



Отель «Троя»*** в Костроме

Адрес: г. Кострома, ул. Никитская , 49-б.

Телефон: +7-962-180-15-76, +7(4942) 301-576

Сайт www.troyhotel.ru

Электронная почта: info@troyhotel.ru

Уважаемые коллеги!

Ресторан отеля «Троя» рад предложить услуги по организации питания для туристических групп

Нажмите на ссылку и [ознакомьтесь с готовыми вариантами обедов и ужинов.](#)

В случае если вашим гости более требовательны, или хотят отметить в нашем ресторане своё торжественное событие – наш менеджер свяжется с вами и обсудит варианты банкетное меню



[Ознакомьтесь с вариантами обедов и ужинов.](#)

Предлагаем вашему вниманию небольшую презентацию нашего отеля.

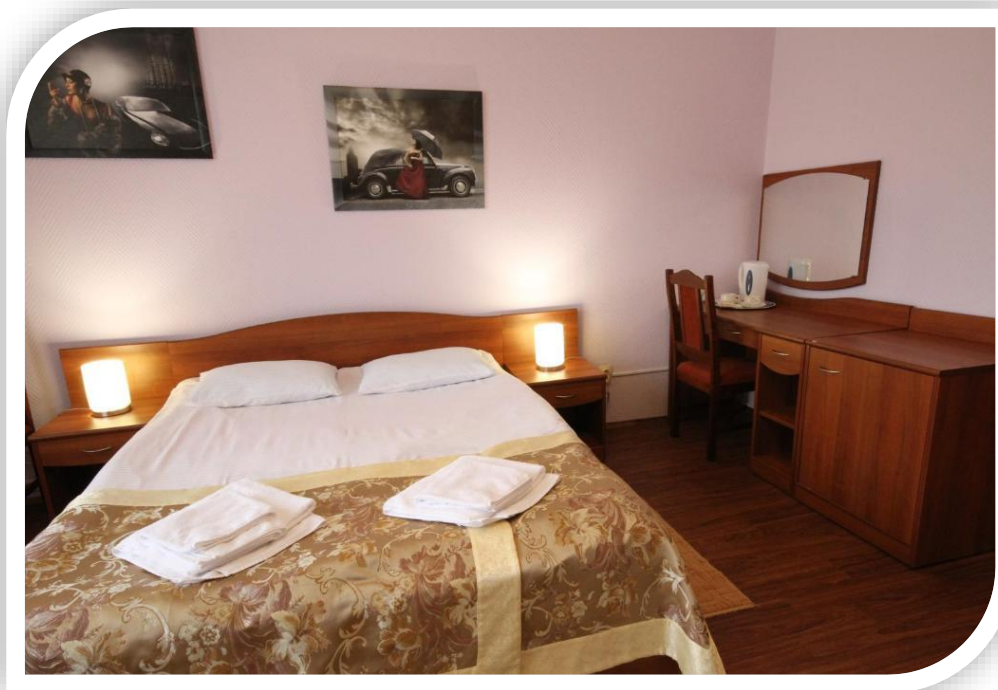
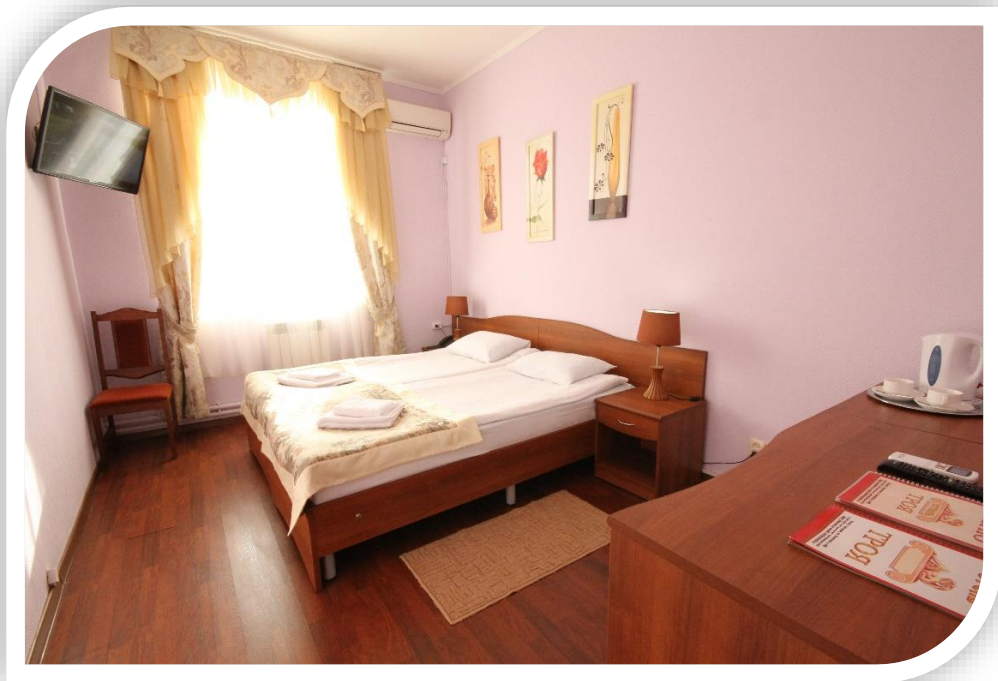
1. Центральное расположение

Наша гостиница находится в сердце города, что позволяет вашим туристам легко добраться до главных достопримечательностей и культурных объектов. Также мы находимся в 5 минутах ходьбы доступности от Ж/Д вокзала

2. Разнообразие номеров

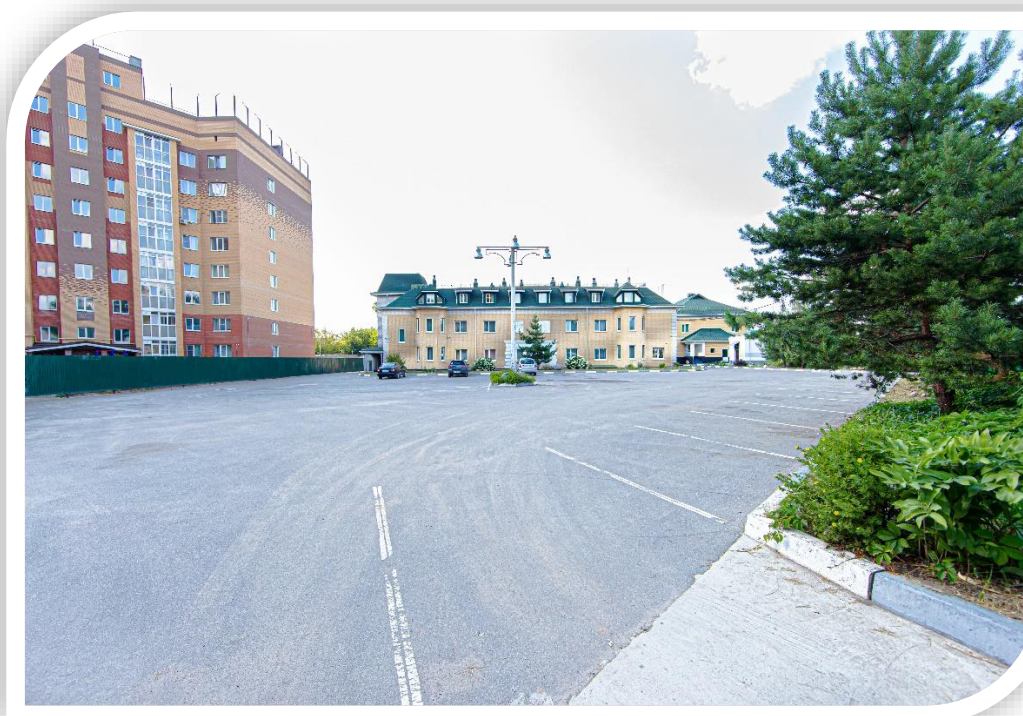
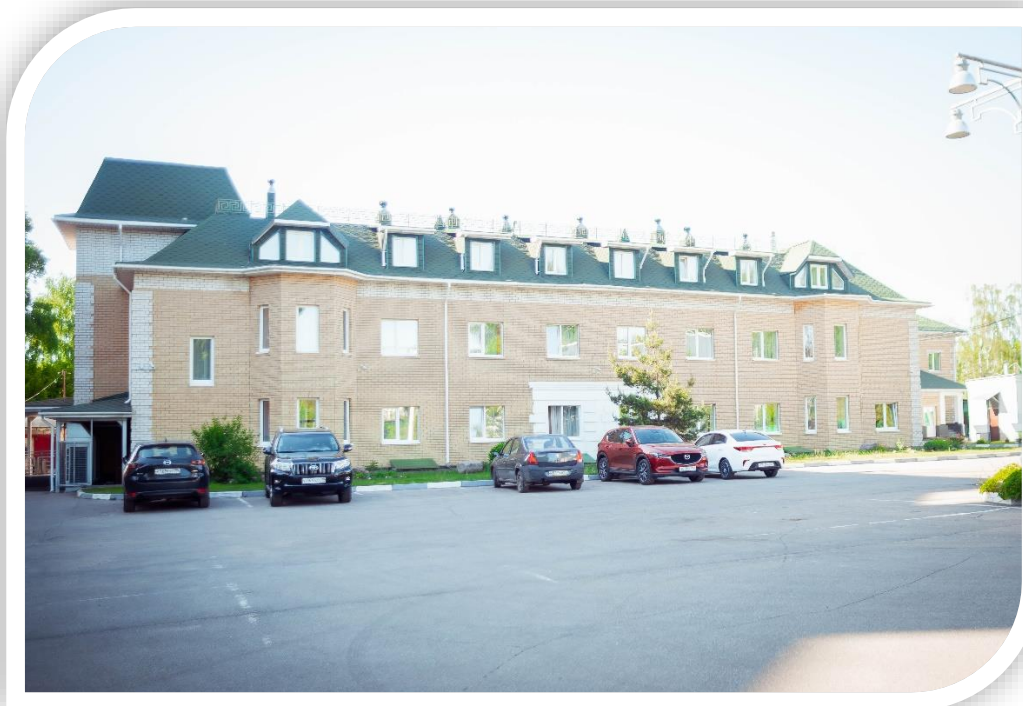
Мы предлагаем 94 номера различных категорий, от стандартных до люксов,

Также в нашем распоряжении есть VIP номера и номер на 6 гостей, номера с отдельными входами, чтобы удовлетворить самые разные потребности ваших гостей.

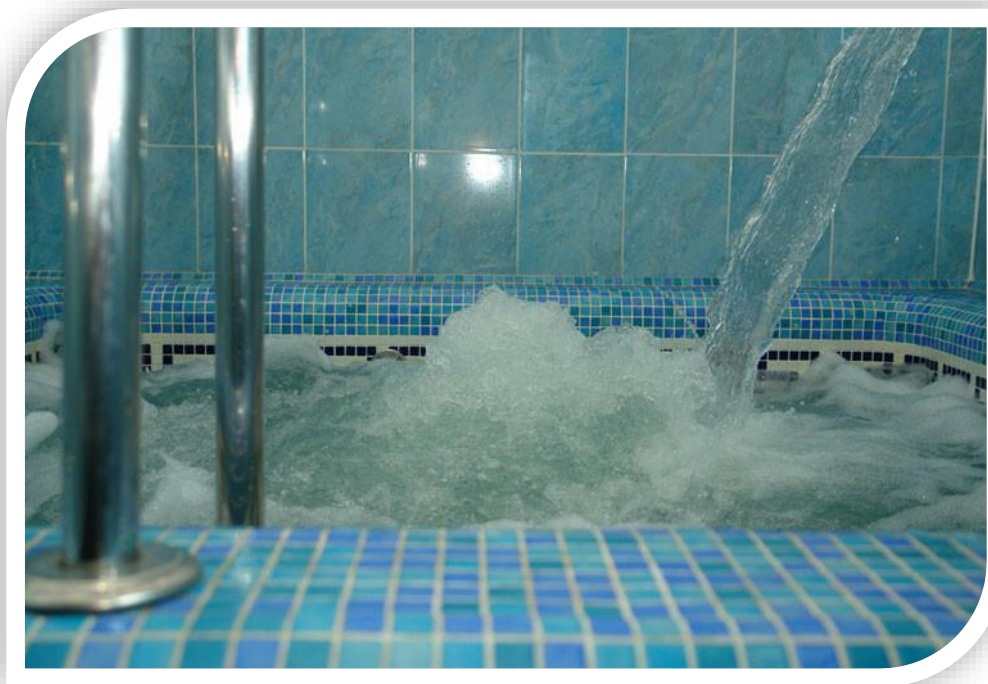


3. Удобный подъезд и просторная парковка

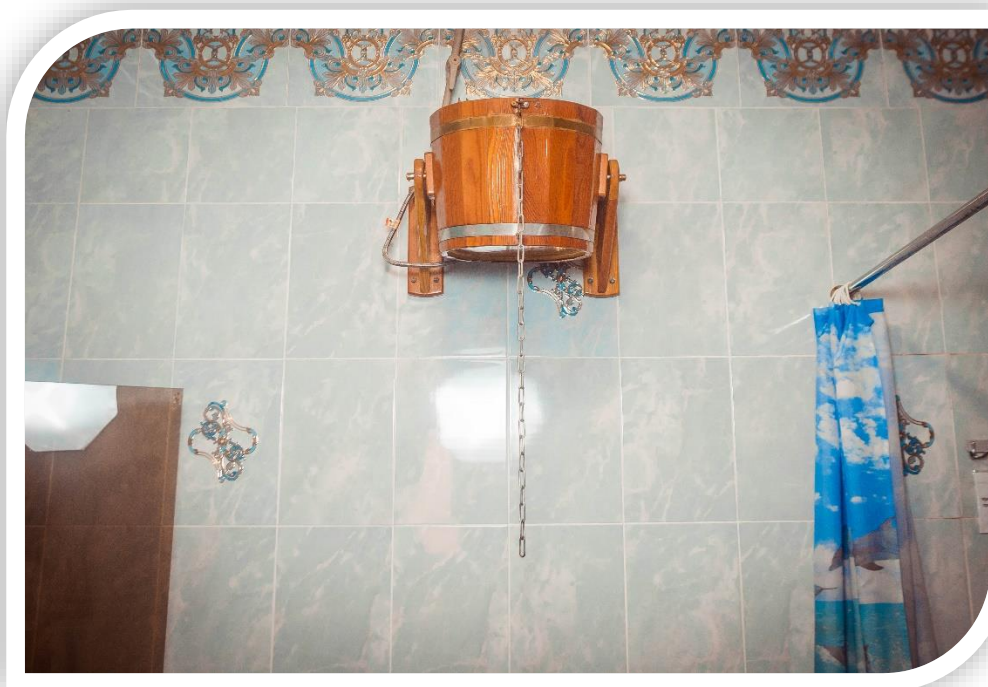
Наша гостиница оснащена удобными подъездными путями и большой парковкой для автобусов, что облегчает логистику и делает пребывание еще более удобным.



4. Банный комплекс на дровах «Троя»



Для расслабления и отдыха после долгой дороги у нас есть банный комплекс, который обязательно понравится вашим гостям.



5. Развлекательные объекты рядом

В шаговой доступности от нашей гостиницы находится детский парк аттракционов, детский развлекательный центр «В гостях у Сказки» и губернский симфонический оркестр, что предоставляет дополнительные возможности для досуга ваших туристов.



Контактная информация:

Мы всегда готовы ответить на ваши вопросы и обсудить условия сотрудничества. Пожалуйста, свяжитесь с нами по следующим контактам:

Телефон: +7-962-180-15-76, +7(4942) 301-576

Сайт www.troyhotel.ru

Электронная почта: info@troyhotel.ru

Адрес: г. Кострома, ул. Никитская, 49-б.

Отель "Троя" — ваш надежный партнер в организации незабываемых путешествий и комфортного отдыха для ваших клиентов.

Мы с нетерпением ждем начала нашего сотрудничества и уверены, что оно будет долгосрочным и взаимовыгодным.

С уважением,

Менеджер по работе с туристическими фирмами отеля "Троя"

ПРИЛОЖЕНИЕ №1
ОБЕДЫ И УЖИНЫ ДЛЯ ОРГАНИЗОВАННЫХ ГРУПП

Меню по дням недели составлено для удобства персонала и гостей! Каждое блюдо имеет свою цену, поэтому меню составлено с учётом ценовой категории и составом блюда. Основные блюда в обоих вариантах одинаковые, что бы не было путаницы. Принимать заявки на питание исключительно по меню на день питания! Заменить можно 1-2 порции по договорённости (веган, аллергик и др. причины). Клиенту отправлять меню только на те дни, когда они хотят питаться.

Дети – 400 руб (для групп от 15 человек)	
Обеды	Ужины
Понедельник	Понедельник
Хачапури с сыром (140г)	Сосиска в тесте (90г)
Суп-лапша с курицей (330г)	Картофельные дольки в соевом соусе (200г)
Нарезка овощная (50г)	Куриная отбивная под шубой (125)
Греча с овощами (150г)	Салат «Овощи (огурец, помидор) с маслом» (1/105)
Котлета Столичная (свинина – филе грудки) (100г)	Хлеб белый
Хлеб белый	Хлеб черный
Хлеб черный	Чай с сахаром
Компот из свежих фруктов (250г)	
Вторник	Вторник
Пирог печёный с капустой и яйцом (100г)	Хачапури с сыром (140г)
Суп картофельный со свиной (320г)	Рис отварной с подливой (200г)
Нарезка овощная (50г)	Свинина Пикантная (100г)
Картофель жареный с луком (180г)	Салат «Винегрет овощной» без горошка (100г)
Филе куриное по-французски (110г)	Хлеб белый
Хлеб белый	Хлеб черный
Хлеб черный	Чай с сахаром
Компот из свежих фруктов (250г)	
Среда	Среда
Булочка сладкая с маком (50г)	Пирог печёный с капустой и яйцом (100г)
Борщ со свиной (330г) сметана (30г)	Картофель запеченный (200г)
Нарезка овощная (50г)	Филе куриное «Столичное» (120г)
Макаронотварные с маслом (150г)	Салат «Осенний» (150г)
Котлета Нежная (свинина – филе бедра) (100г)	Хлеб белый
Хлеб белый	Хлеб черный
Хлеб черный	Чай с сахаром
Компот из свежих фруктов (250г)	
Четверг	Четверг
Пирог печёный с капустой и яйцом (100г)	Сосиска в тесте (90г)
Щи из капусты с курицей (320) сметана (30г)	Спагетти отварные с подливой (200г)
Салат «Овощи (помидор, огурец) со сметаной» (120г)	Отбивная из свинины под шубой (125г)
Картофельное пюре с маслом (200г)	Салат «Оливье с колбасой» (150г)
Филе куриное запечённое под сметаной (100г)	Хлеб белый
Хлеб белый	Хлеб черный
Хлеб черный	Чай с сахаром
Компот из свежих фруктов (250г)	
Пятница	Пятница
Булочка сладкая с маком (50г)	Пирог печёный с капустой и яйцом (100г)
Борщ с курицей (330г) сметана (30г)	Картофельные дольки в соевом соусе (200г)
Салат «Овощи (огурец, помидор) с маслом» (105г)	Свинина по-французски (115г)
Рис с овощами (200г)	Салат "Свекольное приключение" (153г)

Котлета куриная «Особая» (филе бедра) (90г)	Хлеб белый
Хлеб белый	Хлеб черный
Хлеб черный	Чай с сахаром
Компот из свежих фруктов (250г)	
Суббота	Суббота
Булочка сладкая с маком (50г)	Хачапури с сыром (140г)
Суп с фрикадельками (свинина-курица) (340г)	Картофельное пюре с маслом (200г)
Салат «Овощи (помидор, огурец) со сметаной» (120г)	Филе куриное запечённое с апельсином (110г)
Спагетти Классические (150)	Салат «Капустный по-фанагорски» (135г)
Тефтели с соусом (филе бедра – свинина) (100/50)	Хлеб белый
Хлеб белый	Хлеб черный
Хлеб черный	Чай с сахаром
Компот из свежих фруктов (250г)	
Воскресенье	Воскресенье
Пирог печёный с капустой и яйцом (100г)	Булочка сладкая с маком (50г)
Суп «Домашний» с курицей (330г)	Макароны отварные с подливой (200г)
Салат «Овощи (огурец, помидор) с маслом» (105г)	Филе куриное «Аппетитное» (120г)
Картофель тушёный с луком (200г)	Салат «Винегрет овощной» без горошка (100г)
Свинина аппетитная (105г)	Хлеб белый
Хлеб белый	Хлеб черный
Хлеб черный	Чай с сахаром
Компот из свежих фруктов (250г)	

[Вернуться к началу презентации](#)