

**УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ
В БОЛЬШОМ БАНКЕТНОМ ЗАЛЕ РЕСТОРАНА «ПАЛКИН»**

МЕНЮ от 2600 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% ОТ СТОИМОСТИ МЕНЮ (с десертом)

АРЕНДА ЗАЛА с предоставлением светового, звукового, мультимедийного оборудования и работой техника по свету и звуку (на 6 часов) = 15000 руб

АЛКОГОЛЬНЫЕ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ОТ ЗАКАЗЧИКА – БЕЗ ПРОБКОВОГО СБОРА

1 официант обслуживает стол от 8 до 12 персон – пожалуйста учитывайте это при формировании раскладки гостей.

**В БОЛЬШОМ БАНКЕТНОМ ЗАЛЕ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ
ПРОВЕДЕНИЕ ОГНЕННОГО ШОУ (FIRE SHOW)
ПРОВЕДЕНИЕ БУМАЖНОГО ШОУ (PAPER SHOW)**

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия
(более 6 часов подряд после 23-00) = 15000 руб/час

Праздничный торт от Шеф-кондитера ресторана Палкин

Начинки

Только для одноярусных тортов

Йогуртовая с персиками = 2000 руб/кг

Ванильно фруктовая = 2500 руб/кг

«Два шоколада» = 3500 руб/кг

Маскарпоне с манго = 3500 руб/кг

Для Одноярусных и Многоярусных тортов

«Цитрусово-лаймовый с фенхелем» = 2000 руб/кг

«Кофейная с апельсиновым ганашом и маскарпоне» = 2500 руб/кг

«Бергамот с ванильным ганашом и белым шоколадом» = 3000 руб/кг

Черничная = 3000 руб/кг

«Морковный» = 3000 руб/кг

«Медовик» = 3000 руб/кг

«Наполеон» = 3000 руб / кг

«Захер» = 3000 руб/кг

«Манговый с карри и кокосовым ганашом» = 3500 руб

(Окончательная стоимость десерта зависит от степени сложности оформления и начинки)

Десерт возможно подать в виде порционных пирожных

Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с
Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01

Smirnoff@palkin.ru

Банкетное меню
Большого Банкетного зала ресторана «Палкин»

ВАРИАНТ №1

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Выход = 900 гр

Канapé с ветчиной	30
Фруктовые шашлычки	30
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Овощи свежие по сезону, подаются со сметаной	75
Сельдь под шубой	75
Салат с кальмарами	75
Салат Оливье	75
Салат "Соловьёв" с филе цыпленка, обжаренным миндалем и виноградом	75
Рулетики из балыка с сырно-чесночной начинкой	35
Студень сборный с хреном	70
Масляная рыба эсколар холодного копчения	30
Язык телячий, разварной	30
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор	
Филе камбалы с картофельным пюре и овощным жульеном	120/40/80/20
Запеченный Цыпленок с овощами гриль	1/330
ВЫПЕЧКА И МАСЛО	
Пражский хлеб	40
Французский багет	35
Масло сливочное	15
НАПИТКИ	
Питьевая вода "Бон Аква"	500
Чай/Кофе	125

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

ДЕСЕРТ

Праздничный торт (стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню (с десертом)

Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Аренда зала на 6 часов (с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия
(более 6 часов подрядили после 23-00) =15000 руб/час

Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01

Smirnoff@palkin.ru



ВАРИАНТ №2

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Канapé из сыра с виноградом на шпажке

30

Канapé с ветчиной

30

Фруктовые шашлычки

30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из томатов и баклажан

75

Сельдь под шубой

75

Салат с кальмарами

75

Салат Оливье

75

Салат "Соловьёв" с филе цыпленка, обжаренным миндалем и виноградом

75

Рулетки из балыка с сырно-чесночной начинкой

35

Студень сборный с хреном

70

Масляная рыба эсколар холодного копчения

30

Карельская форель горячего копчения

40

Домашняя буженина

30

Язык телячий, разварной

20

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Филе камбалы с картофельным пюре и овощным жульеном

120/40/80/20

Запеченный Цыпленок с овощами гриль

1/330

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Пражский хлеб

40

Французский багет

35

Масло сливочное

15

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

500

Чай/Кофе

125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 3000 руб.

ДЕСЕРТ

Праздничный торт (стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню (с десертом)

Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Аренда зала на 6 часов (с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия
(более 6 часов подрядили после 23-00) =15000 руб/час

Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01

Smirnoff@palkin.ru



ВАРИАНТ №3

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Выход = 1150 гр.

Лосось на тостиках из чёрного хлеба со сливочным кремом	35
Мельфой из куриного паштета с виноградным желе и орехами	30
Фруктовые шашлычки	30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из томатов и баклажан	75
Салат «Цезарь» с куриным филе	75
Салат «Столичный» с говяжьим языком и крабовым мясом	75
Салат из говядины с красной фасолью	75
Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами	70
Салат "По-княжески" с судаком	75
Студень сборный с хреном	70
Масляная рыба эсколар холодного копчения	30
Карельская форель горячего копчения	40
Домашняя буженина	30
Язык телячий, разварной	20

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Рулеты из сладкого перца в беконе со сливочным сыром	150\15
--	--------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Карельская форель с ризотто	120/100/30
Медальоны из свинины в беконе, подаются с картофельным gratin и грибным соусом	200\120\30

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Хлеб Пражский	40
Французский багет	35
Масло сливочное	15

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"	500
Чай/Кофе	125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 3750 руб.

ДЕСЕРТ

Праздничный торт (стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню (с десертом)

Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Аренда зала на 6 часов (с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия (более 6 часов подрядили после 23-00) =15000 руб/час

Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01

Smirnoff@palkin.ru

ВАРИАНТ №4

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Выход = 1200 гр.

Фруктовые шашлычки	30
Лосось на тостиках из чёрного хлеба со сливочным кремом	35
Грудка цыпленка Тандури	50
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Салат с греческим сыром Халуми, рукколой, сочными томатами и с красным луком	75
Салат из лосося, креветок и красной икрой	75
Салат из говядины с красной фасолью	75
Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами	70
Салат «Столичный» с говяжьим языком и крабовым мясом	75
Салат «Цезарь» с куриным филе	75
Студень сборный с хреном	70
Фарерский лосось слабой соли	30
Карельская форель горячего копчения	30
Домашняя сырокопченая колбаса	30
Язык телячий, разварной	20
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Фаршированная ножка цыпленка с картофельным крокетом	100/40/40/2
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор	
Свинная корейка, начиненная груздями и печенью, подается с гречотто	170\150\40
Филе судака на подушке из картофельного суфле под белым соусом с беконом.	140\100\50
ВЫПЕЧКА И МАСЛО	
Хлеб Пражский	40
Булочка с кунжутом	35
Масло сливочное	15
НАПИТКИ	
Питьевая вода "Бон Аква"	500
Чай/Кофе	125

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

ДЕСЕРТ

Праздничный торт (стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню (с десертом)

Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Аренда зала на 6 часов (с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия (более 6 часов подряд) после 23-00) =15000 руб/час

Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01

Smirnoff@palkin.ru

ВАРИАНТ №5

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Выход = 1250 гр

«Рафаэлло» из кальмаров в миндале с маслинами	30
Ягодные шашлычки	30
Филе говядины на картофельных крокетах с цуккини	50
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Салат «Капрезе»	75
Веллингтон из говядины с грибным гелем	70\5
Салат «Цезарь» с куриным филе	75
Салат из говядины с красной фасолью	75
Салат "По-княжески"	75
Торт наполеон с голубым сыром	35
Студень сборный с хреном	70
Салат из копченой утки	75
Фарерский лосось слабой соли	30
Карельская форель горячего копчения	40
Колбаса Чоризо	20
Пармская ветчина	20
Язык телячий, разварной	30
Ассорти домашних грибов	70
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Блинчики с лососем и креветками с маслом из трав	150
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор	
Фланк стейк с запеченными овощами	170\120
Сибас с картофельным пюре и соусом из паприки	140\120\30
ВЫПЕЧКА И МАСЛО	
Хлеб Пражский	40
Булочка с кунжутом	35
Масло сливочное	15
НАПИТКИ	
Питьевая вода "Бон Аква"	500
Чай/Кофе	125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 5500 руб.

ДЕСЕРТ

Праздничный торт (стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню (с десертом)

Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Аренда зала на 6 часов (с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия
(более 6 часов подрядили после 23-00) =15000 руб/час

Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Илей +7-921-633-89-01

Smirnoff@palkin.ru

ВАРИАНТ №6

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Пармская ветчина с зеленой спаржей и сыром «пармезан»

«Рафаэлло» из кальмаров в миндале с маслинами

Ягодные шашлычки

Выход = 1400 гр

15

30

30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат «Капрезе»

75

Салат "По-княжески"

75

Листья салата с тунцом

75

Веллингтон из говядины с грибным гелем

70

Салат из говядины с красной фасолью

75

Торт Наполеон с голубым сыром

70

Салат из копченой утки

75

Студень сборный с хреном

70

Террин из помидоров и баклажан с соусом из прованских трав

60

Фарерский лосось слабой соли

30

Копченый угорь в соусе терияки

40

Колбаса Чоризо

30

Пармская ветчина

20

Ассорти домашних грибов

70

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Ризотто с шафраном и морскими гребешками с мидиями

200

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Ростбиф, запеченный в дижонской горчице с картофелем Айдахо и соусом "красное вино" 170\120\30

Стейк из морского лосося с овощами гриль 160\100\30

160\100\30

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Хлеб Пражский

40

Булочка с кунжутом

35

Масло сливочное

15

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

500

Чай/Кофе

125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 7500 руб.

ДЕСЕРТ

Праздничный торт (стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню (с десертом)

Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Аренда зала на 6 часов (с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия (более 6 часов подряд) после 23-00) =15000 руб/час

Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Илей +7-921-633-89-01

Smirnoff@palkin.ru

Основан в 1785 году

• ПАЛКИНЪ •
Restaurant de Luxe

