



Банкетные предложения

+7 911 966-19-91

Кузьминское ш., 66 лит. Л, Пушкин

 9parrots.rest





9 PARROTS

ресторан

- Больше 100 номеров в отеле Форт Колесник 3*
- Зал ресторана / до 130 гостей
- Аутентичный зал LOFT с бильярдом и барной стойкой / до 70 гостей
- Каминный зал для камерных событий / до 14 гостей
- Большая парковка
- Фитнес клуб с бассейном и сауной
- Мангальные домики

И это еще не всё!



Фуршет

Пакет №1 / 700 ₺ / персона

Брускетта:

- с грушей и сыром дорблю 1 шт. / 60 г
- с креветками и авокадо 1 шт. / 55 г

Формочка:

- Буженина и грибы 1 шт. / 35 г
- Лосось с авокадо 1 шт. / 35 г
- Фруктовая шпажка 1 шт. / 70 г
- Греческий салат 1 шт. / 35 г

Шампанское или вино 100 мл

Пакет №2 / 1100 ₺ / персона

Брускетта:

- с лососем, крем-чизом и каперсами 1 шт. / 60 г
- с грушей и сыром дорблю 1 шт. / 60 г
- с креветками и авокадо 1 шт. / 55 г

Формочка:

- Буженина и грибы 1 шт. / 35 г
- Ростбиф с баклажанами 1 шт. / 35 г
- Цукини 1 шт. / 45 г
- Фруктовая шпажка 1 шт. / 70 г

Панна-котта 1 шт. / 40 г

Шампанское или вино 100 мл

Пакет №3 / 1500 ₺ / персона

Брускетта:

- с лососем, крем-чизом и каперсами 1 шт. / 60 г
- с грушей и сыром дорблю 1 шт. / 60 г
- с креветками и авокадо 1 шт. / 55 г
- Брускетта с ростбифом и черри 1 шт. / 75 г

Формочка:

- Буженина и грибы 1 шт. / 35 г
- Лосось с авокадо 1 шт. / 35 г
- Салат греческий 1 шт. / 35 г
- Фруктовая шпажка 1 шт. / 70 г
- Греческий салат 1 шт. / 35 г
- Сельдь под шубой 1 шт. / 35 г

Панна-котта 1 шт. / 40 г

Ассорти

из мини-пирожных 1 шт. / 105 г

Шампанское или вино 100 мл



Кофе-брейк

Пакет №1 / 500 ₹ / персона

- Сэндвич с ветчиной и сыром
- Печенье овсяное
- Круассан
- Кофе зерновой
- Чай пакетированный
- Молоко / Лимон / Сахар
- Вода «Святой источник»

Пакет №2 / 600 ₹ / персона

- Брускетта:
 - с ростбифом
 - с томатами и базиликом
- Круассан
- Мини-десерты
- Кофе зерновой
- Чай пакетированный
- Молоко / Лимон / Сахар
- Вода "Святой источник"

Пакет №3 / 700 ₹ / персона

- Сэндвич с ветчиной и сыром
- Брускетта:
 - с ростбифом
 - с лососем и крем-чизом
- Мини-десерты
- Кофе зерновой
- Чай пакетированный
- Молоко / Лимон / Сахар
- Вода «Святой источник»



Меню / 3000 р.

Холодные закуски

Ассорти из свежих овощей / 100 г
помидоры черри, свежие огурцы, перец болгарский, морковь, маслины, зелень

Антипаста / 140 г

колбаса пепперони, язык говяжий, запечённая буженина, сыр бри, сыр дорблю, оливки гигант, каперсы, виноград, гриссини, вяленые помидоры, фенхель, хрен, мед

Соленья и овощи / 100 г

квашеная капуста, солёные грибы, огурцы маринованные, маринованные черри

Филе лосося / 80 г

«Гравлакс»

Горячие блюда / на выбор

Нежная треска / 220 г
с соусом из шпината

Филе цыпленка / 180 г

запеченное с помидорами черри, луком пореем и грибами

Свинная корейка на кости / 240 г

с печёным яблоком и брусничным соусом

1200 г / 500 мл морса /
500 мл воды / 1 персона

Салат / 100 г

Древнегреческий

помидоры черри, свежие огурцы, перец болгарский, сыр фета, греческие маслины, каперсы, масло оливковое

С запеченной бужениной и грибами

буженина, обжаренные грибы, отварной картофель, огурцы сол., соус провансаль

Салат с лососем и авокадо

картофель стоун, руккола, айсберг, огурцы, черри, лук красный, лосось, яйцо перепелиное, горчичная заправка

Гарниры / 80 г

Запечённые овощи

перец болгарский, кабачки, баклажаны, лук репчатый, помидоры черри, морковь

Картофель по-деревенски

Хлеб / 80 г

В каждое банкетное предложение входит хлеб собственного приготовления: пшеничный багет с кунжутом / ржаной багет / чесночная булочка / морковная булочка

Фрукты, вода, морс

Фрукты / 100 г

ананас, яблоки, груши, апельсины, киви, виноград

Напитки / 500 мл

вода/морс



Меню / 3500 р.

Холодные закуски

Ассорти из свежих овощей / 100 г
помидоры черри, свежие огурцы, перец болгарский, морковь, маслины, зелень

Антипаста / 140 г

колбаса пепперони, язык говяжий, запечённая буженина, сыр бри, сыр дорблю, оливки гигант, каперсы, виноград, гриссини, вяленые помидоры, физалис, хрен, мед

Соленья и овощи / 100 г

квашеная капуста, солёные грибы, огурцы маринованные, маринованные черри

Филе лосося / 80 г

«Гравлак»

Горячие закуски / 100 г

Жюльен из мяса цыплёнка с грибами
куриное филе, обжаренные грибы, лук, сливки, сыр

Горячие блюда / на выбор

Стейк из индейки / 200 г

с пряными травами и соусом из свежих томатов и базилика

Филе форели / 200 г

под сливочным соусом с грибами

Отбивная из говядины / 200 г

в особом соусе из пряных трав и специй

1360 г / 500 мл морса /
500 мл воды / 1 персона

Салат / 100 г

«Капри» с тигровыми креветками
тигровые креветки, колчёные перепелиные яйца, помидоры черри, спаржа, салат айсберг, соус «1000 островов»

Капрезе

помидоры, сыр моцарелла, базилик, крем бальзамик, масло оливковое

С языком и грецкими орехами

язык говяжий, орехи грецкие, сыр гауда, свежие огурцы, заправка из йогурта и соуса провансаль

Гарниры / 80 г

Цветная капуста в сырной панировке

Картофель запечённый

Хлеб / 80 г

В каждое банкетное предложение входит хлеб собственного приготовления:
пшеничный багет с кунжутом / ржаной багет / чесночная булочка / морковная булочка

Фрукты, вода, морс

Фрукты / 100 г

ананас, яблоки, груши, апельсины, киви, виноград

Напитки / 500 мл

вода/морс



Меню / 4000 р.

1410 г / 500 мл морса /
500 мл воды / 1 персона

Холодные закуски

Ассорти из свежих овощей / 100 г
помидоры черри, свежие огурцы, перец болгарский, морковь, маслины, зелень

Антипасты / 140 г

колбаса пепперони, язык говяжий, запечённая буженина, сыр бри, сыр дорблю, оливки гигант, каперсы, виноград, гриссини, вяленые помидоры, физалис, хрен, мед

Соленья и овощи / 100 г

квашеная капуста, солёные грибы, огурцы маринованные, маринованные черри

Филе лосося / 80 г

«Гравлакс»

Горячие закуски / 100 г

Жюльен из мяса цыплёнка с грибами
куриное филе, обжаренные грибы, лук, сливки, сыр

Горячие блюда / на выбор

Запечённый лосось / 250 г
с креветками в сливочно-икорном соусе

Стейк Филе Миньон / 250 г
с перечным соусом

Куриная грудка в беконе / 200 г
с вялеными помидорами и моцареллой

Салат / 100 г

Пикантный
ростбиф, вяленые помидоры, печеные баклажаны, помидоры черри, руккола, обжаренные шампиньоны, пряный соус с горчицей и имбирем

«Царский»

кальмары, яйцо, тигровые креветки, лосось шеф-посола, красная икра, соус провансаль

Из свежих овощей с оливками и моцареллой

моцарелла, помидоры черри, оливки/маслины, салат айсберг, салат руккола, крем бальзамик, масло оливковое

Гарниры / 80 г

Жаренный картофель стоун
с грибами и розмарином

Запечённые баклажаны
с пряным овощным соусом

Хлеб / 80 г

В каждое банкетное предложение входит хлеб собственного приготовления:
пшеничный багет с кунжутом / ржаной багет / чесночная булочка / морковная булочка

Фрукты, вода, морс

Фрукты / 100 г

ананас, яблоки, груши, апельсины, киви, виноград

Напитки / 500 мл

вода/морс



Дополнительно / Кухня

Кухня

Антипасты / 100 г / 300 ₺

Сырная тарелка / 100 г / 5 видов сыра / 300 ₺

Лосось слабой соли / 100 г / 450 ₺

Фруктовая тарелка / 100 г / 150 ₺

Хлебная корзина / 100 г / 100 ₺

Салат оливье / 100 г / колбаса или лосось / 150/200 ₺

Салата цезарь / 100 г / кура или креветка / 150/250 ₺

Брускетты с икрой / 1 шт. / 150 ₺

Детское меню / 1000 ₺

Салат «Попугай» / овощной

Наггетсы

Картофель фри

Молочный коктейль

Питание для организаторов и артистов 550 ₺

шведский стол



Дополнительно / Напитки

Напитки

Безлимитная чайно-кофейная станция - 150 ₺ / персона
чай в ассортименте, зерновой кофе, сахар, лимон, мед, молоко

Коктейль бар+работа бармена от 9500 ₺

Морс / 1 л / 200 ₺

Апельсиновый сок / 1 л / 200 ₺

Вода / без газа/газ / 1 л / 100 ₺

Лимонадный стол

4,5 л — 3000 ₺ / один вкус

13,5 л — 8000 ₺ / три вкуса

- **Цитрусовый**

Освежающий цитрусовый лимонад с лимоном, лаймом, апельсином, мятой и с добавлением малинового сиропа

- **Малина-мята**

Лимонад на основе натурального малинового пюре с мятой и сиропом

- **Манго-маракуя**

Манго-маракуйя. Лёгкий сладкий лимонад с пюре манго и маракуйя

Горка шампанского

До 20 бокалов - 4000 ₺

До 40 бокалов - 6000 ₺

До 60 бокалов - 8000 ₺

Каждый дополнительный бокал +150 рублей



Дополнительно / Десерты

Шоколадный фонтан

До 20 гостей / 7000 ₺

2,5 кг шоколада на выбор

молочный, белый, темный

4 кг фруктов и сладостей

маршмеллоу, киви, банан, груша, апельсины, ананас

От 20 до 50 гостей / 10 500 ₺

4 кг шоколада на выбор (молочный, белый, темный)

молочный, белый, темный

7 кг фруктов и сладостей

маршмеллоу, киви, банан, груша, апельсины, ананас

От 50 до 80 гостей / 15 500 ₺

6 кг шоколада на выбор

молочный, белый, темный

9,5 кг фруктов и сладостей

маршмеллоу, киви, банан, груша, апельсины, ананас

Спец. предложение «Белые ночи» / 12 500 ₺

2,5 кг белого шоколада

2,5 кг молочного или темного шоколада

8 кг фруктов

Дополнительно / 2000 ₺

500 г свежей клубники

50 шт. мини-круасанов

1 кг шоколада

Кенди бар

600 ₺ с человека, заказ от 10 порции

Все десерты изготавливаем в нашей кондитерской.

Можно сделать в любой цветовой гамме и тематике

- Фирменное печенье
- Кейк-попсы на палочке
- Воздушная ягодная пастила (маршмеллоу)
- Швейцарская меренга
- Мини-трайфл в стаканчике

Капкейки с начинкой:

- 6 шт. — 1020 ₺
- 12 шт. — 1920 ₺

Дополнительно / Декор

Оформление, декорации:

- Оформление Welcome-зоны — 1500 ₽
напитки, сладкое, фрукты от заказчика
- Оформление номера молодых — 4000 ₽
лепестки роз, шампанское, фрукты, бокалы, шарики
- Фонтан «Холодный огонь» — 200 ₽/шт.
для торта
- Бенгальские огни — 150 ₽/шт.
40 см
- Декоративная юбка — 2000 ₽
на президиум
- Подсветка президиум — 500 ₽
- Свадебная арка — 7000 ₽
- Композиция на президиум — 1000 ₽
- Нумерация на столы — 1000 ₽
- Мольберт для рассадки — 1500 ₽
- Сундук для денег — 500 ₽
- Цветочные композиции — 700/1000 ₽
низкая, высокая
- Белые лепестки на дерево — 2000 ₽



Техническое оснащение

Тяжелый дым 8500 Р

Оборудование	Аренда в час	Аренда в день
Колонки	300 Р	2000 Р
Стойка	100 Р	600 Р
Микшерный пульт	300 Р	2000 Р
Вокальная радиосистема	300 Р	2000 Р
Акустическая система <i>два микрофона</i>	1000 Р	6000 Р
Ноутбук	500 Р	3000 Р
Проектор + экран	700 Р	4500 Р

