

## Уважаемые гости,

Благодарим вас за то, что выбрали Regent Porto Montenegro для своего мероприятия. Наши рестораны считаются в Черногории одними из самых изысканных.

Наши меню основаны на использовании свежих местных ингредиентов, представляющих самое лучшее, что есть в черногорской кухне.

Помимо элегантных ресторанов, в нашем отеле есть и прекрасные залы для мероприятий и приватных ужинов. Если вы не нашли здесь блюд, которых вам хотелось бы, мы можем составить индивидуальное меню специально для вас.

Будем рады видеть вас в Regent Porto Montenegro.

С уважением,

Марко Живкович Шеф-повар



# Летние конференц-пакеты

### Конференц-пакет на полдня

\*€ 75,- на чел.

Действительно в апреле, мае, июне, июле, августе, сентябре и октябре

- Утренний кофе-брейк
- Ланч от шеф-повара (3 блюда)
- Неограниченное количество безалкогольных напитков на ланч
- Газированная и негазированная вода в течение мероприятия
- Установка мебели и оборудования, необходимого для проведения конференции
- Необходимое техническое оборудование (проектор, экран, звуковая система, ТВ-экран, ноутбук)
- Максимум на 4 ч

# Конференц-пакет на целый день

\*€ 95,- на чел.

Действительно в апреле, мае, июне, июле, августе, сентябре и октябре

- Утренний кофе-брейк
- Ланч от шеф-повара (3 блюда)
- Неограниченное количество безалкогольных напитков на ланч
- Дневной кофе-брейк
- Газированная и негазированная вода в течение мероприятия
- Установка мебели и оборудования, необходимого для проведения конференции
- Необходимое техническое оборудование (проектор, экран, звуковая система, ТВ-экран, ноутбук)
- Максимум на 8 ч



# Зимние конференц-пакеты

### Конференц-пакет на полдня

\*€ 60,- на чел.

Действительно в ноябре, декабре, январе, феврале и марте

- Утренний кофе-брейк
- Ланч от шеф-повара (3 блюда)
- Неограниченное количество безалкогольных напитков на ланч
- Газированная и негазированная вода в течение мероприятия
- Установка мебели и оборудования, необходимого для проведения конференции
- Необходимое техническое оборудование (проектор, экран, звуковая система, ТВ-экран, ноутбук)
- Максимум на 4 ч

## Конференц-пакет на целый день

Действительно в ноябре, декабре, январе, феврале и марте

- Утренний кофе-брейк
- Ланч от шеф-повара (3 блюда)
- Неограниченное количество безалкогольных напитков на ланч
- Дневной кофе-брейк
- Газированная и негазированная вода в течение мероприятия
- Установка мебели и оборудования, необходимого для проведения конференции
- Необходимое техническое оборудование (проектор, экран, звуковая система, ТВ-экран, ноутбук)

\*€ 70,- на чел.



# Напитки – варианты пакетов

Без ограничений во время ланча или ужина, до двух часов

# Вариант 1

\*€ 16,- на чел.

\*Каждый доп. час: по € 8,- на чел.

- Вода с газом и без газа
- Безалкогольные напитки (Coca Cola, Fanta, Sprite, горький лимон, тоник, соки в бутылках)
- Кофе или чай

# Вариант 2

\*€ 23.- на чел.

\*Каждый доп. час: по € 12,- на чел.

- Вода с газом и без газа
- Домашнее вино красное
- Домашнее вино белое
- Кофе или чай

# Вариант 3

\*€ 29,- на чел.

\*Каждый доп. час: по € 14,- на чел.

- Вода с газом и без газа
- Безалкогольные напитки (Coca Cola, Fanta, Sprite, сок в бутылочках, горький лимон, тоник)
- Домашнее вино красное
- Домашнее вино белое
- Кофе или чай

# Вариант 4

- Вода с газом и без газа
- Безалкогольные напитки (Coca Cola, Fanta, Sprite, сок в бутылочках, горький лимон, тоник)
- Домашнее вино красное
- Домашнее вино белое
- Пиво (Niksicko 0.33 л, Heineken 0.25 л, Niksicko темное 0.33 л)
- · Крепкие спиртные напитки (Boдкa Gorbatschow, айвовая и сливовая ракия, джин Gordon's, виски Johnnie Walker Red Label, бурбон Four Roses)
- Кофе или чай

\*Цены указаны с учетом НДС, но без учета сервисного сбора 10%

\*€ 39,- на чел. \*Каждый доп. час: по € 18,- на чел. T: +382 (0) 32 660 660 | E: sanja.stojanovic@regenthotels.com



# Открытый бар

Не включая напитки премиум-класса и шампанское

- Вода с газом или без газа
- · Безалкогольные напитки (Coca Cola, Fanta, Sprite, сок в бутылочках, горький лимон, тоник)
- Домашнее красное вино
- Домашнее белое вино
- Домашнее розовое вино
- Просекко
- · Пиво (Niksicko 0.33 л, Niksicko темное 0.33 л, Heineken 0,25 л)
- · Крепкие спиртные напитки (Водка Gorbatschow, айвовая и сливовая ракия, джин Gordon's, виски Johnnie Walker Red Label, бурбон Four Roses)

# Open Bar options:

2 4	*€ 39,- на чел.
3 4	*€ 49,- на чел.
4 y	*€ 59,- на чел.
5 ч	*€ 69,- на чел.

<sup>\*</sup>Каждый доп. час: по € 18,- на чел.



# Варианты напитков на коктейль

На 1 час

Серебряный

\*€ 30,- на чел.

- Вода с газом или без газа
- Безалкогольные напитки
- Просекко
- Домашнее вино красное
- Домашнее вино белое
- Домашнее вино розовое

- · Крепкие спиртные напитки (Водка Gorbatschow, айвовая и сливовая ракия, джин Gordon's, виски Johnnie Walker Red Label, бурбон Four Roses)
- Коктейли (Хьюго, Беллини, Апероль Шприц, Негрони)

Золотой

- Вода с газом или без газа Коктейли (Хьюгг
- Безалкогольные напитки
- Просекко
- Домашнее вино красное
- Домашнее вино белое
- Домашнее вино розовое
- Крепкие спиртные напитки (Водка Gorbatschow, айвовая и сливовая ракия, джин Gordon's, виски Johnnie Walker Red Label, бурбон Four Roses)

- \*€ 35,- на чел.
- Коктейли (Хьюго, Беллини, Апероль Шприц Негрони, Крестный отец)
- Домашние картофельные чипсы с соусом чили, овощные крудите, маринованные оливки

Платиновый

\*€ 65,- на чел.

- Шампанское приветственный напиток
- Вода с газом и без газа
- Безалкогольные напитки
- Домашнее вино красное
- Домашнее вино белое
- Домашнее вино розовое
- Крепкие напитки (водка Belvedere, айвовая и сливовая ракия, джин Bombay Sapphire, виски Johnnie Walker Black Label, бурбон Woodford Reserve)

- · Коктейли (Хьюго, Беллини, Апероль Шприц, Крестный отец, Негрони, Старомодный)
- Домашние картофельные чипсы с сосусом чили, овощные крудите, маринованные оливки

\*Цены указаны с учетом НДС, но без учета сервисного сбора 10%

Regent Porto Montenegro Porto Montenegro Village



# Сбор за банкетное обслуживание

До 8 ч

\*€ 100,- за сотрудника (обслуж. персонал)

До 8 ч, вкл. смену посуды – тарелки, приборы, салфетки, бокалы \*€ 140,- за сотрудника (обслуж. персонал)

# Пробковый сбор

Вино Крепкие спиртные напитки \*€ 45,- за бутылку

\*€ 75,- за бутылку



# Плотный завтрак

\*€ 38,- на чел.

#### Свежевыжатый сок

Апельсиновый, яблочный, морковный или фруктовый микс

### Корзина с выпечкой

Набор мини-булочек с медом и маслом

#### Хлоаья, йогурт, молоко и фрукты - в ассортименте

Гранола, кукурузные хлопья, шоколадные хлопья или мюсли с орехами и сухофруктами Йогурты и молоко *(обычное, соевое, миндальное)* Сезонные свежие фрукты

### Холодные закуски, сыры и рыба

Ловченский пршут, ветчина из индейки, кулен, черногорские сыры, релиш из красного перца, консервированные и маринованные оливки, копченый лосось, подается со сливочным сыром и каперсами

# Горячие блюда à la Carte

#### Яйца с трюфелями

Омлет с черными хорватскими трюфелями, маскарпоне и Грана Падано

#### Яйца Бенедикт

Яйца пашот с соусом голландез, копченым лососем и мангольдом, подаются на маффине

## На выбор - омлеты, оладьи и вафли

#### Горячие напитки

Свежесваренный кофе, чай или горячий шоколад



# Кофе-брейки



Короткий кофе-брейк \*€ 18,- на чел

Свежесваренный кофе и чай Вода с газом и без газа Соки на выбор Ассорти мини-булочек и печенья



Кофе-брейк с сэндвичами \*€ 27,- на чел

### Горячие напитки

Свежесваренный кофе, чай или горячий шоколад

# Домашний лимонад и безалкогольные напитки

#### Мини-сэндвичи

Обжаренный тунец, авокадо,майонез из рукколы и лайма

Слегка обжаренный ростбиф, сливочный сыр, цельнозерновая горчица, луковый джем Вегетарианский сэндвич с персто из базилика и моцареллой Копченый лосось со свежим огурцом и сметаной

### Ассорти сезонных фруктов

#### Печенье

С шоколадной крошкой С арахисовым маслом



Сладкий кофе-брейк \*€ 25,- на чел

#### Горячие напитки

Свежесваренный кофе, чай или горячий шоколад

#### Домашние лимонады

Клубнично-черничный Из бузины и лаванды

### Ассорти сладкого

Мини-чизкейки с черникой Кусочек мраморного сливочного торта Лимонные мадленки Макаруны

#### Ассорти свежих сезонных фруктов



Диетический кофе-брейк \*€ 22,- на чел

#### Холодный чай

Ромашковый с яблоком и маракуйей С имбирем и мятой

### Мюсли Бирхер и сухофрукты

Овсяные хлопья, сухофрукты, семена и орехи, йогурт

### Ассорти свежих сезонных фруктов

Овощные закуски с различными заправками

## Хлопья и йогурт

Гранола, кукурузные хлопья или мюсли с орехами и сухофруктами Йогурты и молоко *(миндальное или соевое)*, мед

Regent Porto Montenegro Porto Montenegro Village T: +382 (0) 32 660 660 | E: sanja.stojanovic@regenthotels.com www.regenthotels.com/portomontenegro Тапас-меню \*€ 26,- на чел.

#### Выпечка

Ассорти хлеба и гриссини

#### Мясная нарезка

Ассорти черногорских холодных мясных закусок (прошутто из свинины, прошутто из говядины, ветчина из индейки, кулен)

#### Сыры

Местные органические сыры из коровьего молока с приправами

#### Тапасы

Картофельные крокеты с луком-пореем и прошутто Креветки темпура с чесночным майонезом Свиная сосиска с соусом из красного вина и горчицы Хуммус из красного перца, перец чили, жареные семечки, сухарики из ржаного хлеба



# Закуски, которые едят руками, и канапе

Минимальный заказ одного вида закусок - по 20 штук

\*€ 4.50 за шт.

#### Сытные

Мусс из моцареллы, томатная бриошь, крем из базилика, бальзамик

Пралине с козьим сыром, с миндалем и клюквенным джемом 🕖

Тартар из креветок с зеленым яблоком и айоли из базилика 🕼

Крокеты с тунцом и майонезом из сойи и оливок, сладкий маринованный лук

Креветки темпура, домашний соус тартар 🕕

Пирожок с сибасом и айоли из лайма 🕦

Профитроли с грибами и сыром 🔊 🖠

Крокеты с сыром с голубой плесенью и засахаренными апельсинами 🔊 🕄 Обжаренная бриошь, вегетарианский паштет, песто из базилика с крошкой из Пармезана 🔊

Ростбиф, копченый сливочный сыр с горчицей и маринованным луком Куриные шашлычки со сладким соусом чили и кунжутом (1)

Тост из мультизлаковой муки с копченым лососем, сметаной и шнитт-луком Обжаренный тунец с майонезом из маслин и свежими помидорами черри Паштет из чоризо на ржаном хлебе, со свежим огурцом

#### Сладкие

Свежие шоколадные макаруны Шоколадный брауни Шоколадные трюфели Кусок торта Линцер Кокосовый финансье Ванильные профитроли Чизкейк с черникой



Подходит для вегетарианцев Не содержит следов орехов

# Классический шведский стол Regent

\*€ 60,- на чел.

Минимум на 45 чел.

Свежий хлеб

Ассорти черногорских холодных и вяленых мясных нарезок

Ассорти черногорских сыров

Гарниры: маринованные огурчики, релиш из перца, сливочный сыр, оливки

Салаты: греческий, киноа с обжаренными овощами и брынзой, зеленые листья салата, помидоры

черри, руккола

Заправки: бальзамический уксус, медовая горчица, цитрус 🔊

Обжаренный тунец, майонез из лайма и маслин, помидоры черри 🕦

Карпаччо из ростбифа, сливочный сыр с цельнозерновой горчицей, маринованный лук, чипсы из сыра Грана Падано Картофельные крокеты с сыром с плесенью и

засахаренными апельсинами

Моцарелла, джем из жареных томатов, бальзамический гель, крутоны 🔊

Суп дня

Рагу из морепродуктов Бефстроганов из телятины Куриные бедрышки с тмином и лимонным соусом

Запеченный в духовке картофель с розмарином и луком

Сливочная средиземноморская полента

Чизкейк с черникой Торт "Захер" Мини-тарталетки с фруктами Ассорти сезонных фруктов





\*Цены указаны с учетом НДС, но без учета сервисного сбора 10%

# Средиземноморский шведский стол Regent

\*€ 70,- на чел.

Минимум на 45 чел

Свежий хлеб

Ассорти черногорских холодных и вяленых мясных нарезок

Ассорти черногорских сыров

Гарниры: маринованные огурчики, релиш из перца, сливочный сыр, оливки, жареные перцы Салаты: руккола, греческий, капрезе, зеленые листья салата, помидоры черри, салат нисуаз Киноа с жареной свеклой и крошкой из козьего сыра (🔊)

Заправка: бальзамический уксус, медовая горчица, цитрус

Томатная фокачча, прошутто из свинины, сливочный сыр, руккола

Киш с овощами и сыром с плесенью 🔊 Картофельные крокеты, мусс из сыра с плесенью, засахаренные апельсины

Карпаччо из ростбифа, сливочный сыр с цельнозерновой

горчицей, маринованный лук и чипсы из сыра Грана Падано

Копченый лосось, сметана с каперсами и свежий огурец

На льду:

Креветки

Соус: майонез из лайма, коктейльный, лимонный

Суп дня

Куриные бедрышки с соусом из лимона и тмина

Жареная телятина 🛞 🎧

Сибас на гриле с жареными томатами

Овощная лазанья 🔊

Жареный молодой картофель

Овощи на гриле

Рис на пару

Пахлава с орехами Тарталетка с фруктами Торт "Захер" Ассорти сезонных фруктов



Подходит для вегетарианцев (Подходит для вегетарианцев) Не содержит следов орехов.





\*Цены указаны с учетом НДС, но без учета сервисного сбора 10%

# Меню на ланч

Вы можете выбрать конкретные блюда из представленного ниже

\*Три блюда: € 58,- на чел. \*Четыре блюда: € 69,- на чел.

### Закуски

Салат Капрезе, свежий томат "бычье сердце", маринованные помидоры черри, соус бальзамик, мини-моцарелла Буффало, масло из базилика, свежая руккола

**Тартар из говядины**, перепелиные яйца, майонез из хрена, бриошь с оливками

Салат с тунцом, обжаренный тунец, яйцо вкрутую, авокадо, помидоры черри, зеленый салат, домашние картофельные чипсы

Буррата, соус из жареных помидоров черри, песто из базилика, жареная бриошь 🔊

Салат из рукколы, листья рукколы, маринованная клюква, жареный миндаль, помидоры черри, сыр Грана Падано

## Суп дня

**Кабачки,** кусочки брынзы, консервированный лимон, кедровые орехи, оливковое масло первого отжима

Суп из жареных томатов, сливочный сыр, крошка из маслин 🔊

**Морковный суп,** имбирь, апельсин, шнитт-лук, сметана **(இ)** 

## Основные блюда

**Филе сибаса на гриле,** пирог с картофелем и шпинатом, сушеные помидоры черри, майонез из цитруса и петрушки

Ризотто с мидиями и креветками, подается с чесночными чипсами и свежей рукколой (\*\*)
Приготовленная на медленном огне телячья вырезка, «дюксель» из грибов, картофельное пюре, глазированная морковь, подлива из телятины (\*\*)

Приготовленная на медленном огне куриная грудка, подается с ризотто с сыром Грана Падано и соусом из высушенных томатов черри

**Ньокки с картофелем и говядиной**, подается с белыми грибами, соусом на основе горчицы, грибные чипсы

Вегетарианская лазанья, баклажан, цуккини, жареные перцы, томаты, соус бешамель со шпинатом и сыром Грана Падано

## Десерт

**Чизкейк с черникой**, компот из черники, белый шоколад

Шоколадно-апельсиновый торт без муки Десерт Regent (ореховый бисквит, молочный шоколад, ореховый мусс)

Фруктовый сорбет

Сезонные фрукты - целые или нарезанные



\*Цены указаны с учетом НДС, но без учета сервисного сбора 10%

арианцев

T: +382 (0) 32 660 660 | E: sanja.stojanovic@regenthotels.com

www.regenthotels.com/portomontenegro



# Меню на ужин

Вы можете выбрать конкретные блюда из представленного ниже

\*Три блюда: € 62,- на чел. \*Четыре блюда: € 72,- на чел. \*Пять блюд: € 82,- на чел.

### Закуски

Карпаччо из говядины, сладкий красный лук, перепелиные яйца, цельнозерновая горчица, копченый сливочный сыр, жареная бриошь

Тартар из сибаса, мусс из лайма и авокадо, свежий виноград, пенка из огурца, тост из ржаного хлеба 🔊

Свекла, копченая свекла, мусс из козьего сыра,жареный арахис, зеленые листья салата, грушевый бисквит, белый бальзамик

Салат Капрезе, свежий томат "бычье сердце", маринованные помидоры черри, соус бальзамик, мини-моцарелла Буффало, масло из базилика, свежая руккола 🔊

Припущенная груша, груша, припущенная в красном вине с муссом из козьего сыра, грецкие орехи, Дижонская горчица с медом и гелем из бальзамика

## Суп

Холодный суп из помидоров черри с пирожком с сибасом на гриле и лососевой икрой (\*\*) (\*\*) Кукурузный суп с тарталеткой с телятиной и овощами и свежий лук шалот
Суп из цветной капусты с ньокками с рикоттой и трюфелем и чипсами из панчетты (\*\*)

## Основные блюда

Филе адриатического сибаса на гриле со сливочной полентой и луком-пореем, велюте из креветок со шнитт-луком 🔊

Куриная рулада, с песто из базилика и рикоттой, картофельное пюре, зеленый лук на гриле, подлива из курицы с тмином

**Телятина,** завернутая в панчетту, подается с картофельной галетой, глазированной спаржей и подливой из телятины

Ризотто с цуккини, подается с хрустящими кальмарами и цитрусовым соусом 
Картофельные ньокки, соус из сыра Грана
Падано со шлинатом, высущенные в пухови

Падано со шпинатом, высушенные в духовке помидоры черри и острые крутоны

# Десерты

Чизкейк Фразье, нью-йоркский чизкейк, клубничный компот, фисташки
Торт «Захер», малина и шоколад
Кокос с клубникой, кокосовый бисквит, малиновый мусс, взбитый кокосовый ганаш
Морковный торт, сливочный сыр, морковный бисквит
Фруктовый сорбет

Сезонные фрукты, цельные или нарезанные

Подходит для вегетарианцев Не содержит следов орехов

\*Цены указаны с учетом НДС, но без учета сервисного сбора 10%

Regent Porto Montenegro Porto Montenegro Village

T: +382 (0) 32 660 660 | E: sanja.stojanovic@regenthotels.com www.regenthotels.com/portomontenego



# Ланч-боксы

# «Серебрянный»

\*€ 18,- на человека

Круассан

Сэндвич(с курицей или вегетарианский)

Фрукты сезонные (цельные)

Йогурт

Вода без газа

# Диетический

\*€ 21,- на человека

Овощные палочки с соусом из брынзы Сэндвич «Король Людвиг» с копченым лососем, сливочным сыром и авокадо Фрукты сезонные (цельные) Йогурт

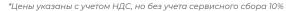
Вода без газа

# «Премиум»

\*€ 23,- на человека

Булочка с шоколадом и кусок бананового торта Сэндвич (с говядиной, лососем или вегетарианский) Овощные палочки с соусом из брынзы Фрукты сезонные (цельные) Обычный или фруктовый йогурт Вода без газа

Рекомендуем вам также подобрать к этому меню ваше любимое вино. Мы к вашим услугам в случае дополнительных пожеланий.



# Кейтеринг на яхте

\*€ 50,- на чел.

### Ассорти свежего хлеба

Булочки из кукурузной муки, хлеб с оливками, зерновой хлеб

Ассорти холодных мясных нарезок, черногорские сыры, оливки и соленья

#### Салаты

Греческий салат, зеленый салат и салат с тунцом

#### Канапе и закуски, которые едят руками

Креветки темпура, соус тартар Обжаренная бриошь, вегетарианский паштет, песто из базилика и крошки из Пармезана Куриные шашлычки со сладким соусом чили и кунжутом Крокеты с картофелем и муссом из сыра с плесенью и засахаренными апельсинами

### Сладкое и фрукты

Ассорти свежих сезонных фруктов Шоколадные макаруны





Саня Стоянович, Менеджер по продажам и мероприятиям Regent Porto Montenegro

sanja.stojanovic@regenthotels.com T: +382 (0)32 660 660 M: +382 (0)69 133 447 W: www.regenthotels.com/portomontenegro