FOUR POINTS BY SHERATON
Kaluga

ВАША ЛЮБОВЬ.
ВАША ИСТОРИЯ.
ВАШ ДЕНЬ.

ПОДАРКИ ДЛЯ МОЛОДОЖЕНОВ

- Для свадьбы от 50 гостей: Номер повышенной категории для молодоженов
- Для свадьбы от 20 до 50 гостей: Номер категории «Стандарт» для молодоженов
- Возможность фотосессии в интерьерах отеля
- Бесплатная аренда банкетного зала
- Дегустация свадебного меню

В номер для молодоженов входит:

- Завтрак на две персоны
- Посещение СПА центра (бассейн, сауна, джакузи, тренажерный зал
- Ранний заезд и поздний выезд комплементарно
- Специальный тариф на размещение гостей свадьбы
- Бесплатный подземный паркинг

ЦЕРЕМОНИЯ РОСПИСИ В ОТЕЛЕ

- Аренда площадки (1 этаж/3 этаж) для выездной регистрации – 15 000 руб./2 часа
- Фуршетный стол от отеля с подсветкой с предоставлением фужеров для шампанского
- Чехлы свадебные на стулья :

  Белые без банта - 100 руб/шт.

Four Points by Sheraton Kaluga
248000 Россия, г. Калуга, ул. Королева, д. 16

Бронирование на сайте: www.marriott.com.ru
Или по телефону: +7 4842 500 000

БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ

Ресторан La Grillade

до 60 чел.

1 этаж

- Площадь 96 кв.м

- Современный интерьер

- Wi Fi

Зал Вектор

до 150 чел.

2 этаж

- Площадь 213 кв.м

- Экран+Проектор

- Летняя Терраса

- Wi Fi

Hubble Bar

до 22 чел.

1 этаж

- Площадь 50 кв.м

- Бильярд

- Wi Fi

НАГРАДЫ ОТЕЛЯ

Лучший отель 2018 года бренда Four Points by Sheraton среди 272 отелей в мире

Топ 100 лучших площадок России по версии премии **TOP100AWARDS** (РЕЙТИНГ WEDDING И EVENT ПРОФЕССИОНАЛОВ)

Победитель элитной премии **Travellers Choice 2018** по версии сайта **Tripadvisor.ru**
Категория: топ-25 лучших отелей Люкс по России

Russian Hospitality Awards 2019
Номинация Лучший бизнес-отель 5 * (ТОП-5 по России)
Номинация Лучший SPA-отель (ТОП-5 по России)

Russian Hospitality Awards 2020
Номинация Лучший бизнес-отель 5 * (ТОП-5 по России)

Лучшая гостиница Калуги по версии Министерства Культуры и Туризма Калужской области в 2018 г

Ресторанная премия Калуги 2018
Номинации: Лучшая кухня, Лучший сервис, Лучшая атмосфера, Лучший событийный кейтеринг, Лучшая банкетная площадка

Высокая оценка путешественников на сайте онлайн-бронирования **Booking.com**

Four Points by Sheraton Kaluga
248000 Россия, г. Калуга, ул. Королева, д. 16

Бронирование на сайте: www.marriott.com.ru
Или по телефону: +7 4842 500 000
info@fourpointskaluga.com

fourpointsbysheratonkaluga **fourpointsbysheratonkaluga** **fourpointsbysheratonkaluga**

СБОРЫ НЕВЕСТЫ
МАКСИМУМ РОМАНТИКИ, МИНИМУМ СУЕТЫ

Проведите фотосессию и видеосъемку сборов невесты в элегантных интерьерах номера отеля Four Points by Sheraton Kaluga

Проведение фотосессии:
- В интерьерах отеля (лобби, ресторан, бар, библиотека, патио) - 2000 руб.
- В номере категории Стандарт и в интерьерах отеля - 3500 руб.
- В номере категории Студио - 5500 руб.
- В номере категории Люкс - 7500 руб.
- В Президентском номере - 9900 руб.

* Работа фотографа и дополнительные услуги оплачиваются гостями отдельно

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

ОВОЩНЫЕ

Свежие овощи и сыр фета	40 гр	60 руб.
Тарталетка с сыром Чильеджина	40 гр	100 руб.
Канапе мини-моцарелла с вялеными томатами и соусом песто	40 гр	170 руб.
Канапе с сыром моцарелла и свеклой	40 гр	130 руб.
Рулетики из цуккини со сливочным сыром	40 гр	120 руб.
Овощное крудите с соусом Айоли	65 гр	90руб.
Огурцы, фаршированные грибной икрой	60 гр	80 руб.
Баклажаны застольные	50 гр	130 руб.
Свекольный хумус на чиабатте гриль	30 гр	80 руб.
Мини-брускетта с моцареллой и томатами	30 гр	90 руб.
Черный профитроль с сыром "Блю чиз", виноградом и клубникой	30 гр	120 руб.

МЯСНЫЕ

Канапе с салями, свежим огурцом и оливками	40 гр	90 руб.
Тарталетка с ростбифом и болгарским перцем	25 гр	200 руб.
Канапе с бужениной и томатами черри	40 гр	130 руб.
Мексиканский ролл с курицей и соусом гуакамоле	40 гр	100 руб.
Канапе с ветчиной, томатоми черри на белом багете	40 гр	90 руб.
Закуска с пармой и с инжиром	40 гр	240 руб.
Канапе вителло тоннато чёрном хлебе	40 гр	190руб.
Канапе с пармой и грушей на белом багете	40 гр	220 руб.
Мусс ветчинный в воловане	40 гр	120 руб.
Мясное ассорти из печи «Аль Шам»	60 гр	230 руб.
Рулетик куриный на белом багете	40 гр	90 руб.
Ролл из печеного ростбифа с овощами	40 гр	150 руб.
Фаршированные мясные рулетики с сыром и зеленью	50 гр	190 руб.
Мини-брускетта с пармской ветчиной	30 гр	150 руб.
Канапе с курицей и гуакамоле на белом багете	60 гр	150 руб.

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание
Размер «service charge» (плата за обслуживание) 10%

РЫБНЫЕ		
Мильфей с лососем и свежим огурцом	40 гр	150 руб.
Канапе с лососем, свежим огурцом и маслиной на белом багете	40 гр	190 руб.
Копченый лосось со сливочным сыром и крошкой из маслин, на ложке	40 гр	210 руб.
Канапе с креветкой, сливочным сыром и ананасом	40 гр	230 руб.
Канапе с креветкой и муссом из свеклы на ложке	40 гр	230 руб.
Ролл-блин со сливочным сыром и красной икрой	50 гр	230 руб.
Гребешок гриль на овощном соте (цуккини, корень сельдерея и сладкого перца, гарнируется муссом из цветной капусты)	40 гр	300 руб.
Канапе с сельдью на чёрном хлебе	40 гр	60 руб.
Тунец татаки под фирменным соусом	40 гр	300 руб.
Мини-брускетта с тунцом и зеленью	30 гр	120 руб.
Мини-брускетта с лососем и сливочным сыром	30 гр	140 руб.
Фреш-ролл с авокадо и сёмгой	40 гр	150 руб.
Гаспачо с креветкой	60 гр	180 руб.
Сочник со шпинатом и семгой	50 гр	150 руб.
ФРУКТОВЫЕ/СЫРНЫЕ		
Канапе сыр камамбер с виноградом и клубникой	40 гр	150 руб.
Канапе с сыром, виноградом	40 гр	150 руб.
Канапе фруктовое (киви, ананас, виноград)	40 гр	60 руб.
Канапе из клубники, ананаса и киви	40 гр	120 руб.
Канапе с арбузом, базиликом и сыром Фета	35 гр	140 руб.
Мини-моцарелла с абрикосом и киноа в шоте	40 гр	160 руб.

Горячие закуски

Печёные овощи на шпажке (цукини, баклажаны, перец болгарский, грибы шампиньоны)	50 гр	120 руб.
Треска в кляре с соусом тартар	90/30 гр	360 руб.
Жульен с куриный с грибами	120 гр	260 руб.
Жульен с грибами	120 гр	270 руб.
Жульен с грибами в воловане	85 гр	190 руб.

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание
Размер «service charge» (плата за обслуживание) 10%

fourpointsbysheratonkaluga fourpointsbysheratonkaluga fourpointsbysheratonkaluga

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Горячие закуски

Блинный мешочек с белыми грибами	120 гр	290 руб.
Штрудель из лосося со шпинатом и лаймовым соусом	120/30 гр	450 руб.
Сыр жареный с ягодным соусом	100/30 гр	260 руб.
Фиш энд чипс с лимоном и соусом Тартар	120/30/30 гр	450 руб.
Индейка со сладким перцем, шпинатом и луком конфи под ягодным соусом	120/30/30 гр	590 руб.
Брошет из креветок (шашлычки)	50 гр	290 руб.
Брошет из лосося (шашлычки)	50 гр	350 руб.
Брошет из филе куриного (шашлычки)	50 гр	130 руб.
Брошет из говядины (шашлычки)	50 гр	290 руб.
Брошет из свинины (шашлычки)	50 гр	160 руб.
Брошет из овощей (цукини, баклажаны, перец)	50 гр	100 руб.
Куриные шашлычки по-тайски	30/10 гр	120 руб.
Спринг-роллы с курицей и овощами (2шт)	100 гр	240 руб.
Спринг-роллы со свининой и овощами (2шт)	100 гр	260 руб.
Спринг-роллы с овощами и сыром (2шт)	100 гр	210 руб.
Спринг-роллы с креветками и овощами (2шт)	100 гр	280 руб.
Спринг-роллы с говядиной и овощами (2шт)	100 гр	330 руб.
Картофель Гратен	50 гр	110 руб.
Мидии, запеченные в томатном соусе	36/20/6 гр	160 руб.
Киш-лорен с беконом и луком-порей	45 гр	160 руб.
Мини-бургер с говядиной	100 гр	170 руб.
Бефстроганов в воловане	90 гр	280 руб.

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание
Размер «service charge» (плата за обслуживание) 10%

Four Points by Sheraton Kaluga
248000 Россия, г. Калуга, ул. Королева, д. 16

Бронирование на сайте: www.marriott.com.ru
Или по телефону: +7 4842 500 000
info@fourpointskaluga.com

Десерты и выпечка

Капкейки в ассортименте (ягодные, шоколадные, банановые, лимонные)	60 гр	100 руб.
Кей поп ванильный	30 гр	60 руб.
Кей поп шоколадный	30 гр	90 руб.
Зефир	20 гр	40 руб.
Мармелад ягодный	20 гр	50 руб.
Печенье домашнее (овсяное, мадлен)	20 гр	30 руб.
Печенье домашнее (с арахисом, с шоколадной крошкой)	20 гр	40 руб.
Печенье домашнее (имбирное, кокосовое, курабье)	20 гр	50 руб.
Безе в ассортименте	10 гр	20 руб.
Корзиночка яблочная	50 гр	120руб.
Корзиночка лимонная	50 гр	90 руб.
Корзиночка с сыром маскарпоне	45 гр	150 руб.
Пирожное наполеон/медовое/ птифур прага	50 гр	100 руб.
Профитроли с заварным кремом (ванильным/шоколадным) (1 шт.)	30 гр	60 руб.
Мини-чизкейк цитрусовый	50 гр	140 руб.
Выпечка слоеная с джемом	40 гр	120 руб.
Маффин шоколадный	80 гр	170 руб.
Маффин с черникой	80 гр	90 руб.
Слойка с корицей	35 гр	90 руб.
Лимонный пай	45 гр	90 руб.
Макарон (розовый, ванильный, шоколадный с апельсином, темный с вишней, черничный, молочно- маракуйевый)	20 гр	80 руб.
Мини-киевский	75 гр	130 руб.
Фруктовое ассорти	100 гр	120 руб.
Клубника в шоколаде	40 гр	190 руб.
Тирамису в шоте	60 гр	170 руб.
Панна-котта с джемом в шоте	60 гр	90 руб.
Шоколадный мусс с вишневым желе в шоте	60 гр	80 руб.
Ассорти мини-десертов	100 гр	230 руб.
Чизкейк в шоте	50 гр	110 руб.
Тёртый пирог с ягодной начинкой	60 гр	130 руб.
Тёртый пирог с яблоком и корицей	60 гр	130 руб.
Грушевый пирог (с карамелью)	60 гр	100 руб.
Пирожное Шу	60 гр	130 руб.
Открытый пирог с курицей	120 гр	250 руб.
Открытый пирог с сыром	120 гр	250 руб.
Открытый пирог с ягодами	60 гр	100 руб.
Штрудель с капустой	120 гр	150 руб.
Сочник со шпинатом и сёмгой	50 гр	150 руб.
Пирожок с капустой/ с картошкой	30 гр	50 руб.
Пирожок с грибами	30 гр	80 руб.
Пирожок с мясом	30 гр	90 руб.
Корзина с белой Чиабаттой, черным хлебом с изюмом	100 гр	80 руб.

МЕНЮ Стандарт 3 000 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«Астраханский залом»: сельдь с отварным картофелем, укропом, бородинским хлебом и маринованным луком	50 гр
«Капрезе» спелые томаты с сыром «Моцарелла» и соусом «Песто»	50 гр
«Мясной гастроном»: карбонад свиной, телятина в/к, сервелат с/к, колбаса в/к, маслины,зелень	50/15 гр
Карпаччо из свеклы и авокадо с листьями салата и сливочным сыром	50 гр
Доска сыров "Лайт" : чечил, сулугуни, гауда, тильзитер, мед лавандовый, виноград, сибирские орешки, хлебцы	50 гр
Овощи свежие: огурцы, помидоры, бруски свежей моркови, слайсы редиса и болгарского преца, соус йогуртовый	50 гр
Ассорти лесных грибов: маринованные опята и шампиньоны, с красным луком	50 гр
Чёрные профитроли с муссом из ветчины	50 гр
Рыбное трио: угорь горячего копчения, масляная рыба, галантин из лосося, лимон, маслины	50гр
Фруктовое ассорти	100 гр

САЛАТЫ

Салат "Фьорд Норвежский" с лососем (в стол)	60 гр
Салат с хрустящими листьями салата,жареным беконом и грушей (в стол)	60 гр
Салат овощной с индейкой 120 гр(порционно)	120 гр

Горячая закуска: Палтус с запечённо**й** тыквой со сливочным соусом из копчёного бекона	80/50/200 гр
Горячее блюдо:Филе куриной грудки гриль под соусом «Порто» с мини-картофелем и овощами	120/90/90/50 гр

ИЛИ

Горячая закуска: Штрудель из лосося со шпинатом и сливочным соусом	120/50/30 гр
Горячее блюдо: Стейк из свинины с картофельным гратеном и перечным соусом	120/100/30/50 гр
Хлебная корзина (чиабатта, ржаной хлеб с изюмом собственного приготовления)	60 гр

НАПИТКИ

Чай пакетированный /Кофе свежесваренный	0,2 мл

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание
Размер «service charge» (плата за обслуживание) 10%

Four Points by Sheraton Kaluga
248000 Россия, г. Калуга, ул. Королева, д. 16
Т +7 4842 500 00 **Ф** +7 4842 277 061

Бронирование на сайте: www.fourpointskaluga.com
Или по телефону: +7 4842 500 000

МЕНЮ КЛАССИК 3 300 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Форшмак на ржаных крутонах с перепелиным яйцом	50 гр
Баклажаны, фаршированные муссом из сыра и зелени	50 гр
Традиционные пикули (черемша, огурцы, томаты, чеснок, розовая капуста)	50 гр
Рыбный дуэт (лосось шеф-посола, масляная рыба)	45 гр
Ассорти мясных деликатесов (телячий язык, ростбиф, рулет куриный)	70 гр
Плато ароматных сыров с медом, виноградом и орехами	50 гр
Заливное из говядины и птицы	100 гр
Букет из свежих овощей и трав	50 гр
Фруктовое ассорти	100 гр

САЛАТЫ

Салат с пряным цыпленком тандури (в стол)	60 гр
Салат с хрустящими овощами, сербской брынзой и оливками каламата (в стол)	60 гр
Салат оливье с нежным ростбифом (порционно)	120 гр
Горячая закуска: Медальоны из лосося с перлотто	80/90/30 гр
Горячее блюдо: Люля-кебаб из индейки с овощами гриль и соусом «Южный»	150/100/30 гр

ИЛИ

Горячая закуска: Филе судака "Сандера" под кисло-сладким соусом с гарниром из кускуса и овощей	90/75/65 гр
Горячее блюдо: Стейк из свинины с картофельным гратеном, брюссельской капустой и перечным соусом	120/100/30/50 гр
Хлебная корзина (чиабатта, ржаной хлеб с изюмом собственного приготовления)	60 гр

НАПИТКИ

Чай пакетированный /Кофе свежесваренный	0,2 мл

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание
Размер «service charge» (плата за обслуживание) 10%

Four Points by Sheraton Kaluga
248000 Россия, г. Калуга, ул. Королева, д. 16
Т +7 4842 500 00 **Ф** +7 4842 277 061

Бронирование на сайте: www.fourpointskaluga.com
Или по телефону: +7 4842 500 000

Европейское меню № 1 3 900 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Террин из лосося: норвежский слабосолёный лосось, фаршированный муссом из сливочного сыра	50 гр
Вителло тоннато: запечённый ростбиф под соусом из тунца, декорированный листьями рукколы и сыром пармезан	40 гр
Ассорти интернациональных сыров : гауда, эмменталь, дор блю, камамбер, пармезан с цветочным мёдом и грецким орехом	50/30 гр
Ассорти овощных рулетиков гриль: цуккини с вялеными томатами и баклажан со сливочным сыром	50 гр
Пармская ветчина с дыней	20/30гр
Баклажаны гриль под йогуртовым соусом с сальсой из слив и свежей кинзой	50 гр
Мясное ассорти от Шефа: язык телячий, рулет домашний куриный, буженина из хоспера в горчичной заправке, соленые пикули, свекольный хрен,зелень	15/20/15/10 гр
Сморреброды с артишоками и семгой	60 гр
Фруктовое ассорти	100 гр

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с куриной грудкой (порционно)	120гр
Салат «Паста с тунцом» паста пенне, тунец, стручковая фасоль, свежие томаты, пармезан, руккола под соусом «Песто»	60гр
Салат «Греческий»	60гр
Салат «Салат из говядины стир-фрай с картофелем и маринованными грибами»	60гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Хрустящий жареный сыр с ягодным соусом	100/30/10гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Говяжьи щечки с картофельным пюре	120/140/30/30гр
Хлебная корзина (чиабатта, ржаной хлеб с изюмом собственного приготовления)	60гр

НАПИТКИ

Чай пакетированный /Кофе свежесваренный	0,2 мл

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание

Four Points by Sheraton Kaluga
248000 Россия, г. Калуга, ул. Королева, д. 16

Бронирование на сайте: www.marriott.com.ru
Или по телефону: +7 4842 500 000

Европейское меню № 2 3 900 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Террин из лосося: норвежский слабосолёный лосось, фаршированный муссом из сливочного сыра	50 гр
Вителло тоннато: запечённый ростбиф под соусом из тунца, декорированный листьями рукколы и сыром пармезан	40 гр
Ассорти интернациональных сыров : гауда, эмменталь, дор блю, камамбер, пармезан с цветочным мёдом и грецким орехом	50/30 гр
Ассорти овощных рулетиков гриль: цуккини с вялеными томатами и баклажан со сливочным сыром	50 гр
Пармская ветчина с дыней	20/30гр
Баклажаны гриль под йогуртовым соусом с сальсой из слив и свежей кинзой	50 гр
Мясное ассорти от Шефа: язык телячий, рулет домашний куриный, буженина из хоспера в горчичной заправке, соленые пикули, свекольный хрен,зелень	15/20/15/10 гр
Сморреброды с артишоками и семгой	60 гр
Фруктовое ассорти	100 гр

САЛАТЫ

Салат «Греческий» (порционно)	120гр
Салат «Паста с тунцом» паста пенне, тунец, стручковая фасоль, свежие томаты, пармезан, руккола под соусом «Песто»	60гр
Салат «Цезарь»с куриной грудкой	60гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Лосось с чечевицей под сливочным соусом	100/90/30/23гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Филе индейки с овощным соте под коньячно-брусничным соусом	150/100/50гр
Хлебная корзина (чиабатта, ржаной хлеб с изюмом собственного приготовления)	60 гр

НАПИТКИ

Чай пакетированный /Кофе свежесваренный	0,2 мл

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание

Four Points by Sheraton Kaluga
248000 Россия, г. Калуга, ул. Королева, д. 16

Бронирование на сайте: www.marriott.com.ru
Или по телефону: +7 4842 500 000

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ		
Ассорти из свежих овощей (свежие огурцы, томаты, сладкий перец, красный лук, зелень)	50 гр	100 руб.
Ассорти овощных рулетиков-гриль (цуккини с вялеными томатами и баклажан со сливочным сыром)	50 гр	130 руб.
Баклажаны застольные (рулетики из баклажанов, фаршированные овощами, заправленные домашним майонезом)	50 гр	130 руб.
Бочковые соленья (квашеная капуста собственного посола, томаты черри, маринованный чеснок, черемша, огурцы бочковые)	50 гр	90 руб.
Маслины, маринованные в пряном масле	40 гр	100 руб.
Малосольные огурчики с укропом	55 гр	60 руб.
Ассорти лесных грибов с красным луком	55 гр	140 руб.
Маринованные грузди в сметане с зеленым луком	60 гр	140 руб.
РЫБНЫЕ		
Ассорти подкопченных рыб (сёмга собственного приготовления, масляная рыба с оливками и лимоном)	25/25/20 гр	400 руб.
Средиземноморское рыбное ассорти (семга собственного приготовления, масляная рыба, угорь)	20/20/20 гр	400 руб.
Блины со слабосоленой семгой (сливочным сыром)	50/10 гр	190 руб.
Террин из лосося (норвежский лосось слабосолёный, фаршированный сыром маскарпоне и сыром филадельфия)	70 гр	370 руб.
Сельдь на подушке отварного картофеля	60 гр	80 руб.
Гравлакс из лосося с соусом Песто и хрустящим салатом	50 гр	370руб.
Форшмак на ржаных крутонах с перепелиным яйцом	50 гр	130 руб.
Заливное из снежного краба	50 гр	100 руб.
Сочник со шпинатом и семгой	50 гр	150 руб.

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание
Размер «service charge» (плата за обслуживание) 10%

Four Points by Sheraton Kaluga
248000 Россия, г. Калуга, ул. Королева, д. 16

Бронирование на сайте: www.marriott.com.ru
Или по телефону: +7 4842 500 000

МЯСНЫЕ		
Рулетики из ветчины с сыром и майонезом	50 гр	100 руб.
Мясное ассорти от Шефа с языком и ростбифом (с рукколой и заправкой из зернистой горчицы)	20/25/5 гр	200 руб.
Русское мясное ассорти со сливочным соусом из хрена: буженина, рулет куриный, язык отварной	20/20/20/ 10 гр	220 руб.
Антипасто Италия (салями милано, коппа вяленая, пармская ветчина)	20/10/20 гр	400 руб.
Пате из куриной печени с карамелизованым яблоком	60 гр	100 руб.
Заливное из говядины со сливочным хреном	100/30 гр	230 руб.
Заливное из курицы со сливочным хреном	100/30 гр	180 руб.
Вителло тоннато (запечённый ростбиф под соусом из тунца, декорированный листьями рукколы и сыром пармезан)	60 гр	250 руб.
СЫРНЫЕ		
Ассорти интернациональных сыров (Пармезан, Эмменталь, Дор Блю, Камамбер с с цветочным медом, виноградом и грецкими орехами)	50/30 гр	300 руб.
Сырная нарезка (эмменталь, гауда, чеддер с медом)	50 гр	150 руб.
Капрезе с сыром Моцарелла	75 гр	280 руб.

САЛАТЫ НА ВАШЕМ СТОЛЕ (порционный салат 120г, общий салат 60г на чел.)

Салат греческий	60 гр	100 руб.
Мангал-салат с печеными овощами (на углях)	60 гр	120 руб.
Салат с пряным цыпленком тандури	60 гр	160 руб.
Салат Цезарь	60 гр	130 руб.
Салат Вальдорф Астория (с куриной грудкой, сельдереем, яблоком и грецким орехом)	60 гр	130 руб.
Салат с утиной грудкой и цитрусовым соусом	60 гр	230 руб.
Салат с бастурмой из копченой утки (малиновая заправка)	60 гр	220 руб.
Салат из говядины стир-фрай с картофелем и мар. опятами	60 гр	190 руб.
Салат с ростбифом, сыром, салатными листьями (соус из зернистой горчицы)	60 гр	200 руб.
Салат из курицы с черносливом с картофелем пай	60 гр	100 руб.
Салат с бужениной и маринованным огурцом	60 гр	100 руб.
Салат оливье с ветчиной	60 гр	100 руб.
Оливье с телячьим языком	60 гр	200 руб.
Салат мимоза с семгой	60 гр	180 руб.
Салат с печенью трески и фермерским сыром	60 гр	180 руб.
Салат Венский с телячьим языком, грибами и соленым огурцом	60 гр	160 руб.

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание
Размер «service charge» (плата за обслуживание) 10%

Салат «Бора-Бора» (с авокадо, свежим огурцом, салатным миксом и обжареными тигровыми креветками)	60 гр	200 руб.
Салат Нисуаз с тунцом под цитрусовой заправкой	60 гр	250 руб.
Салат с копченым угрем и авокадо (со свежими салатными листьями, имбирем, томатами черри и заправкой "Унаги«)	60 гр	220 руб.
Салат Строганов (из говядины, огурцов, томатов, сладкого перца, заправленным оливковым маслом)	60 гр	160 руб.
Салат Табуле с кус-кусомом (грейпфрутом, томатами и кинзой с итальянской заправкой)	60 гр	120 руб.
Салат из осьминога с картофелем (томатами черри, зеленым луком и морской заправкой)	60 гр	300 руб.
Сельдь под шубой	60 гр	100 руб.
Салат из курицы с черносливом с картофелем пай	60 гр	100 руб.
Салат с бужениной и маринованным огурцом	60 гр	100 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Печёные овощи на шпажке (цукини, баклажаны, перец болгарский, грибы шампиньоны)	50 гр	120 руб.
Треска в кляре с соусом тартар	90/30 гр	360 руб.
Жульен куриный с грибами	120 гр	260 руб.
Жульен с грибами	120 гр	270 руб.
Жульен с грибами в воловане	85 гр	190 руб.
Блинный мешочек с белыми грибами (и с курицей)	120 гр	290 руб.
Штрудель из лосося со шпинатом и лаймовым соусом	120/30 гр	450 руб.
Сыр жареный с ягодным соусом	100/30 гр	260 руб.
Фиш энд чипс с лимоном и соусом тартар	120/30/30 гр	450 руб.
Индейка со сладким перцем, шпинатом и луком конфи под ягодным соусом	120/30/30 гр	590 руб.
Брошет из креветок (шашлычки)	50 гр	290 руб.
Брошет из лосося (шашлычки)	50 гр	350 руб.
Брошет из филе куриного (шашлычки)	50 гр	130 руб.
Брошет из говядины (шашлычки)	50 гр	290 руб.
Брошет из свинины (шашлычки)	50 гр	160 руб.
Брошет из овощей (цукини, баклажаны, перец)	50 гр	100 руб.
Куриные шашлычки по-тайски (из куриного филе)	30/10 гр	120 руб.
Спринг-ролл с курицей и овощами (2 шт.)	100 гр	240 руб.
Спринг-роллы со свининой и овощами (2 шт.)	100 гр	260 руб.
Спринг-роллы с овощами и сыром (2 шт.)	100 гр	210 руб.
Спринг-роллы с креветками и овощами (2 шт.)	100 гр	280 руб.
Спринг-роллы с говядиной и овощами (2 шт.)	100 гр	330 руб.
Картофельный гратен	50 гр	110 руб.
Мидии, запеченные в томатном соусе	36/20/6 гр	160 руб.
Киш-лорен с беконом и луком-порей	45 гр	160 руб.
Мини-бургер с говядиной	100 гр	170 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Куриная грудка гриль с картофелем и овощами	120/150/120/50 гр	650 руб.
Цыпленка "Райпур" с томатами гриль (гарнируется густым овощным соусом "Сальса" и ломтиками манго	130/100/60 гр	620 руб.
Грудка индейки, запеченная с имбирем (подается с овощами-гриль, пряным салатом из рукколы и апельсинов под соусом "Песто«)	150/100/30 гр	690 руб.
Утиная грудка с карамелезированными яблоками	170/100/70 гр	1400 руб.
Куриная грудка с печеной тыквой под соусом из белых грибов	150/100/30 гр	560 руб.
Утиная ножка конфи с чечевицей, томатами (и крем-фрешем из тыквы)	120/100/30 гр	840 руб.
Перепелка с кус-кусом и ягодным соусом	190/120/50/50 гр	880 руб.
Рулет из индейки с мини-картофелем и стручковой фасолью под соусом из спелых ягод	140/130/30 гр	650 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Запеченная говядина с кедровыми орешками	135/120/65/50 гр	2000 руб.
Свиная корейка, обжаренная на гриле (с запечённым под сыром томатом)	200/120/75/15 гр	990 руб.
Запеченая баранья корейка с овощным рататуем	190/100/30 гр	3000 руб.
Стейк из свинины с томатным соусом, картофелем и опятами	160/150/50/20/30 гр	750 руб.
Говяжий стейк Шатобриан с соусом Васаби	130/130/50/20 гр	2000 руб.
Медальоны из свинины на карпаччо из яблок (пюре из корня сельдерея с клюквенным соусом)	120/190/20 гр	620 руб.
Медальоны из свинины с печеным картофелем и овощами (под соусом из красного вина)	120/75/60/30 гр	550 руб.
Телятина под соусом из грибов «Каберне Совиньон»	120/150 гр	2000 руб.
Ножка кролика в сметанном соусе с лисичками	160/150 гр	800 руб.
Телятина под грибным соусом с картофелем и томатами гриль	120/160/50 гр	1600 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе палтуса с японским соусом «Сакухин» и запечёнными овощами	140/120/35 гр	680 руб.
Стейк-гриль из лосося, запечённый под сырной корочкой (с соусом песто и картофельными рёсти)	120/120/30 гр	1200 руб.
Лосось с овощами гриль под соусом «Бер блан»	120/120/30 гр	1100 руб.
Филе сибаса со спаржей и артишоками (со сливочным соусом)	130/60/60/40 гр	1300 руб.
Запечённый палтус с тушёными овощами под соусом "Лайм"	140/60/30гр	800 руб.

Шашлыки

Шашлык из курицы на углях	100 гр	250 руб.
Шашлык из свинины на углях	100 гр	290 руб.
Шашлык из баранины на углях	100 гр	600 руб.
Люля-кебаб из баранины на углях	100 гр	600 руб.
Люля-кебаб из говядины на углях	100 гр	350 руб.
Картофель, запеченный дольками с розмарином (чесноком)	100 гр	90 руб.
Овощи-гриль	100 гр	180 руб.
Картофель запеченный в фольге со сметаной и чесночным соусом	100 гр	90 руб.
Картофель "Бейби"	100 гр	90 руб.

СОУСЫ

Соусы холодный айоли/тартар/барбекю/цацики	30 гр	30 руб.
Соусы холодные ткемале/ аджика	30 гр	50 руб.
Горячий соус шашлычный	30 гр	30 руб.
Соусы горячие «Красное вино»/ягодный	30 гр	60 руб.
Соус лимонный	30 гр	80 руб.
Свежая зелень (укроп, петрушка, кинза)	30 гр	150 руб.

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание
Размер «service charge» (плата за обслуживание) 10%

Ваш свадебный торт 2700 руб./кг.

1. Торт 2 шоколада
2. Торт 3 шоколада
3. Шоколадный торт
4. Шоколадно-банановый торт (шоколадные коржи, шоколадный мусс, банановая карамель)
5. Мусс из белого шоколада с бисквитом и желе на выбор
6. Сникерс-шоколадные торт с вареной сгущенкой (до 2 кг в 1 ярус)
7. Тирамису с бисквитом на выбор (до 3 кг в 1 ярус)
8. Цитрусовый/ шоколадный/ клубничный чизкейк
9. Сметанный торт
10. Морковный торт
11. Торт «Прага»
12. Торт-суфле
13. Торт «Красный бархат»
14. Медовый торт
15. Йогуртовый торт
16. Постный торт (морковный/ трюфельный)

Создайте свой идеальный торт

1 этап "Выбор бисквита"

1. Шоколадный бисквит
2. Ванильный бисквит
3. Цитрусовый бисквит
4. Сметанный бисквит
5. Шифоновый шоколадный бисквит

2 этап "Крем, как основа вкуса"

1. Крем шоколадный Пражский
2. Воздушный мусс из (на выбор): малина, клубника, ваниль, черная смородина, вишня (йогуртовый)
3. Творожно-лимонный мусс (цитрусовый чизкейк)
4. Крем Тирамису
5. Мусс Три шоколада (темный, молочный, белый)
6. Мусс 2 шоколада: (темный/белый)
7. Крем Белково-сливочный (суфле)
8. Крем из сыра Cremette с шоколадом

3 этап "Изюминка"

1. Желе из красной/ черной смородины
3. Клубничное желе
4. Малиновое желе
5. Вишневое желе
6. Желе из облепихи

4 этап "Творим красоту"

1. Ганаш
2. Зеркальная глазурь
3. Шоколадный велюр
4. Отделка кремом
5. Фотопечать на сахарной или шоколадной бумаге

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

СОКИ

Сок в ассортименте (яблоко, апельсин, томат)	1,0 л	350 руб
Домашний лимонад (лимонный, клубничный, малиновый, огуречный)	1,0 л	500 руб

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Aqua Minerale (газ., не газ.)	0,5 л	150 руб
Acqua Panna (не газ.)	0,25 л	260 руб
Acqua Panna (не газ.)	0,75 л	495 руб
S. Pellegrino (газ.)	0,25 л	260 руб
S. Pellegrino (газ.)	0,75 л	495 руб

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Pepsi	0,25 л	150 руб
Mirinda	0,25 л	150 руб
7up	0,25 л	150 руб
Evervess	0,25 л	150 руб

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание
Размер «service charge» (плата за обслуживание) 10%

Four Points by Sheraton Kaluga
248000 Россия, г. Калуга, ул. Королева, д. 16

Бронирование на сайте: www.marriott.com.ru
Или по телефону: +7 4842 500 000

ВИННАЯ КАРТА

ВИНО БЕЛОЕ

La Vela Тоскана , сухое, 0,75, Италия	1490 руб
Pinot Grigio, п/сух, 0,75, Италия	1320 руб

ВИНО КРАСНОЕ

Camden Park Shiraz , п/сух, 0,75, Австралия	1540 руб
Conti Serristori Chianti ,сухое , 0,75, Италия	1490 руб

ИГРИСТОЕ ВИНО/ШАМПАНСКОЕ

Абрау-Дюрсо, белое,брют / п/сл, 0.75, Россия	1320 руб
Балаклава Шардоне, белое, сухое, 0.75, Россия	1540 руб
Балаклава Мускат, белое, п/сл, 0.75, Россия	1540 руб
Балаклава Пино Нуар, розовое, сухое, 0.75, Россия	1540 руб
Canti Prosecco, белое, сухое, 0.75, Италия	2810 руб
Canti Asti, белое, сладкое, 0.75, Италия	2810 руб

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание
Размер «service charge» (плата за обслуживание) 10%

Four Points by Sheraton Kaluga
248000 Россия, г. Калуга, ул. Королева, д. 16

Бронирование на сайте: www.marriott.com.ru
Или по телефону: +7 4842 500 000

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

РОМ

Havana Club 3	0,7 л	3910 руб
Bacardi Carta Blanca	0,7 л	4570 руб

ВОДКА

Русский Стандарт	0,5 л	1320 руб
Царская Оригинальная	0,5 л	1430 руб
Абсолют в ассортименте	0,7 л	3250 руб

ВИСКИ

Ballantine's	0,7л	4290 руб
Jameson	0,7л	4790 руб
Famous Grouse	0,7л	4900 руб

БРЕНДИ

Арарат 5*	0,7 л	4050 руб

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают плату за обслуживание
Размер «service charge» (плата за обслуживание) 10%

Four Points by Sheraton Kaluga
248000 Россия, г. Калуга, ул. Королева, д. 16

Бронирование на сайте: www.marriott.com.ru
Или по телефону: +7 4842 500 000

ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ
ОТ FOUR POINTS BY SHERATON KALUGA

Все вышеуказанные цены - в рублях, включают НДС и не включают 10% за обслуживание
Начало декорации зала необходимо согласовать с отелем
Демонтаж декорации необходимо сделать сразу после свадьбы или по согласованию с отелем
Оставшиеся блюда и напитки необходимо забирать сразу после банкета

Оплатить все непредвиденные расходы во время банкета необходимо либо во время самого банкета, либо по согласованию с банкетным координатором

Привоз своих напитков должен быть накануне и согласован с банкетной службой. Не допускаются напитки собственного производства и приготовления. Алкогольные напитки должны быть в индивидуальной неповрежденной упаковке с акцизной маркой.

Стандартная длительность банкетного мероприятия – до 7 часов. Аренда банкетных залов до 00:00 предоставляется бесплатно.
После 00:00 взимается дополнительная плата в размере: 10 000 руб/час , максимальное время продления до 02.00. Отель оставляет за собой право отказать в предоставлении продления аренды зала.

Запрещается использование дым-машин, хлопушек, зажигание свечей, фейверков

Любая развлекательная, музыкальная программа или декорация помещений Отеля организовываются Заказчиком только на основании предварительного согласия Отеля.
Заказчик несет ответственность за сохранность, качество и бесперебойную работу личных технических средств и иного необходимого оборудования, установленного в отеле при условии предварительного согласования с Отелем.

Условия оплаты
Зал считается забронированным при оплате Отелю аванса в размере: 20 000 рублей, сумма аванса является невозвратной суммой за бронирование зала и учитывается при оплате за банкет.
В случае порчи имущества или нанесения ущерба зданию отеля во время проведения мероприятия составляется Акт порчи имущества. Акт подписывается Заказчиком и банкетным координатором с последующей оплатой Заказчиком в соответствии с Прейскурантом Отеля.
Заказчик несет ответственность за весь и любой ущерб, причиненный Заказчиком или его гостями, приглашенными или другими лицами, присутствующими на мероприятии.

100% оплата мероприятия производится не менее чем за 5 рабочих дней до мероприятия.

Условия аннулирования
В случае отмены мероприятия Отель удерживает с Заказчика аннуляционные

- 50% от суммы согласованной сметы при отмене мероприятия менее чем за 10 дней до момента оказания услуг
- 100% от суммы согласованной Сметы при отмене мероприятия менее чем за 5 дней до момента оказания услуг.

В случае уменьшения количества гостей менее чем за пять рабочих дня до момента оказания услуг, Отель удерживает с Заказчика 100% аннуляционные.