

### Банкет в ресторане «Плесков»

Дата проведения:	2025 г.
Место проведения:	
Количество персон:	
Время проведения:	
Заказчик:	
Контактные данные:	

#### Некоторые условия банкетного обслуживания

- Вы можете составить меню на мероприятие, исходя из Ваших предпочтений, выбрав блюда из представленного списка. Стоимость меню рассчитывается индивидуально, после выбора блюд.
- 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. В 23.30 ресторан закрывается. Начало мероприятия согласовывается индивидуально.
- Упаковка оставшихся закусок производится бесплатно. Про блюда, которые следует упаковать, необходимо сообщить официантам за 30 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
<b>Холодные закуски</b>			
1	Рыбное плато (подаётся с зеленью укропа, лимоном, оливками и сливочным маслом)		
	Филе сёмги малой соли (Мурманская)	130	890
	Филе сёмги холодного копчения	130	880
	Филе форели малой соли (Псковская)	130	790
	Филе форели холодного копчения	130	780
	Филе горбуши малой соли	130	420
	Филе горбуши холодного копчения	130	410
	Филе тунца холодного копчения	130	690
	Филе масляной рыбы холодного копчения	130	610
	Филе палтуса холодного копчения	130	720
2	Мясное плато (подаётся с томатами черри, маслинами, хреном и горчицей)		
	Ростбиф из говяжьего окорока	150	560
	Телячий язык отварной	150	550
	Запечённое филе барашка	150	640
	Куриный рулет с травами	150	330
	Индейка паровая с вялеными томатами	150	360
	Утиная грудка сырокопчёная (прошутто)	150	490
	Домашнее сало с чесноком	150	320
	Свиная грудинка холодного копчения	150	310
	Буженина из свиного окорока	150	340

	Колбаса сырокопчёная (аля сальчичон)	150	510
	Колбаса сыровяленая (аля фуэт)	150	510
	Пепперони	150	510
3	Сырное плато (подаётся с мёдом, орехами и фруктами)		
	Дор Блю	125	550
	Бри	125	690
	Моцарелла	125	520
	Брынза	125	310
	Пармезан	125	510
	Российский	125	340
	Чеддер	125	360
	Сыр с лисичками	125	420
4	Тост с паштетом из печени с томатами и грибами (2 шт.)	125	240
5	Овощное плато (томаты, огурцы, перец болгарский, зелень)	120	230
6	Разносолы и маринады (томаты, огурцы, капуста, черемша)	140	290
7	Маслины и оливки	115	420
8	Грузди солёные с луком и постным маслом	150	310
9	Рулетики из баклажана с сыром и чесноком	190	390
10	Блинный рулет со сливочным сыром и сёмгой	150	390
11	Рулетики из ветчины с сыром	150	260
12	Красная икра на пшеничных тостах (2 шт)	30	190
13	Сельдь пряного посола с картофелем и луком	230	290
14	Филе судака в кляре с соусом тар-тар	140	430
<b>Тар тар</b>			
1.	Тартар из гребешка	120	340
2.	Тартар из мраморной говядины	120	340
3.	Севиче из форели	120	410
4.	Севиче из тигровых креветок	120	360
5.	Карпачо из тунца	120	590
6.	Карпачо из осьминога	120	630
<b>Салаты</b>			
1	«Оливье»:		
	с ветчиной	220	290
	с говядиной	220	380
	с курицей	220	310
2	«Цезарь»:		
	с лососем	230	640
	с креветками	230	580
	с куриным филе	230	420
3	«Сельдь под шубой»	240	290
4	«Нисуаз» с тунцом гриль	220	470
5	С кальмаром и печёными томатами	220	350
6	С осьминогами, авокадо и чесночным маслом	220	480
7	С куриным филе, лисичками и сливочным сыром	230	420
8	С копчёным цыплёнком и жареным ананасом	230	340
9	«Деревенский» из свежих овощей с бужениной	230	340
10	С ростбифом из говядины и маринованным перцем	230	410
11	С языком и ветчиной под картофелем Пай	220	370
12	С прошуто из утки, печёной грушей и творожным сыром	200	420
13	«Греческий» с сыром Фета и красным луком	250	370
14	С запечёнными овощами и грецким орехом	230	330
15	С тыквой, персиком и кедровыми орешками	230	350

<b>Горячие закуски</b>			
1	Жульен с курицей и грибами	100	290
2	Жульен с морепродуктами	100	330
3	Мидии запечённые в сливочном сыре	130	370
4	Креветки в беконе с Моцареллой на гриле	85	450
5	Гребешок запечённый с соусом Шичими	130	430
6	Баклажан Пармеджано	120	320
7	Шампиньоны запечённые с сыром и овощами	100	270
8	Курица в беконе (мини-шашлычки)	100	280
9	Свиная грудинка с сладким перцем (мини-шашлычки)	100	260
10	Кальмар с цукини (мини-шашлычки)	100	340
11	Форель с томатами (мини-шашлычки)	100	590
<b>Горячие блюда</b>			
1	Филе судака с картофельным пюре и сливочным соусом	300	750
2	Филе судака запечённое с домашним сыром и грибами	300	840
3	Филе сёмги с овощами гриль с гранатово-лимонным соусом	300	990
4	Филе форели с кремом из шпината и цветной капусты	300	960
5	Филе палтуса с кукурузой и сладким горошком	300	710
6	Филе мурманской трески с фрикасе из томатов	300	740
7	Стейк из свиной шеи с картофелем Айдахо	350	610
8	Вырезка поросёнка в беконе с соте из овощей	280	690
9	Ростбиф с печёным картофелем и томатами	300	760
10	Стейк Денвер с крем-пюре из горошка и перца	300	770
11	Филе индейки на овощах со сливочно-горчичным соусом	300	640
12	Куриное филе с пюре из картофеля и тыквы	300	550
<b>Блюда на мангале</b>			
1	Шашлык из свиной шеи	250	660
2	Шашлык из куриного бедра	250	630
3	Шашлык из мякоти барашка	250	950
4	Люля-кебаб из свинины	320	470
5	Люля-кебаб из курицы	320	490
6	Люля-кебаб из говядины	320	790
7	Колбаски домашние свинина	320	590
8	Колбаски домашние говядина	320	590
9	Колбаски домашние баранина	320	790
10	Плов с курицей	340	380
11	Плов с говядиной	340	720
12	Плов с бараниной	340	790
13	Картофель запечённый с чесноком	155	190
14	Овощи на гриле (перец болгарский, цукини, баклажан, лук)	240	340
<b>Напитки</b>			
1	Морс клюква/вишня/малина/сморода	1 л	360
2	Вода с лимоном и мятой	1 л	120
3	Чай	200 мл	90
4	Кофе	200 мл	150
<b>Фрукты и мороженое</b>			
1	Фруктовая тарелка (сезонные фрукты)	1000	1050
2	Мороженое	180	240
3	Трайфл	110	190
<b>Хлеб</b>			
1	Хлебная корзина (4 булочки с маслом)	150	350
2	Хлеб (белый/чёрный 2 шт.)	15	40

