

Шоу блюда от Шеф повара ресторана «Палкин»

	Выход, гр.	Цена
Фарерский лосось запеченный в морской соли, подается фламбе с коньяком (может быть подан на 10 персон)	1 000	6 000
Щука фаршированная (может быть подана на 15 – 20 персон)	3 500	7 000
Чудской судак фаршированный (может быть подана на 15 – 20 персон)	3 500	7 000
Запеченная утка с яблоками и грецкими орехами (может быть подана на 10 персон)	2 200	10 000
Баранья нога фламбе , запеченная с розмарином и тимьяном при низкой температуре в течении 12 часов, подается с картофелем в глине (может быть подана на 10-15 персон)	3 000	10 000
Фаршированный фермерский гусь с пирогами с квашеной капустой, (может быть подан на 15-20 персон)	4 500	19 000

Десерт – заказывается в ресторане

Праздничный торт или пирожные (декор и оформление десерта согласовываются индивидуально)

Начинки

Ванильно фруктовый = 2000 руб/кг

Наполеон = 2000 руб / кг

Морковный = 2000 руб/кг

Медовик = 2000 руб/кг

Захер= 2500 руб/кг

Торт "Два шоколада" = 3000 руб/кг

Маскарпоне с манго = 3000 руб/кг

Сервисный сбор 10% от стоимости меню с десертом.

Аренда зала

(с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Алкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Безалкогольные напитки заказываются в ресторане.

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

**Дополнительная плата за продление мероприятия
(более 6 часов подряд, либо после 23-00) = 10000 руб/час**

Банкетное меню Большого Банкетного зала ресторана «Палкин» ВАРИАНТ №1

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ	Выход, гр.
Фруктовые шашлычки	30
Брускетта с печеными баклажанами и мятой	35
Канapé с бужениной	35
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Овощи свежие по сезону	100
Салат с пианицей, маслинами, кинзой, томатами и креветками	75
Сельдь под шубой	75
Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами	70
Салат Оливье	75
Салат «Цезарь» с куриным филе	75
Студень сборный с хреном	70\10
Карельская форель горячего копчения	40
Масляная рыба холодного копчения	40
Домашняя сырокопченая колбаса	40
Язык телячий, разварной	40
Ассорти домашних солений (огурцы, малосольные томаты, капуста)	75
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор	
Медальоны из свинины в беконе, подаются с картофельным gratenом и грибным соусом	200\120\30
Судак с картофельным суфле и соусом из бекона	140\100\50
ВЫПЕЧКА И МАСЛО	
Карельский зерновой хлеб	100
Французский багет	100
Масло сливочное	15
НАПИТКИ	
Питьевая вода "Бон Аква"	500
Чай/Кофе	125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 2600 руб.

Сервисный сбор 10% от стоимости меню с десертом.

Аренда зала (с предоставлением светового , звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Широкий выбор алкогольных напитков по ценам оптовых дистрибьютеров

или

Алкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Безалкогольные напитки заказываются в ресторане.

ВАРИАНТ №2**ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ***Брускетта с копченой форелью и мягким твороженным сыром**Фруктовые шашлычки**Брускетта с томатами***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ***Салат из розовых томатов со сметаной и крымским луком**Сельдь с отварным картофелем и тостами из бородинского хлеба**Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами**Студень сборный с хреном**Салат «Цезарь» с куриным филе**Салат из говядины с печеной тыквой**Салат "По-княжески" со стерлядью**Фарерский лосось слабой соли**Масляная рыба эсколар холодного копчения**Домашняя буженина**Язык телячий, разварной**Ассорти домашних солений (огурцы, малосольные томаты, капуста)***ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА***Картофельная запеканка Мусака с мясом, сыром и баклажанами***ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор***Биф «Велингтон» с домашней ветчиной и грибной икрой**Треска с запеченным томатом и супом из базилика***ВЫПЕЧКА И МАСЛО***Карельский зерновой хлеб**Французский багет**Масло сливочное***НАПИТКИ***Питьевая вода "Бон Аква"**Чай/Кофе***Выход, гр.**

30

30

30

75

50

70

70\10

75

75

75

40

40

40

40

75

135\20\15

330\30

150\90\30

100

100

15

500

125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 3000 руб.**Сервисный сбор 10% от стоимости меню с десертом.****Аренда зала (с предоставлением светового , звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.****Широкий выбор алкогольных напитков по ценам оптовых дистрибьютеров****или****Алкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора****Безалкогольные напитки заказываются в ресторане.**

ВАРИАНТ №3

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

	Выход, гр.
<i>Брускетта с томатами</i>	15
<i>Ягодные шашлычки</i>	30
<i>Ливерный паитет из куриц и гусей с яблочным конфитюром</i>	30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Салат «Капрезе» (томаты, базилик, сыр моцарелла)</i>	75
<i>Салат из лосося с креветками и красной икрой</i>	75
<i>Студень сборный с хреном</i>	70\10
<i>Торт наполеон с голубым сыром</i>	80\5
<i>Салат из говядины с печеной тыквой</i>	75
<i>Салат "По-княжески" со стерлядью</i>	75
<i>Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами</i>	70
<i>Фарерский лосось слабой соли</i>	40
<i>Масляная рыба эсколар холодного копчения</i>	40
<i>Ростбиф</i>	40
<i>Домашняя буженина</i>	40
<i>Ассорти домашних солений (огурцы, малосольные томаты, капуста)</i>	75
<i>Ассорти домашних грибов</i>	54\16

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

<i>Луковый пирог с соусом из морковного кули и сладкой паприки</i>	120\5
--	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

<i>Фаршированная свиная котлета на косточке с гречотто</i>	170\150\40
<i>Карельская форель, запеченная в пергаменте с травами и молодым картофелем</i>	140\140\50

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

<i>Карельский зерновой хлеб</i>	100
<i>Французский багет</i>	100
<i>Масло сливочное</i>	15

НАПИТКИ

<i>Питьевая вода "Бон Аква"</i>	500
<i>Чай/Кофе</i>	125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 3600 руб.

Сервисный сбор 10% от стоимости меню с десертом.

Аренда зала (с предоставлением светового , звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Широкий выбор алкогольных напитков по ценам оптовых дистрибьютеров

или

Алкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Безалкогольные напитки заказываются в ресторане.

ВАРИАНТ №4

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Волован с красной икрой

Выход, гр.

20

Брускетта с копченой форелью и мягким твороженным сыром

25

Ягодные шашлычки

30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат «Капрезе» (томаты, базилик, сыр моцарелла)

75

Салат "По-княжески" со стерлядью

75

Салат из осьминога с овощами

75

Веллингтон из говядины с грибным гелем

70\5

Салат из говядины с печеной тыквой

75

Торт наполеон с голубым сыром

80\5

Пате из уток с пшеничными тостами

70\5

Фарерский лосось слабой соли

40

Масляная рыба эсколар холодного копчения

40

Домашняя сырокопченая колбаса

40

Пармская ветчина

30

Ассорти домашних грибов

54\16

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Равиоли с уткой конфи

130/15

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Ростбиф, запеченный в дижонской горчице с картофелем Айдахо и соусом "красное вино"

170\120\30

Палтус запеченный под лимонным маслом с тушеным в сливках картофелем и шпинатом

130\110\10

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Карельский зерновой хлеб

100

Французский багет

100

Масло сливочное

15

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

500

Чай/Кофе

125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 4000 руб.

Сервисный сбор 10% от стоимости меню с десертом.

Аренда зала (с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Широкий выбор алкогольных напитков по ценам оптовых дистрибьютеров

или

Алкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Безалкогольные напитки заказываются в ресторане.

ВАРИАНТ №5

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Волован с красной икрой

Выход, гр.

20

Морской гребешок с кремом из лосося

30

Ягодные шашлычки

30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами

70

Салат «Капрезе» (томаты, базилик, сыр моцарелла)

75

Салат из свеклы и яблока с молодым козым сыром

75

Торт наполеон с голубым сыром

80\5

Салат "По-княжески" со стерлядью

75

Огуречный салат с тунцом и сметаной, заправляется икрой палтуса

75

Веллингтон из говядины с грибным гелем

70\5

Студень сборный с хреном

70\10

Пате из уток с пшеничными тостами

70\5

Копченый угорь в соусе терияки

40

Карельская форель горячего копчения

40

Пармская ветчина

30

Ростбиф

40

Ассорти домашних грибов

54\16

Оливки маринованные в травах с розовым перцем

70

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Ризотто с шафраном и морскими гребешками с мидиями

120\80\10

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Телятина на кости запеченная с овощами и картофельным gratenem

200\120\30

Стейк из морского лосося с овощами гриль

160\100\30

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Карельский зерновой хлеб

100

Французский багет

100

Масло сливочное

15

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

500

Чай/Кофе

125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 4600 руб.

Сервисный сбор 10% от стоимости меню с десертом.

Аренда зала (с предоставлением светового , звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Широкий выбор алкогольных напитков по ценам оптовых дистрибьютеров

или

Алкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Безалкогольные напитки заказываются в ресторане.

ВАРИАНТ №6

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Ягодные шашлычки

Тигровая креветка с тар-таром из манго

Морской гребешок с кремом из лосося

Выход, гр.

30

30

30

ПОРЦИОННАЯ ЗАКУСКА

Террин из томатов и баклажан с соусом из прованских трав

110\15\10

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из розовых томатов со сметаной и крымским луком

75

Салат с молодым козьим сыром, яблоком и свеклой или с апельсинами

70

Огуречный салат с тунцом и сметаной, заправляется икрой палтуса

75

Салат из осьминога с овощами

75

Салат из печеный тыквы и запеченной говядины

70

Велингтон из говядины с грибным желе

70/5

Пате из утки с тостами

70

Салат «Цезарь» с куриным филе

75

Копченый угорь в соусе терияки

40

Карельская форель горячего копчения

40

Пармская ветчина

30

Ростбиф

40

Ассорти домашних грибов

54\16

Оливки маринованные в травах с розовым перцем

70

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Запеченная устрица под соусом из голубого сыра

120

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Стейк шатобриан из говядины, подается с рататюем

290

Сибас с картофельным пюре и соусом из паприки

140\120\30

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Карельский зерновой хлеб

100

Французский багет

100

Масло сливочное

15

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

500

Чай/Кофе

125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 5000 руб.

Сервисный сбор 10% от стоимости меню с десертом.

Аренда зала (с предоставлением светового , звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Широкий выбор алкогольных напитков по ценам оптовых дистрибьютеров

или

Алкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Безалкогольные напитки заказываются в ресторане.