



Интурист Коломенское

Интурист Коломенское

Просторные банкетные залы, изысканное меню, комфортабельные номера с панорамным видом на Москву

Неизменно высокий уровень сервиса создадут атмосферу романтики и любви!

Замечательным началом семейной жизни станет проведение свадебного торжества в отеле «Интурист Коломенское», расположенном вблизи живописного ПАРКА-УСАДЬБЫ «КОЛОМЕНСКОЕ», где будет приятно прогуляться с гостями вдоль НАБЕРЕЖНОЙ МОСКВА-РЕКИ и провести первую семейную фотосессию...



Парк - Усадьба



Преимущества проведения свадьбы в отеле Уютурист Коломенское



**Расположение
в непосредственной
близости к парку-
усадьбе «Коломенское»**



**Высокий класс
обслуживания**



**Персональный
менеджер**



**Специальное
свадебное меню
от Шеф-повара**



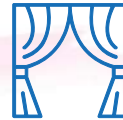
**Просторные
светлые залы**



**Комплимент
от отеля**



**Белый текстиль
для залов (чехлы
на стулья, скатерти)**



**Приятные нежные
интерьеры номеров**



**Фотосъемка
и видеосъемка
на территории отеля
Вашим фотографом
и оператором**



**Специальные
цены
на размещение**



Утро невесты

**Чтобы свадьба прошла идеально,
нужно правильно начать этот
важный день!**

В уютных номерах нашего отеля Ваша любимая сможет в спокойной и красивой обстановке подготовиться к главному торжеству – выспаться в удобной кровати, не спеша выпить кофе, пригласить стилиста. Современный дизайн в светлых тонах и хорошее дневное освещение – бесспорный плюс для фотосъемки утренних сборов невесты.

*** Специальные цены на бронирование номеров для «утра невесты» при заказе свадебного банкета в отеле**

*Современный
дизайн*



Залы в отеле

Отель «Интурист Коломенское» предлагает просторные залы для организации свадебного торжества

Зал «Алексеевский»

Роскошный правильной формы зал идеально подойдет для свадебного торжества с размахом. Просторный зал на 14 этаже отеля с дневным освещением и высокими потолками способен комфортно вместить до 120 человек.

Зал «Петровский 1+2»

Просторное светлое помещение позволит Вам пригласить большое количество значимых для Вас гостей (до 120 персон). Петровский – единственный зал в отеле, который объединяет в себе площадь двух банкетных залов «ПЕТРОВСКИЙ 1» и «ПЕТРОВСКИЙ 2» при помощи системы мобильных перегородок, что позволит реализовать самые сложные задачи, например, зонировать помещение, учитывая особенности Вашей свадьбы.

Залы «Москворечье-1» и «Москворечье-2»

(до 25 человек) станут идеальным выбором для уютных семейных торжеств, предназначенных только для самых близких.

Сдержанный дизайн залов позволит Вам творчески подойти к выбору оформления торжества. Он подойдет как для классической церемонии, так и для стилизованного по Вашему предпочтению праздника.

Чтобы Ваша свадьба не превратилась в обычный банкет, в каждом зале предусмотрена возможность установить проектор и экраны. Трогательные Love story, слайд-шоу и видеоклипы гарантированно подарят гостям массу ярких впечатлений.

Рассадка гостей может быть организована исходя из предпочтений молодоженов и стилистики торжества классическими круглыми столами с президиумом для жениха и невесты, составленными П-образно столами или одним общим банкетным столом. Наши менеджеры предложат Вам варианты проведения мероприятия, учитывая все пожелания!



Комплимент

Мы дарим свадебные подарки молодоженам:

- Номер для новобрачных*
- Романтический комплимент в номер - шампанское и фрукты
- Роскошный завтрак в номер «на двоих»
- Традиционный свадебный каравай от шеф-повара
- Специальные цены на размещение гостей в номерах отеля
- Специальные цены на проживание в номере для проведения сборов невесты

*** Категория номера зависит от бюджета мероприятия. Ранний заезд и поздний выезд возможны при наличии свободных номеров**

Свадебный каравай

Меню

Наш отель предлагает разнообразный
выбор банкетного меню

Специальное банкетное меню-конструктор
позволит подобрать блюда для самых
взыскательных пар и гостей



Разнообразный
выбор

Банкетное меню



«Первый поцелуй»

3500 Р на одну персону (1975 г)

Холодные закуски (4 на выбор)

Ассорти солений (маринованные огурчики, томаты черри, квашеная капуста, маринованные грибочки)	100 г
Сельдь с отварным картофелем, подаётся с томатами, яйцом и луком	100 г
Ассорти мясное (ростбиф, буженина, рулет куриный)	80 г
Ассорти сырное (Блю чиз, Камамбер, Пармезан)	80 г
Язык телячий отварной, подаётся с хреном и горчицей	60 г
Ассорти овощное	90 г

Салаты (3 на выбор)

Классический салат «Оливье» с куриным филе	100 г
Салат «Итальянский дворик» с ветчиной и овощами	80 г
Салат Капрезе с томатами, сыром моцарелла и соусом «Песто»	60 г
Салат «Мясной» с говядиной и маринованными огурчиками	100 г
Классический салат «Цезарь» с курицей	90 г

Десерт

Ассорти сезонных фруктов	100 г
--------------------------	-------

Горячая закуска (1 на выбор)

Жюльен из шампиньонов в нежном сметанном соусе	75 г
Шампиньоны фри, запечённые с соусом тар-тар	100 г

Горячее блюдо (2 на выбор)

Стейк из сёмги с овощами-гриль и соусом тар-тар	130/120/50 г
Сочная куриная грудка в хрустящей сырной панировке с картофельными дипперами, подаётся с соусом аджика и сметано-чесночным соусом	150/100/65/75 г
Запечённая в беконе свиная вырезка, подаётся на картофельном пюре с грибами и красным винным соусом	140/130/40/50 г

Хлеб

Свежевыпеченные булочки со сливочным маслом	60/10 г
Пирожок с яблоком	35 г

Напитки

Вода минеральная негазированная	500 мл
Чай в ассортименте или кофе	200 мл

«Нежное признание»

4100 ₺ на одну персону (2440 г)

Холодные закуски (5 на выбор)

Ассорти солений (маринованные огурчики, томаты черри, квашеная капуста, маринованные грибочки)	100 г
Сельдь с отварным картофелем, подаётся с томатами, яйцом и луком	100 г
Ассорти мясное (ростбиф, буженина, рулет куриный)	80 г
Ассорти рыбное (масляная рыба, слабосоленая сёмга, угорь горячего копчения)	70 г
Ассорти сырное (Блю чиз, Камамбер, Пармезан)	80 г
Язык телячий отварной, подаётся с хреном и горчицей	60 г
Рулетики из баклажана с ореховым соусом	80 г
Студень из телячьих ножек, подаётся с соусом «хрен» и горчицей	40 г
Ассорти овощное	90 г

Салаты (4 на выбор)

Классический салат «Оливье» с куриным филе	100 г
Салат «Итальянский дворик» с ветчиной и овощами	80 г
Салат «Капрезе» с томатами, сыром моцарелла и соусом «Песто»	60 г
Салат «Мясной» с говядиной и маринованными огурчиками	100 г
Классический салат «Цезарь» с курицей	90 г
Салат из куриной печени с овощами	70 г
Салат с кальмарами со свежим листьями айсберга и соусом «Провансаль»	70 г

Горячая закуска (1 на выбор)

Кокот из курицы с грибами в нежном сметанном соусе	75 г
Шампиньоны фри, запечённые с соусом тар-тар	100 г

Горячее блюдо (2 на выбор)

Стейк из сёмги с овощами-гриль и соусом тар-тар	130/120/50 г
Сочная куриная грудка в хрустящей сырной панировке с картофельными дипперами, подается с соусом аджика и сметано-чесночным соусом	150/100/65/75 г
Котлета по-киевски с фруктами и картофелем фри	130/15/90/100 г
Бефстроганов из говяжьей вырезки, подаётся с картофелем «Пушкин» и солёными огурчиками	455 г
Запечённая в беконе свиная вырезка, подаётся на картофельном пюре с грибами и красным винным соусом	140/130/40/50 г

Хлеб

Свежевыпеченные булочки со сливочным маслом	60/10 г
Пирожки в ассортименте (2 шт.) на выбор: с капустой, с грибами или с яблоком	70 г

Напитки

Вода минеральная негазированная	500 мл
Морс клюквенный домашний	200 мл
Чай в ассортименте или кофе	200 мл

Десерт

Ассорти сезонных фруктов	100 г
--------------------------	-------

«Верная любовь»

5000 ₺ на одну персону (2600 г)

Холодные закуски (6 блюд на выбор)

Ассорти солений (маринованные огурчики, томаты черри, квашеная капуста, маринованные грибочки)	100 г
Сельдь с отварным картофелем, подаётся с томатами, яйцом и луком	100 г
Ассорти мясное (ростбиф, буженина, рулет куриный)	80 г
Лосось Граватлак, подаётся с соусом Песто, лимоном, оливками и маслинами	70 г
Ассорти рыбное (масляная рыба, слабосоленая сёмга, угорь горячего копчения)	70 г
Ассорти сырное (Блю чиз, Камамбер, Пармезан)	80 г
Язык телячий отварной, подаётся с хреном и горчицей	60 г
Рулетки из баклажана с ореховым соусом	80 г
Студень из телячьих ножек, подаётся с соусом «хрен» и горчицей	40 г
Волованы с лососёвой икрой и сливочным маслом	1шт/20 г
Ассорти овощное	90 г

Салаты (4 на выбор)

Классический салат «Оливье» с куриным филе	100 г
Салат «Итальянский дворик» с ветчиной и овощами	80 г
Салат «Капрезе» с томатами, сыром моцарелла и соусом «Песто»	60 г
Салат «Мясной» с говядиной и маринованными огурчиками	100 г
Классический «Цезарь» с курицей	90 г
Салат «Вальдорф» с жареным куриным филе, стеблями сельдерея и грецкими орехами	90 г
Салат из отварной телятины с маринованными грибочками	70 г
Свежие листья салата в заправке «Пармезан» с морепродуктами в сливочном соусе	80 г
Салат с кальмарами со свежим листьями айсберга и соусом «Провансаль»	70 г

Горячая закуска (1 на выбор)

Дары моря, запечённые в рисовом тесте с соусом «Верте»	125/50 г
Кокот из белых грибов с нежным сметанным соусом	75 г

Горячее блюдо (3 на выбор)

Стейк из сёмги с овощами-гриль и соусом тар-тар	130/120/50 г
Дорада на гриле с овощным рататюем, подаётся с соусом из спелого авокадо	170/20/200 г
Утиная ножка «Конфи» с картофелем «Дюшес» и ягодным соусом	160/70/110/40/2 г
Котлета по-киевски с фруктами и картофелем фри	130/15/90/100 г
Сочная куриная грудка в хрустящей сырной панировке с картофельными дипперами, подаётся с соусом аджика и сметано-чесночным соусом	150/100/65/75 г
Сочные стейки из отборной говядины, подаются с обжаренной спаржей	115/125/30/4 г
Бефстроганов из говяжьей вырезки, подаётся с картофелем «Пушкин» и солёными огурчиками	455 г
Запечённая в беконе свиная вырезка, подаётся на картофельном пюре с грибами и красным винным соусом	140/130/40/50 г

Хлеб

Свежевыпеченные булочки со сливочным маслом	60/10 г
Пирожки в ассортименте (2 шт.) на выбор: с капустой, с грибами или с яблоком	70 г

Напитки

Вода минеральная негазированная	500 мл
Морс клюквенный домашний	200 мл
Чай в ассортименте или кофе	200 мл

Десерт

Ассорти сезонных фруктов	100 г
--------------------------	-------

*Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10% будет добавлен к стоимости Вашего заказа.

Банкетное меню - конструктор



Аперетив

Оливки	50 г	130
Маслины	50 г	130
Палочки из слоеного теста с сыром	20 г	70
Палочки Гриссини	10 г	30

Канapé мясо/птица

Канapé Парма с дыней	30 г	150
Ветчина с каперсами на тосте	20 г	90
Ветчинный мусс с зеленью на тосте	20 г	90
Ростбиф с соусом "хрен" на тосте	20 г	140
Салями с корнишоном на тосте	20 г	90
Тар-тар из говядины на ложке	20 г	140
Язык с корнишонами на тосте	20 г	100
Гриссини с Пармой	20 г	150
Ростбиф с огурцом и хреном на тосте	40 г	200
Канapé жареные баклажаны с куриным филе, ореховый соус	35 г	150
Канapé с ветчиной и корнишонами	20 г	90
Мусс (паштет) из телячьей печени в ложке из песочного теста	1 шт./15 г	100

Канapé овощи, фрукты и сыры

Крудите (овощные палочки)	25/15 г	90
Канapé моцарелла с томатами черри и соусом базилик	35/15 г	170
Канapé фруктовое	65 г	170
Канapé с сыром Бри на ржаном хлебе	20 г	200
Швейцарский сыр с бананом и виноградом на шпажке	20 г	90
Швейцарский сыр с виноградом на тосте	20 г	90

Швейцарский сыр с бананом и виноградом на шпажке	20 г	90
Швейцарский сыр с виноградом на тосте	20 г	90
Швейцарский сыр с виноградом на шпажке	20 г	90
Швейцарский сыр с маслинами	20 г	90
Мусс из голубого сыра с виноградом на слоеном крутоне	20 г	90
Лодочки из сельдерея с сыром	35 г	90

Холодные закуски

Сырное ассорти: Блю чиз, Бри/Камамбер, Пармезан	15/15/15/30 г	260
Ассорти армянских сыров: Сулугуни, Чечил, Чанах	15/15/15/30 г	200
Жареный Сулугуни с соусом Сацебели	50/20 г	260
Икра лососевая с блинчиками и сметаной	50/150/50 г	800
Рыбное ассорти из филе масляной рыбы, семги с/с и угря горячего копчения	15/15/15/15 г	450
Мясное ассорти по-домашнему: ростбиф, буженина, рулет из индейки	15/15/15/30 г	400
Рулетики из баклажан с ореховым соусом	80 г	280
Заливная семга с соусом «хрен»	75 г	450
Сельдь с отварным картофелем, подается с помидорами, яйцом и луком	100 г	150
Овощи свежие: огурцы, помидоры, редис, перец	90 г	130
Семга Граватлакx, подается с рукколой, лимоном, оливками, маслинами и соусом песто	70 г	530
Язык говяжий отварной, подается с хреном и горчицей	60 г	200
Русский разносол (маринованные огурчики, помидорчики черри, капуста квашеная, маринованные грибочки)	100 г	180
Студень из телячьих ножек с соусом хрен и горчицей	40 г	130

Канапе рыба

Канапе с красной икрой на тосте с яйцом	25 г	150	Салат «Капрезе» (помидор черри, сыр моцарелла, листья салата, песто базиликовое)	60 г	180
Красная икра в сливочном сыре с блинчиками	20 г	150	Салат «Цезарь» с креветками (салат Романо, сыр пармезан, перепелиное яйцо, гренки пшеничные, помидоры черри, жареные игровые креветки, заправка Цезарь)	90 г	400
Семга слабосоленая со свежим огурцом на тосте	20 г	90			
Севиче из лосося	35 г	200			
Рулетик из копченой семги со сливочным сыром	20 г	170	Салат «Цезарь» с куриным филе (салат Романо, сыр пармезан, перепелиное яйцо, гренки пшеничные, помидоры черри, жареное куриное филе, заправка Цезарь)	90 г	260
Тапас с креветками 16/20	30 г	150			
Креветка с маслинами на тосте	20 г	170			
Роллы из блинчиков с лососем	25 г	130	Салат из куриной печени с овощами (жареная куриная печень, огурцы, помидоры, свежий перец болгарский, листья салата, черри помидоры, горчичная заправка)	100 г	140
Сельдь на ржаном хлебе	20 г	90			
Сельдь на отварном картофеле с зеленым луком	20 г	90	Салат «Мясной» (отварная говядина, отварной картофель, огурцы соленые, майонез)	100 г	230
Тигровая креветка жареная с ананасом	35 г	220			
Креветочный мусс с зеленью на тосте	20 г	180	Классический салат «Оливье» с куриным филе (курица отварная, картофель отварной, морковь, огурец свежий, огурец соленый, зеленый горошек, яйцо, майонез)	70 г	140
Мусс из тунца с каперсами в воловане	1 шт./20 г	150			
Волован с икрой	20 г	150	Салат «Вальдорф» (жареное куриное филе, стебель сельдерея, грецкий орех, яблоко свежее, сыр Эмменталь, перец болгарский, йогурт)	90 г	200

Салаты

Салат «Итальянский дворик» (ветчина, перец болгарский, огурец свежий, лук красный, песто базиликовое, яйцо перепелиное, маслины, майонез)	80 г	150	Салат из отварной телятины с маринованными грибочками (телятина отварная, маринованные грибы, брокколи, корнишоны, помидор свежий, перец болгарский, бельгийская заправка)	70 г	300
Салат с морепродуктами (листья салата, шампиньоны свежие, лук зеленый, фасоль зеленая, помидоры, морепродукты, заправка Цезарь)	100 г	320	Салат «Деревенский» (помидор свежий, огурец свежий, лук красный, зелень, оливковое масло)	90 г	140
Салат «Греческий» (помидор свежий, огурец свежий, перец болгарский, лук красный, листья салата, сыр Фета, оливки, маслины, песто базиликовое)	100 г	230	Листья салата с перепелиными яйцами, гренками, красным луком, болгарским перцем, свежими помидорами, салатная заправка в японском стиле	100 г	260
			Салат с рукколой, сыром пармезан и оливковым маслом, приправленный бальзамическим уксусом	100 г	500

Горячие закуски

Жюльен из шампиньонов в нежном сметанном соусе	75 г	240	Королевские мидии с чесночной корочкой	100 г	450
Шампиньоны фри запеченные с соусом тар-тар	100 г	180	Палочки из моцареллы-фри с помидорами черри	75 г	200
Кокот из курицы	75 г	200	Кальмары в кляре с соусом тар-тар	100/20 г	220
Кокот из белых грибов с нежным сметанным соусом	75 г	450	Помидоры, запеченные с яйцом и сыром фета	100 г	200
Дары моря, запеченные в рисовом тесте с соусом Верте	125/50 г	650	Спаржа, запеченная под воздушным соусом и сыром пармезан	130 г	500
Камамбер жаренный в темпуре с малиновым соусом	75/60/10 г	650			

Горячие блюда

Свиная вырезка, запеченная в прованских травах, с рататюем из овощей, томатным соусом и черри помидорами	110/150/15 г	900
Шашлык из свиной шейки с печеным перцем и помидорами, подаётся с зеленью и томатным соусом	150/135/40 г	850
Стейк из сёмги с овощами-гриль и соусом тар-тар	75/150/40/22 г	1 600
Бефстроганов из говяжьей вырезки, подается с картофелем «Пушкин» и солеными огурчиками	265/150/35 г	1 500
Сочные стейки из отборной говядины, подаются с обжаренной спаржей	115/125/30 г	1 800
Запеченная свиная вырезка в беконе, подается, на картофельном пюре с грибами и соусом красное вино	140/185/50 г	1 100
Сочная куриная грудка в хрустящей сырной панировке с картофельными дипперами, подается с соусом аджика и сметанно-чесночным соусом	150/100/65/75 г	850
Дорада-гриль с овощным рататюем и соусом «Гуакамолем»	170/200/20 г	1 500
Шашлык из семги с овощами-гриль и соусом мацони	150/75/40 г	1 400
Филе трески под соусом терияки на подушке из овощей	120/150/15/20 г	620
Котлета по-киевски на крутоне из слоеного теста с фруктами, картофелем фри	130/15/90/100 г	650
Утиная ножка конфи с картофелем Дюшес	160/70/110/40 г	1 100
Судак запеченный с соусом «Морни», подается с картофелем gratin и овощами	150/200 г	1 300

Гарниры

(могут быть дополнены к основным блюдам, заказаны для вегетарианцев и для детского стола)

Картофель gratin (картофель запеченный в сливках с сыром пармезан)	150 г	180
Картофель фри	150 г	180
Картофель по-деревенски	150 г	180
Овощной рататуй (баклажаны, цукини, томаты, лук)	100 г	300
Овощи-гриль (баклажаны, томаты, цукини)	100 г	300
Спаржа отварная	100 г	720
Букет из овощей на пару (перец болгарский, брокколи, цветная капуста)	150 г	240
Тальятелле с овощами (перец болгарский, лук, помидоры черри, сыр)	150 г	300
Рис с овощами	150 г	300
Пепероната (запеченный перец, помидоры с зеленью)	135 г	360

*Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10% будет добавлен к стоимости Вашего заказа.

Птифуры (минимальный заказ - 20 шт.)

Птифур с клубникой	48 г	250
Птифур с мандарином	48 г	130
Птифур с киви	48 г	130
Птифур с виноградом	48 г	130

Десерты в стаканчиках (минимальный заказ - 20 шт.)

Тирамису	60 г	250
Сабайон - Шампань	50 г	130
Сливочный Манго	40 г	100
Мусс из темного шоколада	40 г	100
Мусс черная смородина	30 г	100
Ванильно-Малиновый	40 г	100
Мусс Черничный	30 г	100

Пирожные (минимальный заказ - 20 шт.)

Картошка	32 г	80
Венеция	35 г	80
Медовик	30 г	80
Мусс клубничный	30 г	100
Мокка крем	30 г	100
Эстерхази	30 г	130
Брауни шоколадное	40 г	100
Профитроли со сливочным кремом	24 г	80

Печенье (минимальный заказ - 20 шт.)

Маффин	60 г	100
Печенье кокосовое	10 г	30
Печенье Курабье	10 г	30
Печенье шоколадное	10 г	40
Печенье овсяное	10 г	30
Безе	10 г	30

Десерты

Мороженое в ассортименте, подается с горячим соусом из лесных ягод	100/150 г	400
Торт медовик с карамельным соусом	130/35 г	350
Яблочный штрудель, подается с мороженым, ванильным и малиновым соусом	100/100 г	450
Ассорти сезонных фруктов	400 г	800
Американский сырный торт подается с ванильным и малиновым соусом	130/40/30 г	490

Хлебобулочные изделия

Пирожок с мясом	35 г	70
Пирожок с яблоком	35 г	40
Пирожок с грибами	35 г	70
Пирожок с капустой	35 г	30
Свежевыпеченные булочки, сливочное масло	2шт.*30/10 г	70

Напитки

Чай в ассортименте (пакетированный)	200/5 мл	100
Кофе зерновой	200 мл	200
Минеральная вода	500 мл	80
Минеральная вода	1500 мл	200
Морс клюквенный по-домашнему	1000 мл	380
Сок апельсиновый	1000 мл	380
Сок яблочный	1000 мл	380
Сок томатный	1000 мл	380
Сок грейпфрутовый	1000 мл	380
Сок вишневый	1000 мл	380

*Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10% будет добавлен к стоимости Вашего заказа.

Карта напитков



Игристые вина

Буржуа золотое, полусухое	750 мл	1500
Ламбруско бяяно	750 мл	1750
Ламбруско росо	750 мл	1750
Просекко спуманте d.o.c.	750 мл	3100

Белые вина

Коломбар шардоне, ивон мо, франция, сухое	750 мл	2300
Пино гриджио игт, сант'орсола, италия, сухое	750 мл	2300

Красные вина

Каберне совиньон, ивон мо, франция, сухое	750 мл	2300
Кьянти досг, сант'орсола, италия, сухое	750 мл	2300

Аперитивы

Мартини (бяяно, экстра драй, росо, розато)	1000 мл	5200
Кампари биттер	750 мл	7600

Водка

Царская оригинальная	500 мл	3250
Царская золотая	500 мл	3900
Белуга нобл	1000 мл	10000
Национальная коллекция премиум	500 мл	2600
Русский стандарт	1000 мл	6250
Белое золото	500 мл	2600

Коньяк

Реми мартан вс	700 мл	11700
Хеннесси всоп	700 мл	23400
Мартель хо	700 мл	36000

Виски и бурбоны

Джонни уокер рэд лейбл	1000 мл	9500
Джонни уокер блэк лейбл	1000 мл	18750
Баллантайнс	1000 мл	9500
Уильям лоусонс	1000 мл	8750
Дьюарс уайт лейбл	1000 мл	9500
Гленморанжи 10 лет	700 мл	13500
Макаллан 12 лет	700 мл	18000
Джим бим	1000 мл	9500
Джек дэниелс	1000 мл	12500
Джек дэниелс теннесси хани (медовый)	700 мл	9000
Джим бим эппл (яблочный)	700 мл	6300
Джим бим рэд стаг блэк черри (черешня)	700 мл	6300

Ром

Бакарди (карта бланка, карта негра, голд, оакхарт)	1000 мл	8750
Капитан морган	1000 мл	9500

Джин

Гордонс	1000 мл	9500
---------	---------	-------------

Текила

Кампо азул бланко	700 мл	6840
Кампо азул оро	1000 мл	9500

*Все цены указаны в рублях и включают НДС, сервисный сбор в размере 10% будет добавлен к стоимости Вашего заказа.

Ликеры

Куантро	1000 мл	10000
Калуа	500 мл	5200
Бейлис	1000 мл	10000
Лимончелло	700 мл	7200
Самбука	1000 мл	10000
Амаретто дисаронно	700 мл	7000

Дижестив

Ягермайстер	1000 мл	10000
Абсент грин три фейри	700 мл	7000
Граппа кандолини бьянка	700 мл	7000

Безалкогольные напитки

Кока-кола	330 мл	190
Кока-кола зеро	330 мл	190
Спрайт	330 мл	190
Фанта	330 мл	190
Тоник	250 мл	330
Ред булл	250 мл	500

Минеральная вода

Перье	330 мл	380
Боржоми	500 мл	350
Виттель	330 мл	330

Свежевыжатые соки

Апельсиновый	1000 мл	1300
Грейпфрутовый	1000 мл	2400
Морковный	1000 мл	1300
Яблочный	1000 мл	1300
Ананасовый	1000 мл	3000



Наша команда приложит все усилия,
чтобы ваша свадьба стала удивительным событием,
а приятные воспоминания возвращали вас сюда вновь и вновь



Intourist_kolomenskoe

Бронирование мероприятий:
+7 (495) 662 90 25
sales@intourist-kolomenskoe.ru
Intourist-kolomenskoe.ru