

Предложение банкетный ужин
 Ресторан «Плесков»

Дата проведения:	2021 г.
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	170	
3	Тар-тар из вырезки говядины	85	290	
4	Тар-тар из норвежского лосося и тигровой креветки	85	390	
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	480	
	Лосось х/к	145	480	
	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	690	
	Телячий язык отварной	145	280	
	Запеченное филе барашка с розмарином	145	490	
	Куриный мраморный рулет	145	180	
	Утиная грудка х/к	145	350	
	Домашнее сало	140	180	
	Бастурма	130	470	
	Буженина из свиной шеи с чесноком и зеленью	145	270	
3	Сырное плато (подается с медом и орехами)			
	С голубой плесенью	125	460	
	Моцарелла	125	160	
	Буррата	125	570	
	Российский	125	210	
	Бри	125	550	
	Брынза	125	160	
4	Овощное плато (томаты, огурцы, перец болгарский, зелень)			
5	Разносолы и маринады (томаты, огурцы, квашеная капуста, черемша, грибы, красный лук)			
6	Грибочки соленые			
7	Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом			
8	Блинный рулет со сливочным сыром и семгой с/с			
9	Брускетта с белыми грибами и луком пореем (1 шт.)			
10	Брускетта с томатами и моцареллой (1 шт.)			
11	Брускетта с ростбифом и сладкой горчицей (1 шт.)			
12	Холодец по – домашнему (из говядины и цыпленка)			
13	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			
	с тигровыми креветками			
	с куриным филе			
7	«Оливье»:			
	с телячьим языком			
	с вырезкой говядины			
	с лососем			
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	105	180	
2	Жульен с морепродуктами (кальмар, креветки, мидии)	95	160	
3	Тигровые креветки на гриле	130	570	
4	Запечённый баклажан с моцареллой, томатами и бальзамическим кремом	130	290	
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	780	
4	Треска с шафраном, с печёным картофелем и овощным сое	180/130	480	
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	430	
8	Корейка поросенка с томатами и болгарским перцем	180/155	400	
9	Вырезка говядины с овощами и соусом Demi-glacé из белых грибов	150/110/30	760	
10	Корейка барана на гриле с баклажанами и красной фасолью	160/145	760	
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	850	
2	Шашлык из свинины	200/100/30	430	
3	Шашлык из куриного филе	200/100/30	460	
4	Шашлык из мякоти барашка	200/100/30	760	
5	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	80	
Фрукты				
1	Фруктовая тарелка	1000	860	
Хлеб				
1	Хлебная корзина	120	140	
2	Хлеб (белый/чёрный)	15	10	