

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.
- 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)	120	120	
5	Разносолы и маринады (томаты, огурцы, квашеная капуста, черемша, грибы, красный лук)	140	140	
6	Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом	190	350	
7	Блинный рулет со сливочным сыром и семгой с/с	150	320	
8	Брускетта с белыми грибами и луком пореем (1 шт.)	85	160	
9	Брускетта с томатами и моцареллой (1 шт.)	85	95	
10	Брускетта с ростбифом и сладкой горчицей (1 шт.)	85	180	
11	Холодец по – домашнему (из говядины и цыпленка)	115	150	
12	Филе судака в воздушном кляре с соусом «Тар-Тар»	140	190	
Салаты				
1	Сельдь под шубой	235	210	
2	«Нисуаз» с тунцом гриль	215	390	
3	С копченой треской и авокадо	220	410	
4	Микс салатов с тигровыми креветками гриль и пармезаном	185	410	
5	С морепродуктами (кальмар, креветки, мидии, огурец, морковь, яблоко, салат, кунжут, лук порей, соус на основе апельсинового сока)	175	280	
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	200	240	
9	С бужениной, печёным картофелем, белыми грибами на листьях салата	215	250	
10	С говядиной и печеными овощами	230	430	
11	С говяжьим языком, беконом, ветчиной под картофелем пай	185	230	
12	С печенью цыпленка (печень, шампиньоны, опята, помидор в собственном соку, свежий огурец, салат, красная фасоль, красный лук маринованный, соус с тимьяном и чесноком)	200	260	
13	Капризе с соусом «Песто» и кедровыми орешками	180	220	
14	Греческий с сыром «Фета» и красным луком	210	230	
Горячие закуски				
1	Жульен с курицей и грибами	105	140	

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-glacé 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	