

Предложение банкетный ужин
Ресторан «Плесков»

Дата проведения:	2022 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 рассчитывается 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. Либо заказать алкоголь в нашем ресторане. На банкетный алкоголь действуют специальные цены, заказ напитков осуществляется у менеджера отеля не позднее 10 дней до мероприятия.
- Ресторан обслуживает банкетные мероприятия до 23:30. Музыкально-развлекательная программа также возможна только до 23:30. Начало мероприятия согласовывается индивидуально.
- Упаковка оставшихся закусок производится бесплатно. Про блюда, которые следует упаковать, необходимо сообщить официантам за 15-20 минут до окончания мероприятия. Хранение в Ресторане не предусмотрено.
- Организацией развлекательной программы и оформлением (декором) площадок могут заниматься сторонние люди, но при условии заблаговременного согласования всех нюансов с менеджером отеля и администратором ресторана.

Список блюд для составления меню

№	Название	Грамм	Цена руб.	Для пометок
Холодные закуски				
1	Рыбное плато (подается со свежей зеленью, лимоном, оливками, сливочным маслом)			
	Лосось м/с	145	510	
	Форель х/к	145	510	
	Масляная рыба х/к	145	380	
	Палтус х/к	145	510	
	Красная икра на пшеничных тостах (1 шт.)	30	80	
	Сельдь пряного посола с картофелем	230	220	
2	Мясное плато (подается с томатами черри, маслинами, зеленью, с хреном и горчицей)			
	Ростбиф из вырезки говядины	145	690	
	Телячий язык отварной	145	310	
	Запеченное филе барашка	145	510	
	Куриный мраморный рулет	145	180	
	Утиная грудка х/к	145	350	
	Домашнее сало	140	250	
	Буженина из свиной шеи с чесноком и зеленью	145	280	

3	Сырное плато (подаётся с медом и орехами)			
	Дор Блю	125	460	
	Моцарелла	125	300	
	Пармезан	125	320	
	Российский	125	210	
	Бри	125	490	
	Брынза	125	220	
	Чеддер	125	200	
	Сыр с лисичками	125	260	
4	Овощное плато (томаты, огурцы, перец болгарский, зелень)	120	120	
5	Разносолы и маринады (томаты, огурцы, квашеная капуста, черемша, красный лук)	140	150	
6	Грибочки соленые	150	190	
7	Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом	190	350	
8	Блинный рулет со сливочным сыром и семгой с/с	150	360	
9	Маслины и оливки	160	280	
10	Холодец по – домашнему (из говядины и цыпленка)	115	190	
11	Филе судака в воздушном кляре с соусом «Тар-тар»	140	260	
12	Капризе с соусом «Песто» и кедровыми орешками	180	330	
Салаты				
1	Сельдь под шубой	235	210	
2	«Оливье»:			
	с телячьим языком	230	250	
	с вырезкой говядины	225	410	
	с лососем	230	340	
3	«Цезарь»:			
	с лососем	220	450	
	с тигровыми креветками	230	380	
	с куриным филе	230	330	
4	«Нисуаз» с тунцом гриль	230	370	
5	С копченой треской и авокадо	220	410	
6	С морепродуктами на гриле (кальмары, креветки, мидии)	230	330	
7	С лососем терияки и свежей зеленью	180	380	
8	«Деревенский» из свежих овощей с бужениной	240	260	
9	С бужениной, печёным картофелем и белыми грибами	215	280	
10	Гриль салат с ростбифом из говядины	230	390	
11	С говяжьим языком, беконом и ветчиной под картофелем пай	220	310	
12	С говядиной и вялеными томатами	190	330	
13	Греческий с сыром «Фета» и красным луком	250	250	
Горячие закуски				
1	Жульен с курицей и грибами	100	190	
2	Жульен с морепродуктами (кальмар, креветки, мидии)	100	210	
3	Тигровые креветки в беконе на гриле	120	360	
4	Запечённый баклажан с моцареллой и томатами	130	290	
Горячие блюда				
1	Филе судака с картофельным пюре и сливочным соусом	190/105/30	470	
2	Филе судака с белыми грибами на подушке из овощей	180/150/30	530	
3	Филе лосося с овощами гриль	150/165	780	
4	Треска с шафраном, с печёным картофелем и овощным соте	180/130	480	
5	Стейк из свиной шеи с картофелем «Айдахо»	160/150/30	390	
6	Вырезка поросенка с белыми грибами и картофелем	150/120/30	410	
7	Вырезка поросенка в прованских травах с овощами гриль	150/130/30	470	
8	Корейка поросенка с томатами и болгарским перцем	180/155	400	

9	Медальоны и говядины с овощами и соусом Demi-glace	130/70/50	750	
10	Филе индейки на овощах со сливочно-горчичным соусом	150/115/30	380	
11	Куриное филе с базиликом и пюре из картофеля и тыквы	150/130/20	350	
Блюда на мангале				
1	Шашлык из свиной шеи	180/160	430	
2	Шашлык из куриного бедра	180/160	380	
3	Шашлык из мякоти барашка	180/160	710	
4	Овощи гриль	220	250	
Напитки				
1	Морс из клюквы	1 л	240	
2	Морс из вишни	1 л	240	
3	Вода с лимоном и мятой	1 л	120	
4	Чай	200 мл	50	
5	Кофе	200 мл	90	
Фрукты и мороженое				
1	Фруктовая тарелка	1000	900	
2	Мороженое	220	190	
Хлеб				
1	Хлебная корзина	150	200	
2	Хлеб (белый/чёрный)	15	20	
3	Лаваш	200	200	