



САХАЛИН
музыка морей и океанов





САХАЛИН
мудрости морей и океанов

САХАЛИН

Сахалин – первый на Роза Хутор ресторан русской рыбы и морепродуктов альянса White Rabbit Family, под руководством бренд-шефа Владимира Мухина, концепт-шефа Алексея Когая и шеф-повара Анатолия Баклагина.





САХАЛИН
кулинария морей и океанов

КОНЦЕПЦИЯ

Концепция ресторана Сахалин – MediterrAsian cuisine – новый гастрономический стиль, где используются региональные продукты в сочетании со средиземноморскими и азиатскими блюдами и техниками. Концепцию и меню разрабатывал Алексей Когай, признанный шеф-повар России, получивший звезду Мишлен. В основе меню – дальневосточные морепродукты и Raw bar с ледником и аквариумом, где гости могут выбрать морепродукты на свой вкус.





САХАЛИН
кулинария морей и океанов

ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ДЛЯ БАНКЕТОВ

Основной зал

- **100** человек в формате банкета
- **150** человек в формате фуршета





САХАЛИН
кулинария морей и океанов

ЗАКРЫТИЕ ОСНОВНОГО ЗАЛА

возможно от суммы бронирования банкета
на **1 000 000** ₺ + сервисный сбор (10%)

Пробковый сбор:

- **1000** ₺ за бутылку
 - **2000** ₺ за бутылку элитный алкоголь
-





САХАЛИН
кулинария морей и океанов

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМАНДА

Профессиональная команда ресторана Сахалин,
также готова оказать дополнительные услуги:

- Сет-меню от шеф-повара
 - Винное сопровождение с презентацией от сомелье
 - Возможность приготовления мясных блюд
 - Использование проектора для презентаций
 - Помощь в подборе качественных ведущих и музыкантов
-

