



БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ *для выпускников*

+7 911 966-19-91

Пушкин, Кузьминское ш., 66/2

 **9parrots.rest**





- Зал ресторана / до 120 гостей
- Аутентичный зал ЛОФТ / до 70 гостей
- Каминный зал
для камерных событий / до 18 гостей
- Бильярдный зал / до 18 гостей
- Большая парковка
- Фитнес-клуб с бассейном и сауной
- Мангальные домики

И это еще не всё!



Пуришет

Пакет №1 / 900 ₹

290 г / 100 мл / 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 / 1300 ₹ / персона

400 г / 100 мл / 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
- Хумус 1 шт. / 45 г
- Фруктовая шпажка 1 шт. / 70 г

Панна-котта 1 шт. / 40 г

Шампанское или вино 100 мл

Пакет №3 / 1700 ₹

640 г / 100 мл / 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
- с ростбифом и черри 1 шт. / 75 г

Формочка:

- Буженина и грибы 1 шт. / 35 г
- Лосось с авокадо 1 шт. / 35 г
- С ростбифом и баклажанами 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



Меню / 3500 р.

Холодные закуски

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

Антипасты / 200 г

говядина в/к, колбаса сальчичон, запечённая буженина, подкопченный рулет из индейки, сыр пармезан, сыр дорблю, оливки гигант, каперсы, виноград, гриссини, физалис, вяленые помидоры, хрен, мед,

Рыбное плато / 80 г

форель х/к, масляная рыба х/к, гравлакс

Горячие блюда / на выбор

Нежная треска / 200 г
с соусом из шпината

Филе цыплёнка / 200 г

запеченное с помидорами черри, луком пореем и грибами

Свинная корейка на кости / 200 г

с печёным яблоком и брусничным соусом

Гарниры / 80 г

Запечённые овощи

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

Картофель по-деревенски

1220 г / 500 мл морса /
500 мл воды / 1 персона

Салат (3 шт.) на выбор / 100 г

Цезарь с цыплёнком

салат ромейн, томаты черри, анчоусная заправка, куриная грудка, пшеничные чипсы, перепелиные яйца, пармезан

Оливье с колбасой

колбаса вареная, картофель, морковь, яйцо, зелёный горошек, огурец солёный, провансаль, перепелиное яйцо

С запечённой бужениной и грибами

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

Древнегреческий

помидоры черри, свежие огурцы, перец болгарский, сыр фета, греческие маслины, каперсы, масло оливковое, лук красный, салат айсберг

Салат с лососем и авокадо

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

Хлеб / 80 г

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

Фрукты, вода, морс

Фрукты / 100 г

ананас, яблоки, груши, апельсины, киви, виноград, бананы

Напитки / 500 мл

вода/морс



Меню / 4000 р.

Холодные закуски

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

Антипасты / 200 г

говядина в/к, колбаса сальчичон, запечённая буженина, подкопченный рулет из индейки, сыр пармезан, сыр дорблю, оливки гигант, каперсы, виноград, гриссини, физалис, вяленые помидоры, хрен, мед,

Рыбное плато / 80 г

форель х/к, масляная рыба х/к, гравлакс

Горячие закуски / 100 г

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

Горячие блюда / на выбор

Томленая индейка / 200 г
с пряными травами и соусом из свежих томатов и базилика

Филе форели / 200 г
под сливочным соусом с грибами

Копченая грудинка / 200 г
с яблочным муссом и вишневым соусом

Гарниры / 80 г

Цветная капуста
в сырной панировке

Картофель запечённый

1320 г / 500 мл морса /
500 мл воды / 1 персона

Салат (3 шт.) на выбор / 100 г

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

С запеченной грушей
страчателлой и микс салатом

С языком и грецкими орехами
язык говяжий, орехи грецкие, сыр гауда, свежие огурцы, перец болгарский, соус провансаль

Оливье с колбасой
колбаса вареная, картофель, морковь, яйцо, зеленый горошек, огурец соленый, провансаль, перепелиное яйцо

Цезарь с подкопченной курицей
салат ромейн, томаты черри, анчоусная заправка, куриная грудка, пшеничные чипсы, перепелиные яйца, пармезан

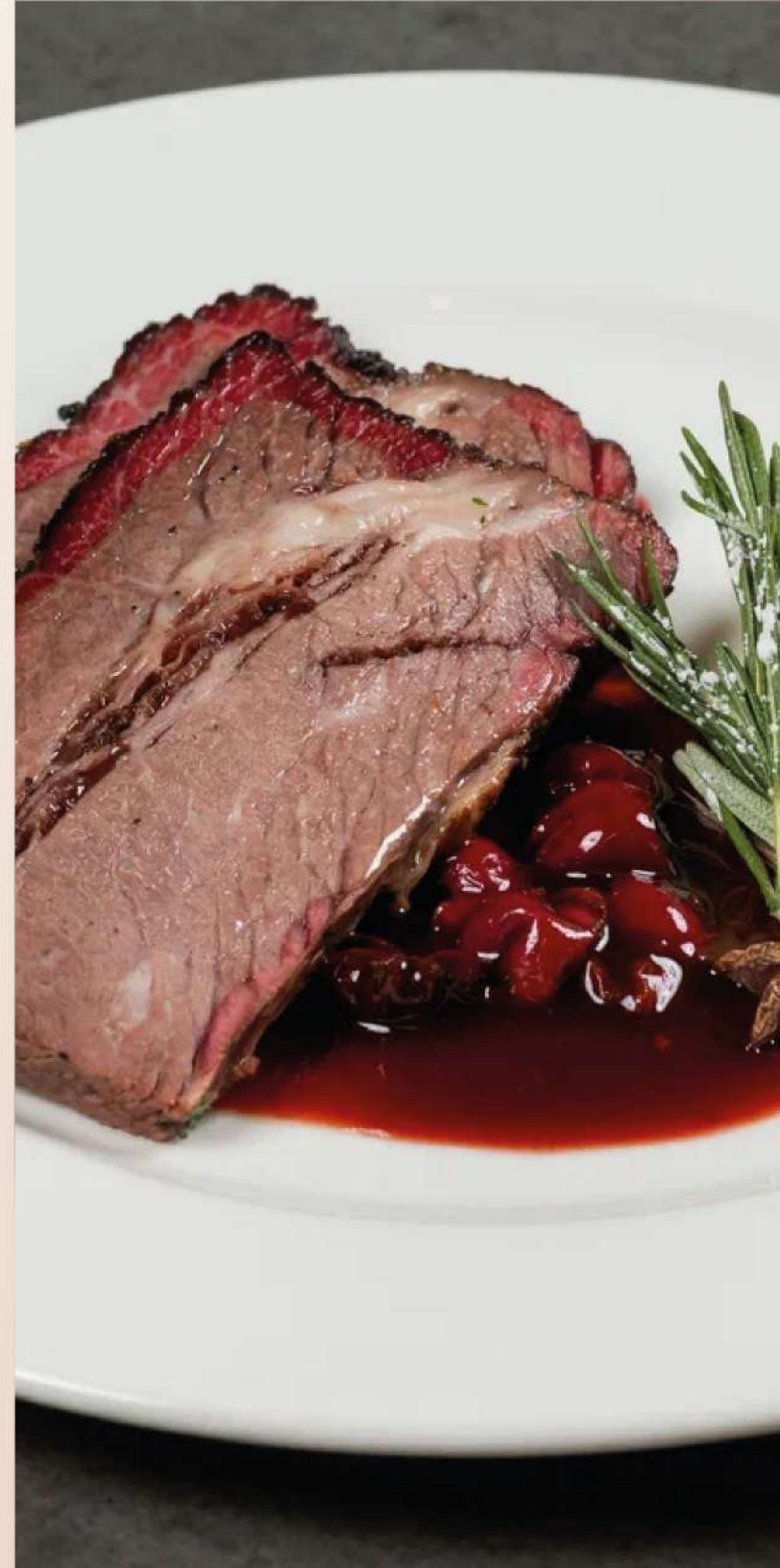
Хлеб / 80 г

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

Фрукты, вода, морс

Фрукты / 100 г
ананас, яблоки, груши, апельсины, киви, виноград, бананы

Напитки / 500 мл
вода/морс



Меню / 4500 р.

Холодные закуски

Ассорти из свежих овощей / 50 г
помидоры черри, свежие огурцы, перец болгарский, морковь, маслины, зелень

Антипаста / 50 г

говядина в/к, колбаса сальчичон, запечённая буженина, подкопченный рулет из индейки, пармезан, сыр дорблю, оливки гигант, каперсы, виноград, гриссини, физалис, вяленые помидоры, хрен, мед

Рыбное плато / 50 г

форель х/к, масляная рыба х/к, лосось

Ассорти из мини рулетов / 240 г

- с ветчиной и сыром
- из баклажана с сыром фетой и гранатом
- из огурца с сыром крем-чиз и паприкой

Трио брускетт / 180 г

с ростбифом, с моцареллой и томатами, с креветками и авокадо

Закуски на шпажке / 180 г

маасдам с виноградом, ветчина с ананасом, копчёное перепелиное яйцо с черри

Гарниры / 60 г

Запечённый картофель стоун с розмарином и розовым перцем

Паккери

с овощами

Хлебная корзина / 100 г

В каждое банкетное предложение входит хлеб собственной выпечки: пшеничный багет с кунжутом / ржаной багет / чесночная булочка / морковная булочка / гриссини

1630 г / 500 мл морса /
500 мл воды / 1 персона

Салаты / 80 г

Цезарь с подкопчённой куриной грудкой и подсушенной чиабаттой
салат айсберг, ромейн, помидоры черри, куриная грудка, заправка цезарь, пармезан

Салат с бужениной и грибам

обжаренные грибы, отварной картофель, огурцы, соль, соус провансаль

Древнегреческий салат

помидоры, свежие огурцы, сыр Фета, перец болгарский, греческие маслины, каперсы, масло оливковое, лук красный, салат айсберг

Горячие блюда / на выбор

Свинные медальоны / 200 / 50 / 50 г
с соусом демиглас

Бифштекс из говядины / 200 / 50 / 50 г

Куриные шашлычки

«Якитори» / 200 / 50 / 50 г

Горячие закуски / на выбор

Мини бургеры / 100 г

с картофельными дольками

Пицца в ассортименте / 100 г

марго и рита, охотника, цезарь, пепперони, с ростбифом, 4 сыра

Фрукты, вода, морс

Фрукты / 80 г

ананас, яблоки, груши, апельсины, киви, виноград, бананы

Напитки / 500 мл

вода/морс



Меню / 5000 р.

1370 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 / 200 г

говядина в/к, колбаса сальчичон, запечённая буженина, подкопченный рулет из индейки, сыр пармезан, сыр дорблю, оливки гигант, каперсы, виноград, гриссини, физалис, вяленые помидоры, хрен, мед,

Рыбное плато / 80 г

форель х/к, масляная рыба х/к, 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 лангустином в сливочно-икорном соусе

Стейк Филе Миньон / 250 г
с перечным соусом

Куриная грудка в беконе / 250 г
с вялеными помидорами и моцареллой

Гарниры / 80 г

Жаренный картофель стоун
с грибами и розмарином

Запечённые баклажаны
с пряным овощным соусом

Салат (3 шт.) на выбор / 100 г

Пикантный

говядина в/к, вяленые помидоры, печеные баклажаны, помидоры черри, руккола, медово-горчичная заправка

«Царский»

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

Салат с рикоттой, панчеттой и рукколой

Оливье с колбасой

колбаса вареная, картофель, морковь, яйцо, зеленый горошек, огурец соленый, провансаль, перепелиное яйцо

Цезарь с подкопченной курицей

салат ромейн, томаты черри, анчоусная заправка, куриная грудка, пшеничные чипсы, перепелиные яйца, пармезан

Хлеб / 80 г

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

Фрукты, вода, морс

Фрукты / 100 г

ананас, яблоки, груши, апельсины, киви, виноград, бананы

Напитки / 500 мл
вода/морс



Дополнительно / Кухня

Кухня / от 10 персон

Антипаста / 100 г / 600 ₽

Сырная тарелка / 100 г / 5 видов сыра / 600 ₽

Рыбное плато / 100 г / 1000 ₽

Фруктовая тарелка / 100 г / 200 ₽

Хлебная корзина / 100 г / 100 ₽

Салат оливье / 100 г / колбаса или лосось / 200/400 ₽

Салата цезарь / 100 г / кура или креветка / 200/400 ₽

Салат столичный с подкопчёной курицей / 100 г / 200 ₽

Брускетты с красной икрой / 1 шт. / 400 ₽

Рулетик ветчина-сыр / 1 шт. / 80 ₽

Детское меню / 1200 ₽ / 360 г / 300 мл

Салат «Попугай» / овощной / 120 г

Наггетсы / 30 г / 100 г

Картофель фри / 30 г / 80 г

Молочный коктейль / 300 мл

Питание для организаторов и артистов / 750 ₽

шведский стол



Дополнительно / Напитки

Напитки

Безлимитная чайно-кофейная станция - 200 ₽ / персона
чай в ассортименте, зерновой кофе, сахар, лимон, мед, молоко

Коктейль бар+работа бармена от 9500 ₽

Морс / 1 л / 400 ₽

Апельсиновый сок / 1 л / 400 ₽

Вода / без газа/ газ / 1 л / 150 ₽

Лимонадный стол

4,5 л — 4000 ₽ / один вкус

13,5 л — 10 000 ₽ / 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 / без алк / алк

До 20 бокалов - 7000 ₽

До 40 бокалов - 9000 ₽

До 60 бокалов - 11 000 ₽

Каждый дополнительный бокал +200 рублей



Дополнительно / Десерты

Шоколадный фонтан

До 20 гостей / 12 000 ₽

2,5 кг шоколада на выбор
молочный, темный

4 кг фруктов и сладостей

маршмеллоу, киви, банан, груша,
апельсины, профитроли

От 20 до 50 гостей / 16 000 ₽

4 кг шоколада на выбор
молочный, темный

7 кг фруктов и сладостей

маршмеллоу, киви, банан,
груша, апельсины

От 50 до 80 гостей / 22 000 ₽

6 кг шоколада на выбор
молочный, темный

9,5 кг фруктов и сладостей

маршмеллоу, киви, банан,
груша, апельсины

Кенди-бар

650 ₽ с человека, от 10 порций

Все десерты изготавливаем в нашей
кондитерской. Можно сделать десерты
в любой цветовой гамме и тематике

- Фирменное печенье
- Кейк-попсы на палочке
- Воздушная ягодная пастила (маршмеллоу)
- Капкейки с начинкой
- Мини-трайфл в стаканчике

Капкейки с начинкой:

- 1 шт. — 200 ₽
- 6 шт. — 1020 ₽
- 12 шт. — 1920 ₽

Дополнительно / 3000 ₽

- 50 шт. мини-круассанов
- 1 кг шоколада



Дополнительно / Декор

Оформление, декорации:

- Оформление приветственной зоны — 5000 ₽
напитки, сладкое, фрукты от заказчика
- Фонтан «Холодный огонь» — 300 ₽/шт.
для торта
- Бенгальские огни — 300 ₽/шт.
40 см
- Свеча насыпная — 400 ₽/шт.
- Композиция из насыпных свечей — 1000 ₽/3 шт.
- Канделябр — 1500 ₽/шт.
- Арка-фотозона — 7000 ₽
- Нумерация на столы — 1500 ₽
- Мольберт для рассадки — 2000 ₽/шт.
- Цветочные композиции — 1500/2000 ₽/шт.
низкая, высокая



Техническое оснащение

Оборудование	Аренда / час	/ день
Колонки	700 ₹	4000 ₹
Стойка	100 ₹	600 ₹
Микшерный пульт	500 ₹	3000 ₹
Вокальная радиосистема	500 ₹	3000 ₹
Акустическая система <i>микшерный пульт, две колонки, два микрофона</i>	1500 ₹	10 000 ₹
Ноутбук	800 ₹	4000 ₹
Проектор + экран	1200 ₹	7000 ₹
Тяжелый дым	10000 ₹	
Аренда приотельной территории	от 5000 ₹/ 30 мин.	
<i>выездная регистрация, пиротехническое шоу, тимбилдинг и т.д.</i>		
Продление зала	от 5000 ₹	
Дополнительная уборка	3000 ₹	

