

Предложение банкетный ужин
 Ресторан «Плесков»

| | |
|---------------------------|--|
| Дата проведения: | |
| Место проведения: | |
| Количество персон: | |
| Время: | |
| Заказчик: | |
| Контактные данные: | |

Некоторые условия банкетного обслуживания

- Вы можете составить меню на мероприятие, исходя из Ваших предпочтений, выбрав блюда из представленного списка ниже. Стоимость меню считается индивидуально, после выбора блюд на банкет. Минимальная стоимость на одного гостя должна составить 1750 руб.
- На мероприятие Вы можете привезти свои алкогольные и безалкогольные напитки, при данном условии взимается сервисный сбор с одного (взрослого) гостя – 80 руб. На банкетный алкоголь в ресторане действуют специальные цены, заказ напитков осуществляется у менеджера отеля не позднее 14 дней до мероприятия.
- Ресторан обслуживает банкетные мероприятия до 00:00. Начало мероприятия согласовывается индивидуально.
- В связи с требованиями федерального законодательства и внутренних распоряжений отеля, музыкально-развлекательная программа возможна до 23:30.
- Упаковка продуктов производится бесплатно. Ассортимент продуктов, которые следует упаковать, необходимо уточнить за 15-20 минут до окончания мероприятия. Хранение «остатков» еды в Ресторане не предусмотрено.
- Организацией развлекательной программы и оформлением (декором) площадок могут заниматься любые сторонние люди, но при условии согласования всех нюансов с менеджером отеля и администратором ресторана.

Список блюд для составления меню

| № | Название | Грамм | Цена руб. | Для пометок |
|------------------------------------|---|-------|-----------|-------------|
| Холодные порционные закуски | | | | |
| 1 | Паштет из печени цыпленка с беконом и чипсами из пармезана Подается с листьями салата и пшеничными тостами | 120 | 160 | |
| 2 | Паштет из телячьей печени с хрустящим луком и грибами Подается с листьями салата и пшеничными тостами | 120 | 160 | |
| 3 | Тар-тар из вырезки говядины | 85 | 210 | |
| 4 | Тар-тар из норвежского лосося и тигровой креветки | 85 | 330 | |
| 5 | Тар-тар из тунца и авокадо | 85 | 190 | |
| Холодные закуски | | | | |
| 1 | Рыбное плато (подается со свежей зеленью, лимоном, оливками, сливочным маслом) | | | |
| | Лосось м/с | 145 | 470 | |
| | Лосось х/к | 145 | 470 | |
| | Масляная рыба х/к | 145 | 320 | |
| | Палтус х/к | 145 | 480 | |
| | Красная икра на пшеничных тостах (1 шт.) | 30 | 80 | |
| | Сельдь пряного посола с картофелем | 230 | 220 | |
| | Балтийская килька пряного посола с картофелем | 230 | 210 | |

| | | | | |
|------------------------|--|-----|-----|--|
| 2 | Мясное плато (подается с томатами черри, маслинами, зеленью, с хреном и горчицей) | | | |
| | Ростбиф из вырезки говядины | 145 | 530 | |
| | Телячий язык отварной | 145 | 240 | |
| | Запеченное филе барашка с розмарином | 145 | 380 | |
| | Куриный мраморный рулет | 145 | 180 | |
| | Утиная грудка х/к | 145 | 350 | |
| | Домашнее сало | 140 | 180 | |
| | Бастурма | 130 | 410 | |
| | Буженина из свиной шеи с чесноком и зеленью | 145 | 180 | |
| 3 | Сырное плато (подается с медом и орехами) | | | |
| | С голубой плесенью | 125 | 320 | |
| | Моцарелла | 125 | 160 | |
| | Буррата | 125 | 160 | |
| | Российский | 125 | 160 | |
| | Бри | 125 | 310 | |
| | Брынза | 125 | 160 | |
| 4 | Овощное плато (томаты, огурцы, перец болгарский, зелень) | | | |
| 5 | Разносолы и маринады (томаты, огурцы, квашеная капуста, черемша, грибы, красный лук) | | | |
| 6 | Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом | | | |
| 7 | Блинный рулет со сливочным сыром и семгой с/с | | | |
| 8 | Брускетта с белыми грибами и луком пореем (1 шт.) | | | |
| 9 | Брускетта с томатами и моцареллой (1 шт.) | | | |
| 10 | Брускетта с ростбифом и сладкой горчицей (1 шт.) | | | |
| 11 | Холодец по – домашнему (из говядины и цыпленка) | | | |
| 12 | Филе судака в воздушном кляре с соусом «Тар-Тар» | | | |
| Салаты | | | | |
| 1 | Сельдь под шубой | | | |
| 2 | «Нисуаз» с тунцом гриль | | | |
| 3 | С копченой треской и авокадо | | | |
| 4 | Микс салатов с тигровыми креветками гриль и пармезаном | | | |
| 5 | С морепродуктами (кальмар, креветки, мидии, огурец, морковь, яблоко, салат, кунжут, лук порей, соус на основе апельсинового сока) | | | |
| 6 | «Цезарь»: | | | |
| | с лососем | 220 | 420 | |
| | с тигровыми креветками | 230 | 440 | |
| | с куриным филе | 230 | 320 | |
| 7 | «Оливье»: | | | |
| | с телячьим языком | 225 | 220 | |
| | с вырезкой говядины | 225 | 320 | |
| | с лососем | 210 | 350 | |
| 8 | «Деревенский» из свежих овощей с бужениной | | | |
| 9 | С бужениной, печёным картофелем, белыми грибами на листьях салата | | | |
| 10 | С говядиной и печеными овощами | | | |
| 11 | С говяжьим языком, беконом, ветчиной под картофелем пай | | | |
| 12 | С печенью цыпленка (печень, шампиньоны, опята, помидор в собственном соку, свежий огурец, салат, красная фасоль, красный лук маринованный, соус с тимьяном и чесноком) | | | |
| 13 | Капризе с соусом «Песто» и кедровыми орешками | | | |
| 14 | Греческий с сыром «Фета» и красным луком | | | |
| Горячие закуски | | | | |
| 1 | Жульен с курицей и грибами | | | |

| | | | | |
|-------------------------|--|------------|-----|--|
| 2 | Жульен с морепродуктами (кальмар, креветки, мидии) | 95 | 160 | |
| 3 | Запечённые мидии с пармезаном и томатами | 90 | 140 | |
| 4 | Тигровые креветки на гриле | 130 | 460 | |
| 5 | Запечённый баклажан с моцареллой, томатами и бальзамическим кремом | 130 | 250 | |
| Горячие блюда | | | | |
| 1 | Филе судака с картофельным пюре и сливочным соусом | 190/105/30 | 430 | |
| 2 | Филе судака с белыми грибами на подушке из овощей | 180/150/30 | 470 | |
| 3 | Филе лосося с овощами гриль | 150/165 | 690 | |
| 4 | Треска с шафраном, с печёным картофелем и овощным сое | 180/130 | 390 | |
| 5 | Стейк из свиной шеи с картофелем «Айдахо» | 160/150/30 | 350 | |
| 6 | Вырезка поросенка с белыми грибами и деревенским картофелем | 150/120/30 | 360 | |
| 7 | Вырезка поросенка в прованских травах с овощами гриль | 150/130/30 | 370 | |
| 8 | Корейка поросенка с томатами и болгарским перцем | 180/155 | 380 | |
| 9 | Вырезка говядины с овощами и соусом Demi-glace из белых грибов | 150/110/30 | 630 | |
| 10 | Корейка барана на гриле с баклажанами и красной фасолью | 160/145 | 690 | |
| 11 | Утиная грудка с маринованным яблоком и ягодным соусом | 140/145/30 | 610 | |
| 12 | Филе индейки на паровых овощах со сливочно-горчичным соусом | 150/115/30 | 380 | |
| 13 | Куриное филе с базиликом и пюре из картофеля и тыквы | 150/130/20 | 350 | |
| Блюда на мангале | | | | |
| 1 | Шашлык из лосося | 200/100/30 | 730 | |
| 2 | Шашлык из свинины | 200/100/30 | 340 | |
| 3 | Шашлык из куриного филе | 200/100/30 | 280 | |
| 4 | Шашлык из вырезки говядины | 200/100/30 | 690 | |
| 5 | Шашлык из мякоти барашка | 200/100/30 | 650 | |
| 6 | Шашлык из баранины (корейка на косточке) | 220/100/30 | 750 | |
| 7 | Овощи гриль | 150 | 220 | |
| Напитки | | | | |
| 1 | Морс из клюквы | 1 л | 230 | |
| 2 | Морс из чёрной смородины | 1 л | 230 | |
| 3 | Морс из вишни | 1 л | 230 | |
| 4 | Чай | 200 мл | 50 | |
| 5 | Кофе | 200 мл | 70 | |
| Фрукты | | | | |
| 1 | Фруктовая тарелка | 1000 | 750 | |
| Хлеб | | | | |
| 1 | Хлебная корзина | 120 | 140 | |
| 2 | Хлеб (белый/чёрный) | 15 | 5 | |