбер»	50 г	250 ₽
Канapé с лососем и гуакамоле	40 г	270 ₽
Канapé с семгой и замороженным сыром на белом багете	40 г	230 ₽

МЯСО

Канapé с бужениной и томатами черри на багете	40 г	160 ₽
Канapé с ветчиной, томатами черри на багете	40 г	100 ₽
Профитроль с рикоттой и вяленой уткой	55 г	220 ₽
Профитроль с ростбифом и соусом вителло – тоннато	45 г	250 ₽
Брускетта с бужениной и соусом шашлычный	45 г	150 ₽
Канapé с курицей, томатами черри на багете	40 г	150 ₽

ДЕСЕРТЫ

Корзиночка лимонная	50 г	180 ₽
Тирамису в шоте	60 г	300 ₽
Чизкейк в шоте	50 г	230 ₽
Корзиночка с сыром маскарпоне и ягодами/фруктами	45 г	180 ₽
Макарон ванильный	30 г	140 ₽
Макарон клубничный, мятный, ягодный	30 г	200 ₽
Печенье (с арахисом, с шоколадной крошкой)	20 г	60 ₽
Ассорти фруктовое	100 г	190 ₽
Капкейк шоколадный	70 г	180 ₽
Капкейк ягодный	70 г	160 ₽
Пирожное Медовик с облепихой	50 г	200 ₽
Пирожное Медовое	50 г	140 ₽
Пирожное Наполеон	50 г	140 ₽
Пирожное Прага	50 г	140 ₽

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

3500 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	г
Ассорти свежих овощей	100 г
Ассорти мясное от Шефа с языком и ростбифом	70 г
Рулетики из ветчины с сыром и майонезом	40 г
Маринованные грузди в сметане с зеленым луком	60 г
Ассорти «Рыбное трио»	70 г
Сырная нарезка	50 г
САЛАТЫ	
Салат «Оливье с телячьим языком»	60 г
Салат с виноградом и страчателлой	60 г
Салат с утиной грудкой и цитрусовым соусом	60 г
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Бефстроганов в тарталетке	90 г
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО	
Куриная грудка гриль с печеным картофелем и овощами	390 г
Хлебная корзина	100 г
Морс ягодный	200 мл



Цена и количество наименований указаны из расчета на одну персону.
Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10% от общей стоимости заказа

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

4000 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей	100 г
Ассорти «Рыбный дуэт»	70 г
Мясное ассорти от Шефа с языком и ростбифом	70 г
Ассорти интернациональных сыров	90 г
Бочковые соленья	80 г
Ролл из печеного ростбифа с овощами	40 г

САЛАТЫ

Салат «Цезарь с куриной грудкой»	60 г
Салат «Греческий»	60 г
Салат «Сельдь под шубой»	60 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с грибами в тарталетке	85 г
-------------------------------	------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Стейк из свиной шеи в медово-горчичном соусе с мини-картофелем	370 г
Хлебная корзина	100 г
Чай пакетированный/Кофе свежесваренный	200 мл
Морс ягодный	200 мл



Цена и количество наименований указаны из расчета на одну персону.
Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10% от общей стоимости заказа

КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ

Ассорти свежих овощей (помидоры, огурцы, болгарский перец, лук, редис, зелень)	100 г	160 ₽
Баклажаны застольные (рулетики из баклажанов, фаршированные овощами, заправленные домашним майонезом)	50 г	210 ₽
Бочковые соленья (квашеная капуста, маринованные томаты черри, чеснок, черемша, огурцы и зелень)	80 г	180 ₽
Брускетта с моцареллой, песто и черри	30 г	130 ₽
Маринованные грузди в сметане с зеленым луком	60 г	140 ₽
Рулетики из цукини со сливочным сыром	40 г	140 ₽

РЫБНЫЕ

Ассорти «Рыбное трио» (семга, масляная рыба, копченый тунец)	70 г	650 ₽
Ассорти «Рыбный дуэт» (семга, масляная рыба)	70 г	600 ₽
Блины со слабосоленой семгой	60 г	730 ₽
Сельдь на подушке отварного картофеля	60 г	100 ₽
Тарталетка с лососем и гуакамоле	30 г	140 ₽
Тарталетка с лососем и твороженным сыром	30 г	150 ₽
Тарталетка с огурцом, твороженным сыром и красной икрой	30 г	210 ₽

МЯСНЫЕ

Брускетта с ростбифом и печеным перцем	30 г	230 ₽
Заливное из говядины со сливочным хреном	130 г	320 ₽
Мясное ассорти от Шефа с языком и ростбифом	70 г	450 ₽
Колбасная нарезка	40 г	130 ₽
Ролл из печеного ростбифа с овощами	40 г	240 ₽
Рулетики из ветчины с сыром и майонезом	40 г	130 ₽
Тарталетка «Оливье» с брискетом	40 г	140 ₽

СЫРНЫЕ / ФРУКТОВЫЕ

Ассорти интернациональных сыров (Фетакса, Грана Падано, Дор Блю, Камамбер с медом, виноградом и грецкими орехами)	90 г	570 ₽
Сырная нарезка (эмменталь, гауда, чеддер с медом)	50 г	230 ₽

КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ

САЛАТЫ

Салаты с подачей в стол – 60 г, порционная подача – 120 г на 1 человека

Зеленый салат с томатами, авокадо и кунжутом	60 г	230 ₽
Тайский с говядиной	60 г	180 ₽
Бора-бора с креветками и авокадо	60 г	380 ₽
Греческий	60 г	130 ₽
Мимоза с семгой	60 г	240 ₽
Мясное трио с овощами	60 г	210 ₽
Оливье с телячьим языком	60 г	130 ₽
Пикантный с говяжьим языком	60 г	220 ₽
Салат с виноградом и страчателлой	60 г	200 ₽
Салат с запечённой индейкой и ореховым соусом	60 г	320 ₽
Салат с ростбифом, сыром и салатными листьями	60 г	320 ₽
Салат с утиной грудкой и цитрусовым соусом	60 г	330 ₽
«Сельдь под шубой»	60 г	120 ₽
«Строганов» с говядиной и овощами	60 г	240 ₽
«Цезарь» с куриной грудкой	60 г	180 ₽



Цена и количество наименований указаны из расчета на одну персону.
Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10% от общей стоимости заказа

КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажан «Пармиджано»	200 г	370 ₽
Бефстроганов в тарталетке	90 г	340 ₽
Брошет из говядины	50 г	340 ₽
Брошет из индейки	50 г	230 ₽
Брошет из курицы	50 г	170 ₽
Брошет из лосося	50 г	690 ₽
Брошет из свинины	50 г	190 ₽
Жульен с грибами в тарталетке	85 г	320 ₽
Мини-бургер из говядины	100 г	350 ₽
Мини-бургер из курицы	100 г	290 ₽
Спринг-роллы с креветками и овощами	100 г	380 ₽
Спринг-роллы с курицей и овощами	100 г	270 ₽
Спринг-роллы «трио» сыров с зеленью	100 г	350 ₽
Тигровые креветки в стеклянной темпуре	180 г	620 ₽
Треска в панировке с соусом Тартар	120 г	400 ₽
Хрустящий сыр бри в ягодном соусе	50 г	230 ₽



Цена и количество наименований указаны из расчета на одну персону.
Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10% от общей стоимости заказа

КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА

Говяжьи щёчки в винном соусе со сливочным пюре	320 г	1 600 ₽
Говяжья грудинка с мятым картофелем	390 г	1 550 ₽
Медальоны из свинины с печеным картофелем и овощами	340 г	650 ₽
Свиная вырезка в хрустящей панировке с овощами гриль	330 г	750 ₽
Стейк из свиной шеи в медово-горчичном соусе с мини-картофелем	370 г	820 ₽
Филе миньон под грибным соусом с картофелем и томатами гриль	330 г	2 100 ₽

ИЗ ПТИЦЫ

Куриная грудка гриль с печеным картофелем и овощами	390 г	720 ₽
Рулет из индейки в панировке с трюфельным пюре и сальсой	300 г	820 ₽
Утиная грудка со сливочным картофелем и брусничным соусом	330 г	890 ₽
Филе индейки в панировке с мини-картофелем и спаржей	320 г	750 ₽

ИЗ РЫБЫ

Медальон из лосося с жареным луком порей, с салатными листьями	220 г	1 450 ₽
Филе лосося с авокадо на гриле, томатной сальсой	230 г	1 800 ₽
Филе трески с соусом Сакухин и запечёнными овощами	320 г	960 ₽

ШАШЛЫКИ

Люля-кебаб из баранины на углях	130 г	780 ₽
Люля-кебаб из говядины на углях	130 г	600 ₽
Люля-кебаб из индейки на углях	130 г	550 ₽
Люля-кебаб из курицы на углях	130 г	350 ₽
Шашлык из баранины на углях на лаваше с луком	130 г	830 ₽
Шашлык из курицы на углях на лаваше с луком	130 г	330 ₽
Шашлык из свинины на углях на лаваше с луком	130 г	340 ₽

КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГАРНИРЫ

Картофель запеченный дольками с розмарином	100 г	110 ₹
Картофель фри с кетчупом	130 г	170 ₹
Овощи гриль	100 г	220 ₹
Шампиньоны гриль с соусом Айоли	130 г	350 ₹

СОУСЫ

Шашлычный	30 г	70 ₹
Ягодный	30 г	50 ₹
Барбекю/Кетчуп/Спайс/Сырный	30 г	45 ₹
Аджика/Ткемали	30 г	60 ₹
Айоли/Дзадзики	30 г	40 ₹



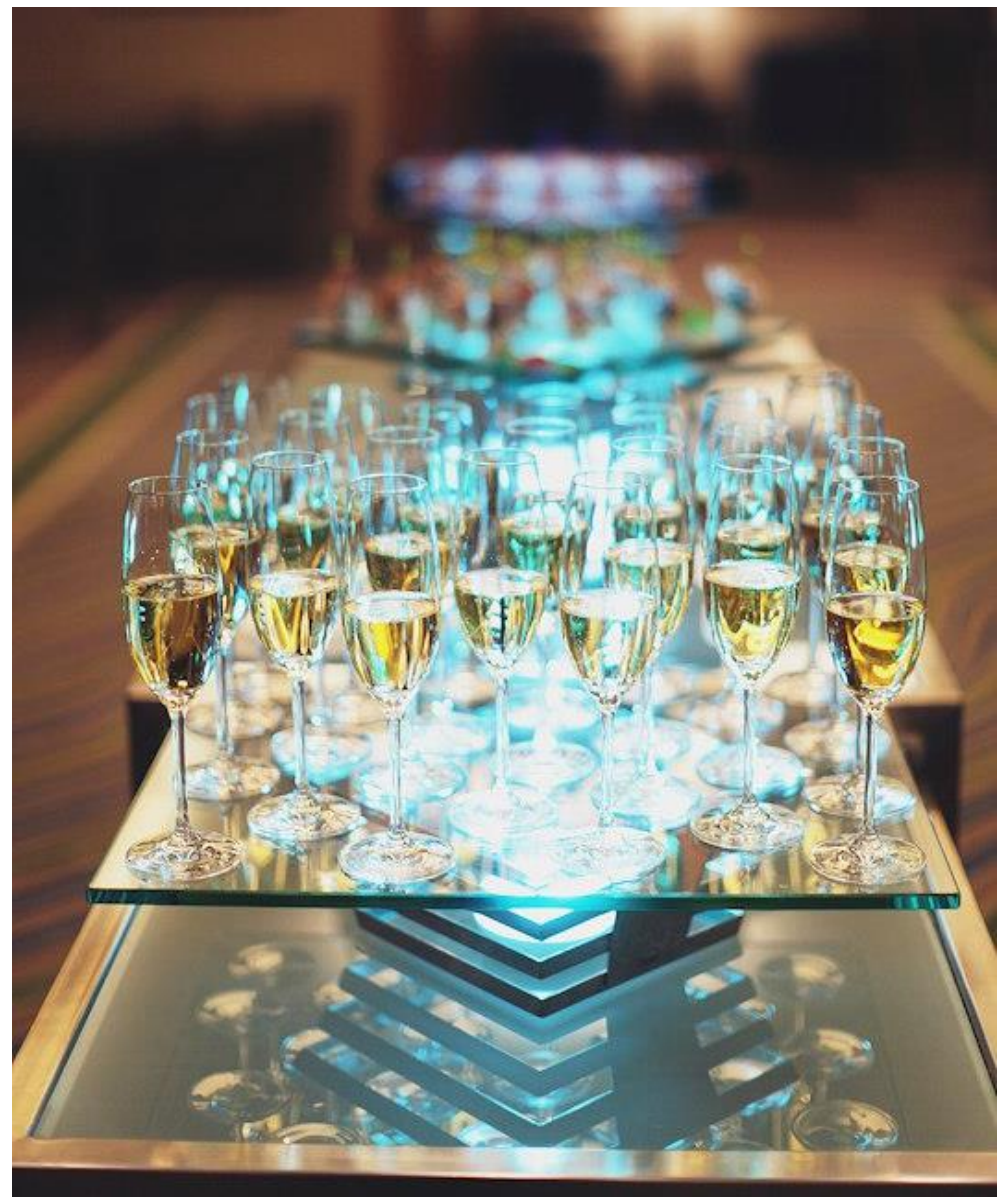
Цена и количество наименований указаны из расчета на одну персону.

Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10% от общей стоимости заказа

НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ БАР

Морс ягодный домашний	1 л	700 ₽
Морс клюквенный	1 л	450 ₽
Сок J7 (вишня, апельсин, яблоко, томат)	0,2 л	140 ₽
Аква Русса газ./без.газ.	0,5 л	290 ₽
Вода бутилированная негаз.	0,5 л	80 ₽
Чай пакетированный	0,2 л	100 ₽
Кофе свежесваренный	0,2 л	150 ₽



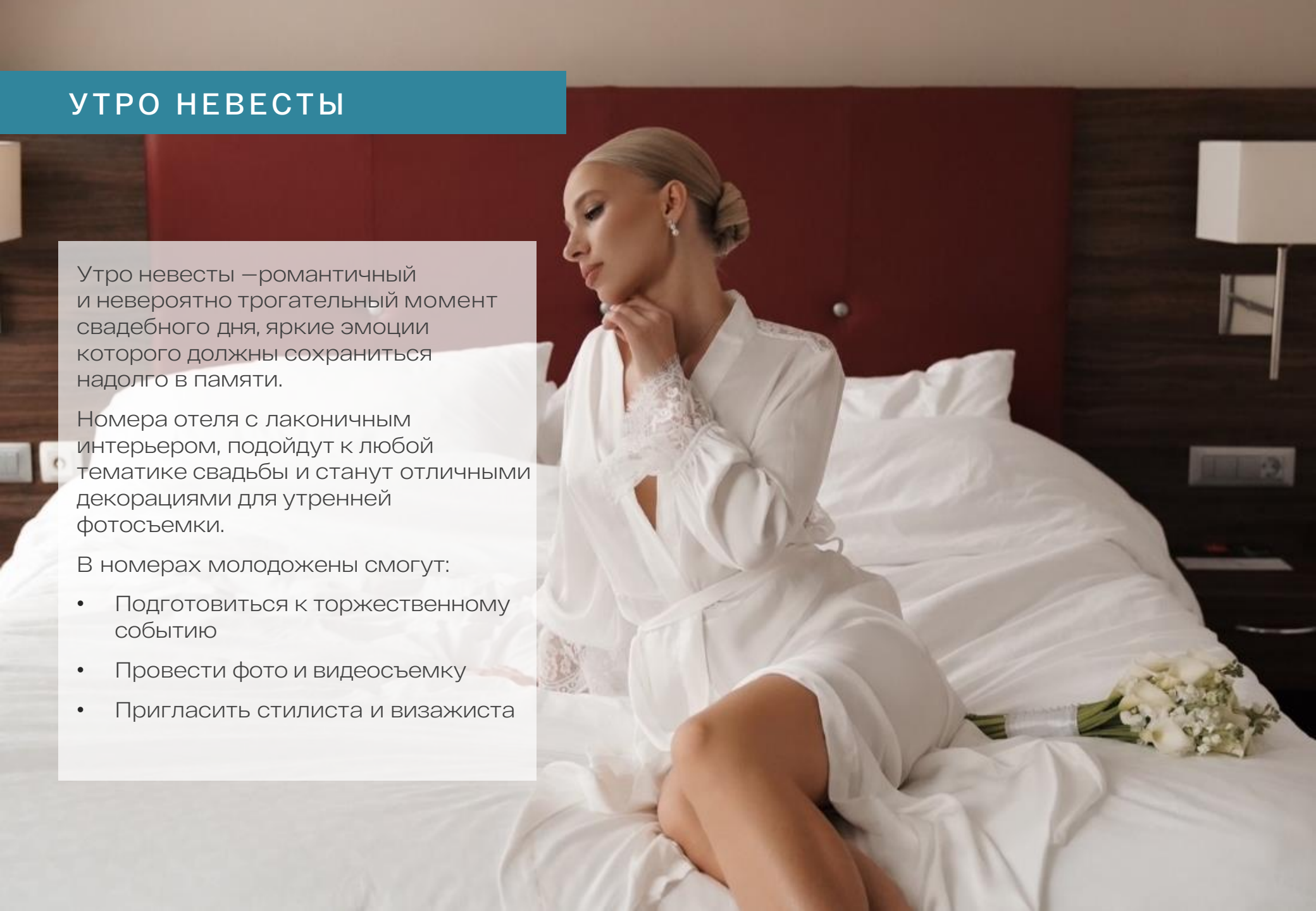
УТРО НЕВЕСТЫ

Утро невесты –романтичный и невероятно трогательный момент свадебного дня, яркие эмоции которого должны сохраниться надолго в памяти.

Номера отеля с лаконичным интерьером, подойдут к любой тематике свадьбы и станут отличными декорациями для утренней фотосъемки.

В номерах молодожены смогут:

- Подготовиться к торжественному событию
- Провести фото и видеосъемку
- Пригласить стилиста и визажиста





azimut

СИТИ ОТЕЛЬ КАЛУГА

г. Калуга, ул. Академика Королёва, 16,

Тел.: +7 (4842)50-00-00

sales.kaluga@azimuthotels.com

www.azimuthotels.com