

Банкет в ресторане «Плесков»

Дата проведения:	2026 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 – 150 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
Холодные закуски			
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	460
	Филе горбуши холодного копчения	130	490
	Филе тунца холодного копчения	130	690
	Филе масляной рыбы холодного копчения	130	610
	Филе палтуса холодного копчения	130	740
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	390
	Утиная грудка сырокопчёная / прошуто	150	620
	Домашнее сало с чесноком	150	370
	Свиная грудинка холодного копчения	150	350
	Буженина из свиного окорока	150	410
	Колбаса сырокопчёная (аля сальчичон)	150	510

	Колбаса сыровяленая (аля фуэт)	150	510
	Колбаса Пепперони	150	510
3	Сырное плато (подаётся с мёдом, орехами и фруктами)		
	Дор Блю	125	580
	Бри	125	690
	Моцарелла	125	520
	Брынза	125	370
	Пармезан	125	640
	Российский	125	360
	Чеддер	125	390
	Сыр с лисичками	125	420
4	Овощное плато (томаты, огурцы, перец болгарский, зелень)	120	310
5	Разносолы и маринады (томаты, огурцы, капуста, черемша)	140	310
6	Маслины и оливки	115	490
7	Грибочки солёные с луком и постным маслом	150	360
8	Рулетики из баклажана с сыром и чесноком	190	390
9	Блинный рулет со сливочным сыром и сёмгой	150	390
10	Рулетики из ветчины с сыром	150	340
11	Красная икра на пшеничных тостах (2 шт)	30	240
12	Тосты с паштетом из печени с томатами и грибами (2 шт.)	125	290
13	Сельдь пряного посола с картофелем и луком	230	350
14	Филе судака в кляре с соусом тар-тар	140	430
Салаты			
1	«Оливье»:		
	с ветчиной	220	340
	с говядиной	220	410
	с курицей	220	360
2	«Цезарь»:		
	с лососем	230	640
	с креветками	230	580
	с куриным филе	230	420
3	«Сельдь под шубой»	240	350
4	«Нисуаз» с тунцом гриль	220	470
5	С кальмаром и печёными томатами	220	410
6	С осьминогами, авокадо и чесночным маслом	220	480
7	С копчёным цыплёнком и жареным ананасом	230	360
8	«Деревенский» из свежих овощей с бужениной	230	340
9	С ростбифом из говядины и маринованным перцем	230	440
10	С языком и ветчиной под картофелем пай	220	370
11	С прошуто из утки, печёной грушей и творожным сыром	200	490
12	«Греческий» с сыром фета и красным луком	250	370
13	С запечёнными овощами и грецким орехом	230	340
14	С тыквой, персиком и кедровыми орешками	230	390
Горячие закуски			
1	Жульен с курицей и грибами	100	310
2	Жульен с морепродуктами	100	360
3	Креветки в беконе с моцареллой на гриле	85	560
4	Гребешок запечённый с соусом шичими	130	430
5	Баклажаны Пармиджано	120	340
6	Курица в беконе (мини-шашлычки)	100	320
7	Свиная грудинка с сладким перцем (мини-шашлычки)	100	310
8	Форель с томатами (мини-шашлычки)	100	590

Горячие блюда			
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	980
5	Филе палтуса с кукурузой и сладким горошком	300	940
6	Филе трески с фрикасе из томатов	300	960
7	Стейк из свиной шеи с картофелем Айдахо	350	640
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	Филе куриное с пюре из картофеля и тыквы	300	590
Блюда на мангале			
1	Шашлык из свиной шеи	250	660
2	Шашлык из куриного бедра	250	630
3	Шашлык из мякоти барашка	250	990
4	Люля-кебаб из свинины	320	510
5	Люля-кебаб из курицы	320	520
6	Люля-кебаб из говядины	320	960
7	Колбаски домашние свинина	320	590
8	Колбаски домашние говядина	320	590
9	Колбаски домашние баранина	320	990
10	Плов с курицей	340	390
11	Плов с говядиной	340	720
12	Плов с бараниной	340	790
13	Шампиньоны, запечённые с сыром и овощами	100	330
14	Картофель запечённый с чесноком	155	210
15	Овощи на гриле (перец болгарский, цуккини, баклажан, лук)	240	390
Напитки			
1	Морс клюква/вишня/малина/смороды	1 л	360
2	Вода с лимоном и мятой	1 л	120
3	Чай	200 мл	110
4	Кофе	200 мл	190
Фрукты и мороженое			
1	Фруктовая тарелка (сезонные фрукты)	1000	1050
2	Мороженое	180	260
3	Трайфл	110	210
Хлеб			
1	Хлебная корзина (4 булочки с маслом)	150	390
2	Хлеб (белый/чёрный 2 шт.)	15	50