

Предложение банкет в ресторане «Плесков»

Дата проведения:	2023 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
<b>Холодные закуски</b>				
1	Рыбное плато (подается с зеленью укропа, лимоном, оливками и сливочным маслом)			
	Филе семги малой соли	130	550	
	Филе радужной форели холодного копчения	130	550	
	Филе горбуши холодного копчения	130	340	
	Филе озерной щуки холодного копчения	130	340	
	Филе масляной рыбы холодного копчения	130	490	
	Филе палтуса холодного копчения	130	490	
	Красная икра на пшеничных тостах	30	80	
2	Мясное плато (подается с томатами черри, маслинами, хреном и горчицей)			
	Ростбиф из говяжьего окорока	150	490	
	Телячий язык отварной	150	420	
	Запеченное филе барашка	150	520	
	Куриный рулет с травами и овощами	150	290	
	Утиная грудка холодного копчения	150	420	
	Домашнее сало с чесноком и зеленью	120	260	

	Свиная грудинка холодного копчения	120	280	
	Буженина из свиного окорока с чесноком и зеленью	150	290	
3	Сырное плато (подаётся с медом, орехами и фруктами)			
	Дор Блю	125	460	
	Моцарелла	125	490	
	Пармезан	125	350	
	Российский	125	250	
	Бри	125	560	
	Брынза	125	250	
	Чеддер	125	260	
	Сыр с лисичками	125	310	
4	Паштет из печени цыпленка на тостах с листьями салата, томатами и грибами	125	140	
5	Паштет из телячьей печени на тостах с листьями салата, томатами и каперсами	125	150	
6	Овощное плато (томаты, огурцы, перец болгарский, зелень)	120	140	
7	Капрезе с соусом Песто и кедровыми орешками	180	480	
8	Разносолы и маринады (томаты, огурцы, квашеная капуста, черемша, красный лук)	140	150	
9	Маслины, оливки	115	320	
10	Грибочки соленые	150	190	
11	Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом	190	350	
12	Блинный рулет со сливочным сыром и семгой м/с	150	360	
13	Сельдь пряного посола с картофелем и луком	230	220	
14	Филе судака в воздушном кляре с соусом Тартар	140	330	
<b>Салаты</b>				
1	Сельдь под шубой	235	260	
2	«Оливье»:			
	с ветчиной	225	270	
	с говядиной	225	320	
	с лососем	225	340	
3	«Цезарь»:			
	с лососем	230	510	
	с тигровыми креветками	230	480	
	с куриным филе	230	370	
4	«Нисуаз» с тунцом гриль	220	430	
5	«Деревенский» из свежих овощей с бужениной	230	280	
6	«Греческий» с сыром фета и красным луком	250	320	
7	С кальмаром и печеными томатами по-средиземноморски	220	310	
8	С лососем терияки и миксом листового салата	180	460	
9	С бужениной, печёным картофелем и белыми грибами	230	290	
10	С ростбифом из говядины и овощами	230	360	
11	С говяжьим языком, беконом и ветчиной под картофелем пай	220	310	
12	С копченой утиной грудкой, печеной грушей и молодым творожным сыром	200	340	
13	С запеченными овощами	250	290	
<b>Горячие закуски</b>				
1	Жульен с курицей и грибами	100	210	
2	Жульен с морепродуктами (кальмар, креветки, мидии)	100	240	
3	Мидии, запеченные с томатами, тимьяном и оливковым маслом	130	200	
4	Мидии, запеченные со сливочным сыром и сладким чили	130	220	
5	Тигровые креветки в беконе на гриле	85	230	
6	Запечённый баклажан с Моцареллой и томатами	120	250	

<b>Горячие блюда</b>				
1	Филе судака с картофельным пюре и сливочным соусом	310	470	
2	Филе судака с белыми грибами на подушке из овощей	310	530	
3	Филе лосося с овощами гриль	310	740	
4	Филе радужной форели с кремом из цветной капусты и шпината.	310	710	
5	Стейк из свиной шеи с картофелем айдахо	320	430	
6	Вырезка поросенка в прованских травах с овощами гриль	320	470	
7	Корейка поросенка с томатами и болгарским перцем	320	410	
8	Медальоны из говядины с овощами и соусом демиглас	305	740	
9	Филе индейки на овощах со сливочно-горчичным соусом	305	380	
10	Куриное филе с базиликом и пюре из картофеля и тыквы	320	370	
<b>Блюда на мангале</b>				
1	Шашлык из свиной шеи	250	430	
2	Шашлык из куриного бедра	260	380	
3	Шашлык из мякоти барашка	320	840	
4	Люля-кебаб из свинины	320	290	
5	Люля-кебаб из курицы	320	290	
6	Люля-кебаб из баранины	320	540	
7	Плов с курицей	320	260	
8	Плов с бараниной	320	420	
9	Картофель запечённый	155	100	
10	Овощи гриль	240	250	
<b>Напитки</b>				
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	
<b>Фрукты и мороженое</b>				
1	Фруктовая тарелка (сезонные фрукты)	1000	800	
2	Мороженое	180	200	
3	Десерт (медовик, морковный, птичье молоко)	110	250	
<b>Хлеб</b>				
1	Хлебная корзина	150	200	
2	Хлеб (белый/чёрный)	15	20	