

КОФЕ-БРЕЙКИ «ГОТОВЫЙ СЕТ»

*Минимальный заказ 10 одинаковых комплектов.
Сервисный сбор 10% от суммы счета за одно обслуживание,
но не менее 2 500 рублей.*

МИНИ, 500 рублей

№ 1

Брускетта с моцареллой и томатами, 35 г

Брускетта с саями милано, 55 г

Домашнее злаковое печенье, 30 г

Кофе черный вареный (эспрессо или американо), 1 порция, сахар

№ 2

Брускетта с ветчиной и зеленью, 55 г

Канapé "Мини-капрезе", 40 г

Маффин ванильный, 50 г

Кофе черный вареный (эспрессо или американо), 1 порция, сахар

№ 3

Профитроль со сливочным кремом и ветчиной, 60 г

Канapé с сыром и виноградом, 25 г

Домашнее шоколадное печенье, 30 г

Кофе черный вареный (эспрессо или американо), 1 порция, сахар

При заказе от 10 до 15 персон кофе варим заранее методом френч-пресс и подаем в термосе.

КОФЕ-БРЕЙКИ «ГОТОВЫЙ СЕТ»

*Минимальный заказ 10 одинаковых комплектов.
Сервисный сбор 10% от суммы счета за одно обслуживание,
но не менее 2 500 рублей.*

СТАНДАРТ, 650 рублей

№ 1

Сырный шарик с паприкой, в фуршетной ложке, 35 г
Брускетта с ростбифом, 50 г
Мини-сендвич с копчёной курицей, 1/4 шт, 50 г
Птифур «Птичье молоко», 50 г
Чай пакетированный, 1 порция, лимон, сахар

№ 2

Мини-расстегай с капустой, 1 шт
Брускетта с саями милано, 55 г
Брускетта с ветчиной и зеленью, 55 г
Тарталетка с сыром крем-чиз и ягодой, 25 г
Чай пакетированный, 1 порция, лимон, сахар

№ 3

Мини-пирожок с мясом, 40 г
Брускетта с говядиной и вялеными томатами, 50 г
Рулетик из тортильи с ветчиной и мягким сыром, 55 г
Мини-зефир домашний, 20 г
Чай пакетированный, 1 порция, лимон, сахар

КОФЕ-БРЕЙКИ «ГОТОВЫЙ СЕТ»

*Минимальный заказ 10 одинаковых комплектов.
Сервисный сбор 10% от суммы счета за одно обслуживание,
но не менее 2 500 рублей.*

БИЗНЕС, 900 рублей

№ 1

Канapé с языком, оливкой и черри, 50 г
Рулетик из тортильи с ветчиной и мягким сыром, 55 г
Пирожок из слоеного теста с мясом, 40 г
Эклер с заварным кремом, 50 г
Птифур с шоколадным кремом, 50 г
Кофе черный вареный (эспрессо или американо), 1 порция, сахар
Чай пакетированный, 1 порция, сахар

№ 2

Брускетта с ветчиной и зеленью, 55 г
Мини-сендвич с сальчичон и сыром, 1/4 шт, 35 г
Сырный шарик с зеленью, на фуршетной ложке, 35 г
Птифур муссовый клюква/шоколад, 40 г
Мини-кроканы из семян подсолнечника, 12 г
Кофе черный вареный (эспрессо или американо), 1 порция, сахар
Чай пакетированный, 1 порция, сахар

№ 3

Канapé с сыром и виноградом, 25 г
Мини-сендвич с ветчиной, 1/4 шт, 50 г
Мини-пирожок с мясом, 40 г
Панна котта с малиновым соусом, 50 г
Тарталетка с шоколадом и миндалём, 25 г
Кофе черный вареный (эспрессо или американо), 1 порция, сахар
Чай пакетированный, 1 порция, сахар



РЕСТОРАН

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ К КОФЕ-БРЕЙКАМ, ФУРШЕТАМ И ГРУППОВЫМ ОБЕДАМ И УЖИНАМ

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Вода с газом или без, 0,3/0,5л, стекло, Сенежская/Черноголовка	100/150
Вода с газом или без, 0,5л, пластик, Сенежская	60
Вода без газа, 0,5л, пластик, Байкал	150
Кола, тоник, 0,33л стекло	250
Лимонад "Черноголовка", 0,5 л стекло, вкусы в ассортименте	200
Детокс оранжевый или зеленый 1,2 л кувшин	450
Вода со льдом и лимоном 1,2 л кувшин	150
Диспенсер с домашним лимонадом, 5 л, вкус в ассортименте	2400
Сок или морс «Сады Придонья», 0,2л, вкус в ассортименте	100
Лед подача в стол и обновление во время мероприятия, 1 термобокс	400

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ И ДОПОЛНЕНИЯ

Чай черный, зеленый, травяной пакетированный, сахар входит в стоимость	60
Кофе черный вареный (американо/эспрессо) сахар входит в стоимость	100
Молоко, 0,5 л холодное или горячее, в термокувшине	150
Молоко для капучино 1 л в кофемашину	300
Альтернативное молоко 1 л в кувшине или в кофемашину	500
Сливки 10% порционные 10 г	50
Сливки 20% 250 г, в кувшине	400
Лимон 10 г	15
Сахар коричневый кубики, 100 гр	100

АЛКОГОЛЬ спецпредложение

Игристое т.м. Аристов, Глоу, Абрау, Эритаж, 75/750 мл брют, п/сл, Россия	200/2000
Игристое т.м. Цимлянское 75/750 мл брют, п/сл, Россия	150/1500
Игристое т.м. Макитра 75/750 мл брют, п/сл, Россия	100/1000
Просеко или вина т.м. Мондоро, 750 мл по наличию, Италия	2000
Игристое/тихое безалкогольное вино, 75/750 мл по наличию	180/1800
Премиальные безалкогольные коктейли Inspiro Blends 750 мл	2900

Еще больше напитков «с градусом» по специальным ценам для мероприятий, вы найдёте в банкетной карте бара.
Запросите её у нашего менеджера по организации мероприятий +7 962 759 70 40, Анна Игнатова



РЕСТОРАН

ПРАВИЛА ОРГАНИЗАЦИИ ФУРШЕТОВ И КОФЕ-БРЕЙКОВ

Заказы на фуршет или кофе-брейк принимаем не менее чем за три рабочих дня до наступления мероприятия.

Сервисный сбор без индивидуального обслуживания составит 10% от суммы заказа, но не менее 2 500 рублей за каждое обслуживание. В таком формате официанты накроют для вас столы и будут следить за чистотой в вашем зале.

Если вам нужно больше внимания, вы можете воспользоваться услугой "только наш официант". Стоимость услуги 3 000 рублей за каждого официанта.

В стоимость мероприятия до 50 человек входят одна кофемашина и один бойлер для чая.

Свыше 50 человек предоставляем две кофемашины и один бойлер.

*Дополнительная кофемашина 2500 рублей + стоимость кофе.
Дополнительный бойлер 1500 руб.*

Если ваш кофе-брейк проходит в зале ресторана, то ограничение по времени его проведения - два часа.

*Каждый последующий час дополнительный сервисный сбор 1500 рублей в час
(предложение действительно ежедневно до 23:00).*

С радостью организуем ваше мероприятие!



РЕСТОРАН

ПРАВИЛА БРОНИРОВАНИЯ ЗАЛОВ ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ НА ТЕРРИТОРИИ РЕСТОРАНА

В ресторане Мольер всего 5 залов:

Браун-холл - общий зал с баром, до 50 посадочных мест;

Буфф-зал - отдельный торжественный зал до 60 посадочных мест;

Банкетный зал - отдельный уютный зал до 24 мест;

Вип-зал - отдельный зал с круглым столом до 11 мест;

Веранда - сезонный зал-терраса до 45 мест, расположена перед входом в ресторан, со стороны улицы Мира, с потрясающим видом на театр НЭТ и Собор Александра Невского.

Бронь отдельного зала (кроме веранды и браунхолла) с питанием

Вы делаете предварительный заказ по меню и карте бара.

На чек добавляется сервисный сбор 10%,
но не менее, чем 2 500 рублей за одно обслуживание.

Бронь отдельного зала (кроме веранды и браун-холла) без питания

Сервисный сбор 1 500 рублей в час.

Продлить банкет/мероприятие в отдельном зале

Сервисный сбор 30 000 рублей в час.

Закрыть ресторан полностью для своего мероприятия

Возможно только в период с 13:00, стоимость от 500 000 рублей.

Пригласить диджея, ведущего, организовать шоу, мастер-класс и т.п. мероприятия через ресторан

Комиссионный сбор 25% от стоимости услуг. Чтобы не платить комиссионный сбор вы можете заключить договор и провести оплату артистам/мастерам, лекторам и т.д. самостоятельно напрямую.