

Предложение банкет в ресторане «Плесков»

Дата проведения:	2024 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 – 100 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 с зеленью укропа, лимоном, оливками и сливочным маслом)			
	Филе семги малой соли	130	630	
	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	570	
	Красная икра на пшеничных тостах (2 шт)	30	160	
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	620	
	Куриный рулет с травами и овощами	150	290	
	Утиная грудка подкопченая	150	490	
	Домашнее сало с чесноком и зеленью	120	260	
	Свиная грудинка холодного копчения	120	280	
	Буженина из свиного окорока с чесноком	150	290	

3	Сырное плато (подается с медом, орехами и фруктами)			
	Дор Блю	125	460	
	Моцарелла	125	490	
	Пармезан	125	380	
	Российский	125	250	
	Бри	125	590	
	Брынза	125	250	
	Чеддер	125	260	
	Сыр с лисичками	125	310	
4	Паштет из печени цыпленка на тостах с листьями салата, томатами и грибами (2 шт)	125	160	
5	Паштет из телячьей печени на тостах с листьями салата, томатами и каперсами (2 шт)	125	160	
6	Овощное плато (томаты, огурцы, перец болгарский, зелень)	120	200	
7	Капрезе с соусом Песто и кедровыми орешками	180	480	
8	Разносолы и маринады (томаты, огурцы, капуста, черемша, красный лук)	140	160	
9	Маслины, оливки с оливковым маслом	115	380	
10	Грузди соленые с луком и постным маслом	150	230	
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	250	
14	Филе судака в воздушном кляре с соусом Тар-тар	140	330	
Салаты				
1	«Оливье»:			
	с ветчиной	225	270	
	с говядиной	225	320	
	с лососем	225	340	
2	«Цезарь»:			
	с лососем	230	550	
	с креветками	230	480	
	с куриным филе	230	370	
3	«Сельдь под шубой»	235	260	
4	«Нисуаз» с тунцом гриль	220	430	
5	С лососем терияки и свежей зеленью	180	460	
6	С кальмаром и печеными томатами по-средиземноморски	220	310	
7	С куриным филе, лисичками и сливочным сыром	240	420	
8	«Деревенский» из свежих овощей с бужениной	230	280	
9	С бужениной, картофелем и белыми грибами	230	290	
10	С ростбифом из говядины и овощами в соусе Демиглас	230	360	
11	С говяжьим языком и ветчиной под картофелем Пай	220	310	
12	С осьминогами, авокадо и чесночным маслом	250	480	
13	С подкопченной утиной грудкой, печеной грушей и творожным сыром	200	410	
14	«Греческий» с сыром Фета и красным луком	250	320	
15	С запеченными овощами и грецким орехом	250	290	
Горячие закуски				
1	Жульен с курицей и грибами	100	220	
2	Жульен с морепродуктами (кальмар, креветки, мидии)	100	240	
3	Мидии, запеченные со сливочным сыром и сладким чили	130	270	
4	Тигровые креветки в беконе на гриле	85	290	
5	Запечённый баклажан с Моцареллой и томатами	120	250	

Горячие блюда				
1	Филе судака с картофельным пюре и сливочным соусом	310	470	
2	Филе судака с белыми грибами на подушке из овощей	310	590	
3	Филе лосося с овощами гриль	310	810	
4	Филе радужной форели с кремом из цветной капусты и шпината	310	790	
5	Стейк из свиной шеи с картофелем Айдахо	320	470	
6	Вырезка поросенка в прованских травах с овощами гриль	320	540	
7	Корейка поросенка с томатами и болгарским перцем	320	460	
8	Медальоны из говядины с овощами и соусом Демиглас	305	740	
9	Филе индейки на овощах со сливочно-горчичным соусом	305	480	
10	Куриное филе с базиликом и пюре из картофеля и тыквы	320	410	
Блюда на мангале				
1	Шашлык из свиной шеи	250	490	
2	Шашлык из куриного бедра	260	480	
3	Шашлык из мякоти барашка	320	890	
4	Люля-кебаб из свинины	320	310	
5	Люля-кебаб из курицы	320	320	
6	Люля-кебаб из баранины	320	840	
7	Плов с курицей	320	260	
8	Плов с бараниной	320	480	
9	Картофель запечённый	155	100	
10	Овощи гриль	240	260	
Напитки				
1	Морс клюква/вишня/малина/сморода	1 л	240	
2	Вода с лимоном и мятой	1 л	120	
3	Чай	200 мл	50	
4	Кофе	200 мл	100	
Фрукты и мороженое				
1	Фруктовая тарелка (сезонные фрукты)	1000	900	
2	Мороженое	180	200	
3	Десерт (Медовик, Наполеон)	110	250	
Хлеб				
1	Хлебная корзина (4 булочки с маслом)	150	200	
2	Хлеб (белый/чёрный)	15	20	