



Незабываемый корпоратив

НОВЫЙ ГОД 2020



Пасторское
ОЗЕРО

• РЕСТОРАН •

7

ПРИЧИН ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ У НАС:

- Живописнейшее место на берегу Пасторского озера
- Большой панорамный и уютный зал с рассадкой до 180 гостей, всё необходимое оборудование и мебель
- Высокотехнологичное производство и авторская кухня
- Отсутствие аренды, временных ограничений по звуку, а так же возможность проведения пиротехнических шоу и фейерверков
- Коттеджный город общей вместимостью до 70 человек, а так же банный комплекс
- Действует система бонусов, при раннем бронировании
- Удобная локация в непосредственной близости от города

И, самое главное - Ваш «Корпоратив мечты» будет организован командой профессионалов, которая сделает торжество безупречным!

ЗАГОРОДНЫЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ РЕСТОРАНА «ПАСТОРСКОЕ ОЗЕРО» - ИДЕАЛЬНОЕ МЕСТО ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ НОВОГОДНЕГО КОРПОРАТИВА!

1 ✓

Общая площадь ресторана - 514 кв.м.
1 этаж - 313 кв.м
банкетная рассадка до 180 гостей
2 этаж - 66 кв.м
банкетная рассадка до 35 гостей
1 и 2 этажи - фуршет до 350 гостей

2 ✓

В депозит закрытия ресторана
входят: зал 1 этажа, терраса 135
кв.м., 2 этаж и гостевая парковка;
всё необходимое оборудование и
мебель, а так же сервировка столов
и накрытие; обеспечение
безопасности мероприятия;
упаковка еды и алкоголя по
окончанию мероприятия (ланч-
боксы, пакеты);

3 ✓

Закрытие зала от 180.000
(При сумме менее 180.000, аренда
зала 45.000)
Меню от 2990/персона
Сервисный сбор 10%
Пробковый сбор 350 руб. с человека



ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА «ПАСТОРСКОЕ ОЗЕРО»



ПАСТОРСКОЕ
ОЗЕРО
• РЕСТОРАН •

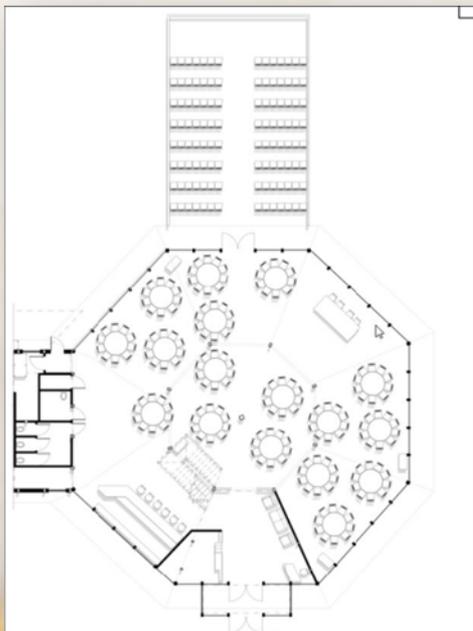
ВАРИАНТЫ НАКРЫТИЙ



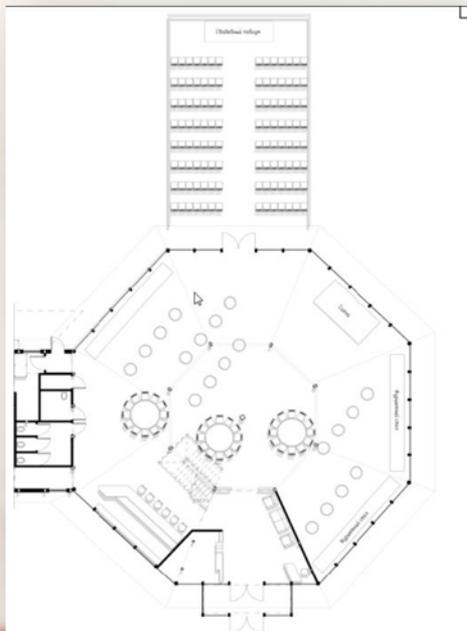
ПАСТОРСКОЕ
ОЗЕРО
• РЕСТОРАН •

ПРИМЕРЫ СХЕМ РАССАДКИ 1-ОГО И 2-ОГО ЭТАЖЕЙ: БАНКЕТ И ФУРШЕТ

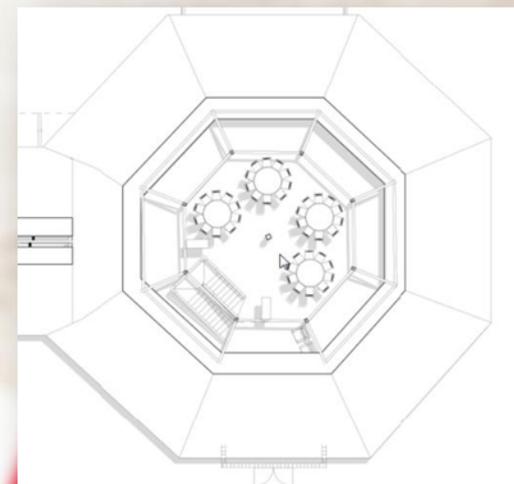
1-ый этаж:
Диаметр столов 150см
для 10 человек.
Банкет до 180 гостей



1-ый этаж:
Диаметр столов 150см
Частичная рассадка.
Фуршет до 350 гостей



2-ый этаж:
Диаметр столов 150см
Для 10 человек.
Банкет до 60 гостей



КАФЕ «БЕРЕГ» НА ПАСТОРСКОМ ОЗЕРЕ

Адрес: Юкковское сельское поселение, Всеволожский район,
Ленинградская область, Выборгское шоссе 40



ЗАГОРОДНЫЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ КАФЕ «БЕРЕГ» - ИДЕАЛЬНОЕ МЕСТО ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ НОВОГОДНЕГО КОРПОРАТИВА!

1 ✓

Общая площадь кафе - 70 кв.м.
Банкетная рассадка до 60 гостей;
фуршет до 100 гостей
Крытая веранда: 30 кв.м.
Мебель: Столы квадратные; Размер
столов 90*90 см – 15 шт.
Текстиль: Скатерти 2 цвета: белые,
коричневые
Музыкальное оборудование: Фоновая
музыка
Световое оборудование: 2 световые
головы, 4 световые заливки

2 ✓

Аренда зала включает:
обслуживание официантами;
звуковое и световое оборудование;
стандартные скатерти на столы и
фуршет;
стандартная сервировка,
обеспечение безопасности
мероприятия; упаковка еды и
алкоголя по
окончанию мероприятия (ланч-
боксы, пакеты); парковка.

3 ✓

Закрытие зала от 60.000
(При сумме менее 60.000, аренда
зала 20.000)
Меню от 2500/персона
Сервисный сбор отсутствует
Пробковый сбор отсутствует



ИНТЕРЬЕР КАФЕ «БЕРЕГ»



ПАСТОРСКОЕ
ОЗЕРО
• РЕСТОРАН •

ВЫЕЗДНОЙ КЕЙТЕРИНГ НА МЕРОПРИЯТИЕ

ЗАКАЗЫВАЙТЕ БАНКЕТЫ, ФУРШЕТЫ И ИВЕНТЫ НА ОТЛИЧНЫХ УСЛОВИЯХ

Проводите мероприятие? Предлагаем 3 варианта каждого формата меню. Выбирайте то, что понравится именно вам.



ФОТО БЛЮД И ПОДАЧА

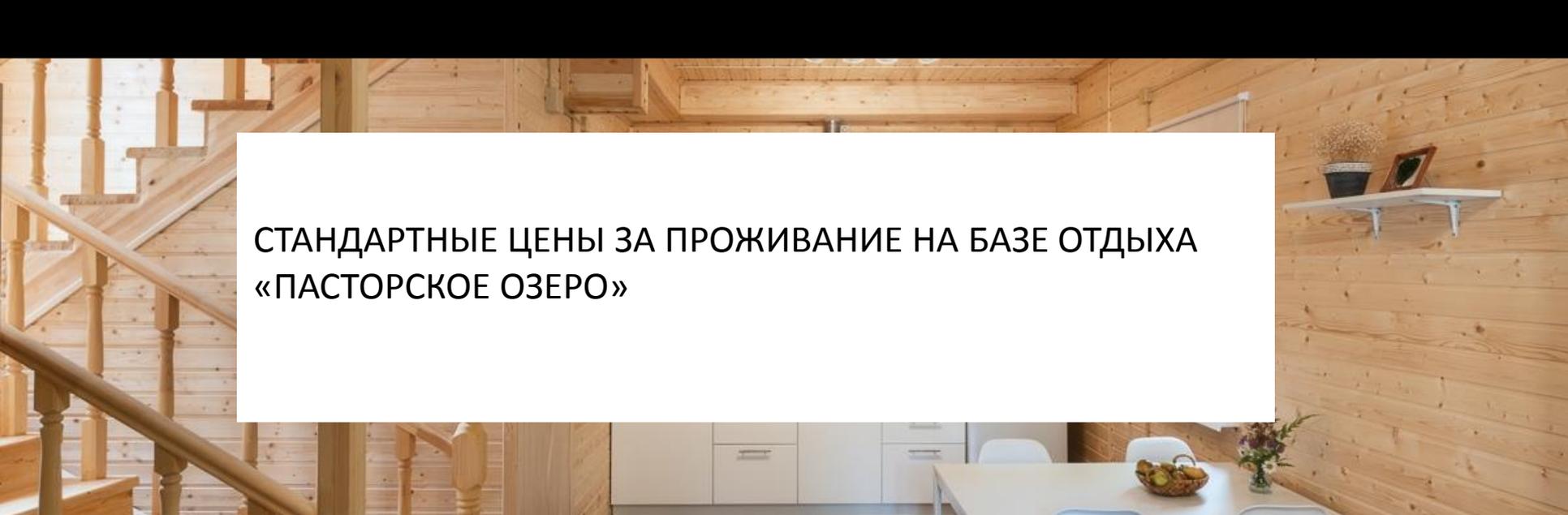


ПАСТОРСКОЕ
ОЗЕРО
• РЕСТОРАН •

КОТТЕДЖИ НА ПАСТОРСКОМ ОЗЕРЕ

Адрес: Юкковское сельское поселение, Всеволожский район,
Ленинградская область, Выборгское шоссе 40

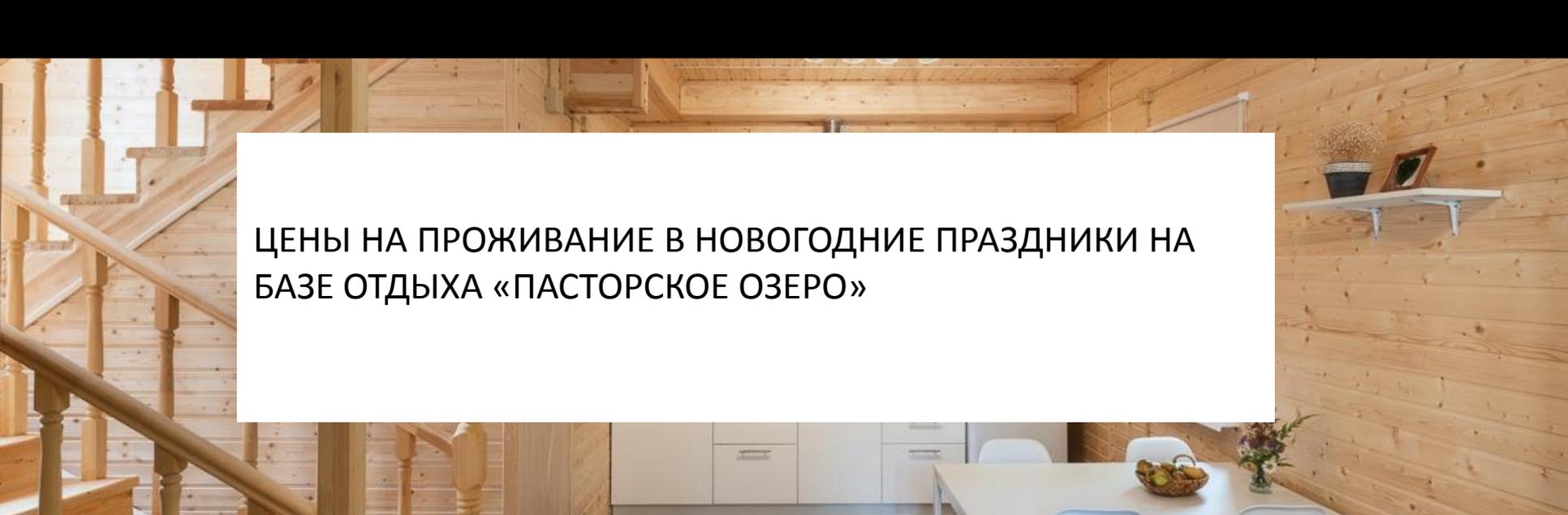




СТАНДАРТНЫЕ ЦЕНЫ ЗА ПРОЖИВАНИЕ НА БАЗЕ ОТДЫХА
«ПАСТОРСКОЕ ОЗЕРО»

- Коттедж №6 аренда - 8 мест ПН - ЧТ С 10:00 до 22:00 - 8000 руб. ПТ - ВС, Праздн. дни - 12000 руб.
- Коттедж №1, №2, №3, №4, №5 (дуплексы, 2 входа с противоположных сторон дома)
Аренда - 4 места ПН - ЧТ С 10:00 до 22:00 - 6000 руб. ПТ - ВС, Праздн. дни - 8000 руб.
- Коттедж – дуплекс целиком – 10 мест ПН - ЧТ С 10:00 до 22:00 - 12000 руб, ПТ - ВС, Праздн. дни - 16000 руб.



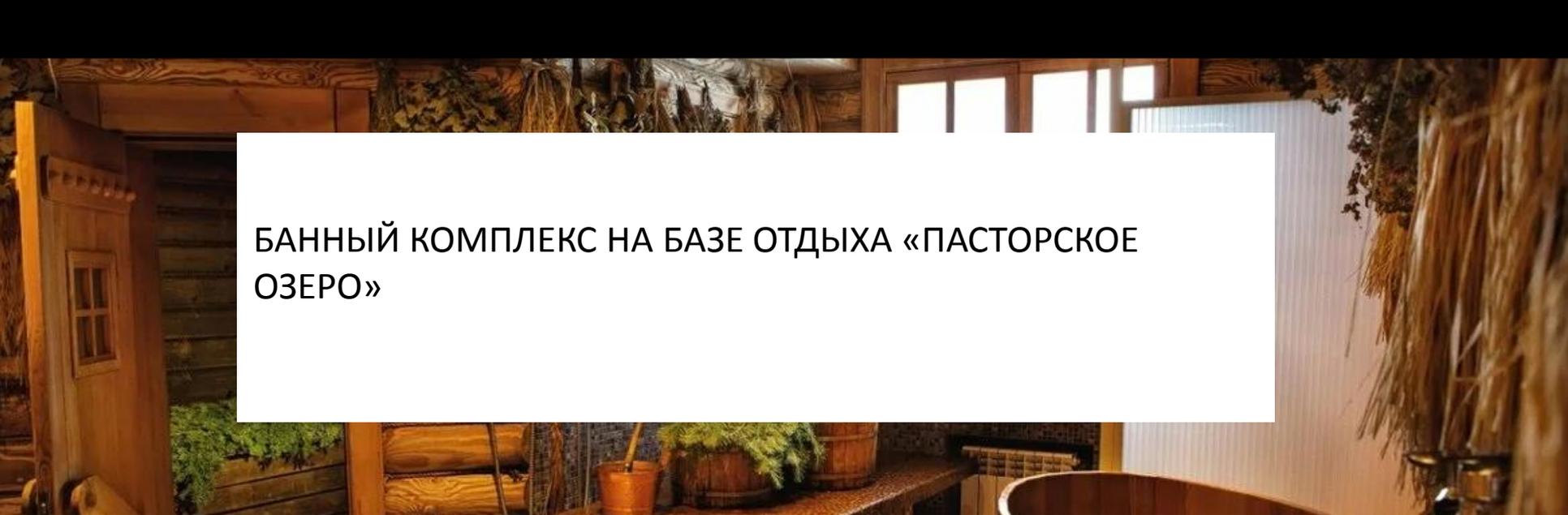


ЦЕНЫ НА ПРОЖИВАНИЕ В НОВОГОДНИЕ ПРАЗДНИКИ НА
БАЗЕ ОТДЫХА «ПАСТОРСКОЕ ОЗЕРО»

- С 31.12.19 по 03.01.20 цена за одну половинку дуплекса в сутки составляет 20000
- Цена за целый коттедж дуплекс в сутки 40000
- Цена за коттедж на 8 мест (большой) в сутки составляет 25000

- С 03.01.20 по 08.01.20 цена за одну половинку дуплекса в сутки составляет 15000
- Цена за целый коттедж состоящий из 2х дуплексов в сутки составляет 30000
- Цена за коттедж на 8 мест (большой) в сутки составляет 20000





БАННЫЙ КОМПЛЕКС НА БАЗЕ ОТДЫХА «ПАСТОРСКОЕ ОЗЕРО»

Обращаем Ваше внимание, что наша банька рассчитана до 10 человек. Свыше этого количества взимается дополнительная плата – 300 руб. с человека.



ПРЕЙСКУРАНТ

- С 12-00 до 24-00 - 2500 руб/час
- С 00-00 до 12-00 - 1500 руб/час (не менее 2-х часов)
- Тапочки банные (1 пара) – 50 руб.
- Банный набор (гель д/душа, шампунь, мыло, губка д/тела) – 100 руб.
- Веник березовый (1 шт.) – 300 руб.
- Прокат полотенец (1 шт.) – 50 руб.
- Прокат шапок (1 шт.) – 50 руб.

ВЫБЕРИ СВОЙ ПОДАРОК ПРИ ЗАКАЗЕ МЕРОПРИЯТИЯ В РЕСТОРАНЕ “ПАСТОРСКОЕ ОЗЕРО”!

- 1) **Молекулярный коктейль** на Welcome
- 2) **Горка шампанского** (подается с десертными вишенками и сухим льдом на декоративном столе с подсветкой) **алкоголь не включен*




ПАСТОРСКОЕ
ОЗЕРО
• РЕСТОРАН •

СЛАДКОЕ ДОПОЛНЕНИЕ К ПРАЗДНИКУ!

Шоколадный фонтан высотой 1,5 метра, подается с фруктовым ассорти и маршмеллоу на шпажках.

Стоимость: 18.000 руб.

Рассчитан до 100 человек




**ПАСТОРСКОЕ
ОЗЕРО**
• РЕСТОРАН •

ГОРКА ШАМПАНСКОГО

Горка шампанского (подаётся с десертными вишенками и сухим льдом на декоративном столе с подсветкой) **алкоголь не включен*

35 бокалов (5 ярусов) 5500 руб.

56 бокалов (6 ярусов) 7500 руб.

84 бокала (7 ярусов) 9000 руб.



ПАСТОРСКОЕ
ОЗЕРО
• РЕСТОРАН •

МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ НА WELCOME

Молекулярная кухня на Welcome

2 позиции на выбор:

- Гравлакс из форели с ольховым дымом с цитрусовой сальсой (20 г)
- Виноградная гроздь с паштетом из куриной печени в красной вине с землей из грецкого ореха и лесными травами (40 г)
- Вишня из козьего сыра, под дымом из апельсина (20 г)
- Чупа-чупс из сыра Бри заглазированный в зеленом яблоке (25 г)
- Эскимо из ростбифа из говядины с шоколадом и вишневым соусом с попкорном из риса (35 г)
- Сорбет яблочно-мятный, подается в сфере из карамели (60 г)



Напитки

Минеральная вода (200 мл)

Домашний морс (200 мл)

Стоимость на человека 900 рублей


**ПАСТОРСКОЕ
ОЗЕРО**
• РЕСТОРАН •

АКЦИИ

При оплате банкета до 15.11.2019 – отмена пробкового сбора либо скидка на меню 13%

При оплате банкета, программы и коттеджей до 15.11.2019 – отмена пробкового сбора
либо скидка на меню 13% + банный комплекс на 3 часа в подарок!




ПАСТОРСКОЕ
ОЗЕРО
• РЕСТОРАН •

WELCOME - МЕНЮ

Приветственный коктейль №1

Пармская ветчина с сегментами мандарина и бальзамическим соусом, 25г.

Мини-моцарелла в глазури из соуса песто, 25г.

Сырный мусс с манго и цукатам, 40г.

Минеральная вода с лимоном и мятой, 200мл.

Домашний клюквенный морс, 200мл.

Выход меню на человека 90г./400мл.

Стоимость на человека 440 рублей

Приветственный коктейль №2

Подкопчённые голубые мидии на створке с соусом "Свит Чили», 50г.

Хамон серрано на пшеничных гриссини, 25г.

Малина в мятном желе, 25г.

Минеральная вода с лимоном и мятой, 200мл.

Домашний клюквенный морс, 200мл.

Выход меню на человека 100г./400мл.

Стоимость на человека 570 рублей

Приветственный коктейль №3

Королевская креветка, запечённая в нитях катаифи с цитрусовым соусом, 35г.

Губка из зелени с красной икрой, 25г.

Карпаччо из маринованной говядины с вялеными томатами и бальзамическим соусом, 25г.

Клубника в горьком шоколаде, 25г.

Минеральная вода с лимоном и мятой, 200мл.

Домашний клюквенный морс, 200мл.

Выход меню на человека 110г./400мл.

Стоимость на человека 680 рублей

МЕНЮ ФУРШЕТА № 1

Коллекция канане (50г.) две на выбор:

- Канане с бужениной в сливочной глазури на черном хлебце, 25г.
Спринг-ролл с нежным филе цыпленка и ананасом в йогуртовом соусе, 25г.
Терин из овощей со сливочным сыром и соусом песто на кукурузных начёс, 25г.*

Коллекция салатов (160г.)

- Салат из буженины с печеными овощами и медово-горчичной заправкой, 80г.
Салат с копченостями и красной капустой под картофельными чипсами, 80г.*

Выпечка (80г.) два на выбор:

- Пирожок с пуляркой, 40г.
Пирожок с капустой и зеленью, 40г.
Пирожок с брусникой и яблоком, 40г.*

Десерты (100 г.) на выбор:

- Круассан с начинкой (ваниль, шоколад, малина), 50г.
Финансье, 50г.*

На каждого гостя:

- Свежие фрукты (ананас, киви, виноград), 50г.*

Напитки (800 мл.)

- Минеральная вода, 400 мл.
Домашний морс (клюквенный, облепиховый), 200 мл.
Чай, кофе, 200 мл.
(лимон, сахар, сливки/молоко)*

Выход меню на человека 390г./ 800мл.

Стоимость на человека 1350 рублей

МЕНЮ ФУРШЕТА № 2

Коллекция канапе (50г.) два на выбор:

Канапе с копченой макрелью на картофельном дранике, 25г.

Рулет из пулярки с вялеными томатами и базиликом в бальзамической оболочке, 25г.

Канапе с сыром "Проволоне" и клубникой под медовым соусом, 25г.

Ассорти закусок (100г.)

Тар-тар из копченого мяса цыпленка с манго, 40г.

Рулет из цуккини со сливочным сыром и копченым палтусом, 30г.

Мини моцарелла с томатами черри и соусом песто, 30г.

Коллекция салатов (160г.)

Классический салат «Оливье» с раковыми шейками, 80г.

Салат «Цезарь» с куриным филе и анчоусной заправкой под пудрой из пармезана, 80г.

Хлебная корзина (100г.)

Чёрный ржаной хлебец, французский багет, 100г.

Горячее (120г.) на выбор:

Маринованное филе трески, запечённое в кларе с йогуртовым соусом, 120г.

Мини-шашлычок из пулярки, маринованный в соусе «Наршараб», 120г.

Гарнир (150г.) на выбор:

Картофель стоун в пряных травах, 150г.

Овощи гриль, 150г.

Соусы (20г.)

Горчичный соус, томатный соус, 20г.

Десерты (100г.) на выбор:

Сливочная Панна-котта с малиной и свежими листьями мяты, 50г.

Чизкейк с шоколадным кремом, 50г.

Птифуры, 25г.

На каждого гостя:

Свежие фрукты и ягоды, 50г.

Напитки (800мл.)

Минеральная вода, 400мл.

Домашний морс

(клюквенный, облепиховый), 200мл.

Чай, кофе, 200мл.

(лимон, сахар, сливки/молоко)

**Выход меню на человека 800г./
800мл.**

Стоимость на человека 2050 рублей

ПАСТОРСКОЕ
ОЗЕРО

• РЕСТОРАН •

МЕНЮ ФУРШЕТА № 3

Коллекция канопе (50г.) два на выбор:

Копченый лосось с сливочным сыром на картофельном дранике, 25г.

Подкопченый говяжий язык с томатами «Черри» и пикантным соусом, 25г.

Канопе с пуляркой с вялеными томатами и базиликом в бальзамической оболочке, 25г.

Ассорти закусок (75г.) три на выбор:

Тигровая креветка в нитях катаифи с соусом «Свит Чили», 25г.

«Цезарь» на шпажке с копченым цыплёнком, 25г.

Сырный крокет в дробленом орехе под соусом из манго, 25г.

Овощи «Крудитэ» с сливочным сыром завернутые в лепесток цуккини, 25г.

Коллекция салатов (240г.)

Салат «Нисуаз» с тунцом и картофелем «Стоун» под анчоусной заправкой, 80г.

Салат с копченостями и красной капустой под картофельными чипсами, 80г.

«Капрезе» с соусом песто и кедровыми орешками, 80г.

Хлебная корзина (100г.)

Чёрный ржаной хлебец, французский багет, 100г.

Теплая закуска (80г.)

Жареный сыр сулугуни в хрустящей панировке с ягодным тар-таром, 80г.

Горячее (150г.) на выбор:

Мини-шашлычок из форели под соусом ткемали, 150г.

Мини-шашлычок из пулярки, маринованный в соусе «наршараб», 150г.

Шашлык из свинины маринованный в пряных травах, 150г.

Гарнир (150г.) на выбор:

Гратен (картофельный), 150г.

Овощи-гриль под соусом терияки, 150г.

Соуса (20г.)

Горчичный соус, томатный соус, тар-тар, 20г.

Десерты (75г.) на выбор:

Чизкейк с клубничным кремом, 50г.

Фруктово-ягодные сорбеты с топпингами, 50г.
Птифуры, 25г.

На каждого гостя:

Свежие фрукты и ягоды, 100г.

Напитки (800мл.)

Домашний морс (клюквенный, облепиховый), 200мл.

Минеральная вода с лимоном, 200мл.

Чай/кофе (лимон, сахар, сливки/молоко), 200мл.

Выход меню на человека 1040г./ 800мл.

Стоимость на человека 2 800 рублей

МЕНЮ ФУРШЕТА № 4

Коллекция канапе (50г.) два на выбор:

Мини-осьминожка с пикантным соусом и листьями салата, 25г.

Подкопчённый говяжий язык с томатами «Черри» и имбирным соусом, 25г.

Канапе с сыром "Проволоне" и клубникой под медовым соусом, 25г.

Легкие закуски (110г.)

Такаки из норвежского лосося в кунжуте под икорным соусом, 40г.

Тар-тар из говядины с лесными грибами и муссом из зелени, 40г.

Красные профитролы со сливочным паштетом и вялеными томатами, 30г.

Коллекция салатов (240г.)

Салат Нисуаз с тунцом и картофелем стоун под анчоусной заправкой, 80г.

Салат с индейкой сюит и грибами вешенка под трюфельной заправкой, 80г.

Салат из томлёной утки с тыквой под апельсиново-имбирной заправкой, 80г.

Хлебная корзина (100г.)

Французский луковый багет, черный хлебец с семечками, 100г.

Теплая закуска (80г.)

Сливочный жульен в стакане из багета под пудрой из пармезана, 80г.

Горячее (150г.) на выбор:

Филе сибаса на гриле под миндальной пудрой с соусом «Тапенад», 150г.

Мини-шашлычок из телятины с соусом порто, 150г.

Медальоны из свиной вырезки с сыром в копчёной грудинке, 150г.

Гарнир (150г.) на выбор:

Картофель Айдахо, 150г.

Ризотто со шпинатом, 150г.

Тушеные баклажаны с овощами и сыром Моцарелла, 150г.

Соуса (20г.)

Сырный, соус Дэми-глас, острый соус Арабиата, 20г.

Коллекция десертов (50г.) на выбор:

Тирамису с лесными ягодами, 50г.

Сорбет в ассортименте (малина, манго, лайм), 50г.

Чуррос с шоколадно-карамельным соусом, 50г.

На каждого гостя:

Свежие фрукты и ягоды, 100 г.

Напитки (800мл.)

Домашний морс (клюквенный, облепиховый), 200мл.

Минеральная вода с лимоном, 200мл.

Чай/кофе (лимон, сахар, сливки/молоко), 200мл.

Выход меню на человека 1050г./ 800мл.

Стоимость на человека 3 300 рублей

МЕНЮ ФУРШЕТА № 5

Коллекция канапе (100г.)

Мармелад из тунца под соусом манго и нитями дайкона, 25г.

Ростбиф с вялеными томатами и зеленью, 25г.

Парфэ из цыплёнка под брусничным конфитюром, 25г.

Овощи «Крудитэ» с сливочным сыром завёрнутые в лепесток цуккини, 25г.

Легкие закуски (125г.)

Севиче из маринованного филе сибаса под лаймовой сальсой, 50г.

«Vitello tonnato» из телятины под соусом из тунца, 50г.

Слайсы пармы с тартаром из дыни на пшеничном тосте, 25г.

Коллекция салатов (160г.)

Салат из копченого лосося с авокадо под цитрусовым соусом, 80г.

Салат с ростбифом, маринованными патиссонами и белой фасолью, 80г.

Холодные супа (60г.)

Овощной суп гаспачо с икрой тобико и имбирным чипсом, 60г.

Теплая закуска (80г.)

Запечённые мидии в раковине под овощным тар-таром и бальзамическим кремом, 80г.

Хлебная станция (100г.)

Французский луковый багет, черный хлебец с семечками, 100г.

Горячее блюдо (150г.) на выбор:

Филе радужной форели со спаржей, 150г.

Медальоны из говяжьей вырезки с вишневым соусом, 150г.

Рулет из томлёного кролика с эстрагоном в листе савойской капусты, 150г.

Гарниры (150г.) на выбор:

Картофельный стоун в пряных травах, 150г.

Овощной рататут, 150г.

Ризотто со шпинатом, 150г.

Соуса (30г.)

Бешамель, терияки, тар-тар, 30г.

Ассорти десертов (200г.) два на выбор:

Тирамису с лесными ягодами, 50г.

Мандариновый гаспачо с мороженым, 50г.

Крем каталана в бокале под карамельными нитями, 50г.

На каждого гостя:

Свежие фрукты и ягоды, 100г.

Напитки (1000мл.)

Домашний морс (клюквенный, облепиховый), 200мл.

Домашний лимонад (мохито, малиновый), 200мл.

Минеральная вода с лимоном, 400мл.

Чай/кофе (лимон, сахар, сливки/молоко), 200 мл.

Выход меню на человека 1155г./ 1000мл.

Стоимость Меню на человека 4 000 рублей.

МЕНЮ БАНКЕТА № 1

Спец. предложение для кафе «Берег»

Холодные закуски (450г.)

Маринованное филе сельди гравлакс под горчичным соусом и беби картофелем, 100г.

Лененбургские колбасы и деликатесные ветчины, 60г.

Пате из кроличьей печени с брусничным конфитюром в пшеничном тосте, 70г.

Рулет из цыплёнка с листьями шпината под сырным соусом, 50г.

Лепестки моцареллы с розовыми томатами и листьями рукколы, 70г.

Свежие фрукты, 80г.

(Ананас, банан, яблоко, слива, груша, мандарин, виноград, киви, физалис, мята)

Салаты (160г.)

Салат с копчёной треской и картофелем стоун оливковой заправкой, 80г.

Салат с куриным филе и овощами гриль под соусом тонкацу, 80г.

Хлебная корзина (80г.)

Чёрный ржаной хлебец, французский багет, масло с зеленью и паприкой, 100г.

Горячее блюдо на выбор (280г.)

Запечённое филе трески в тесте фило с овощами гриль и шпинатным соусом, 280г.

Куриная грудка гриль под горчично-медовым соусом на картофельном гратене, 280г.

Десерт (60г.)

Шоколадный брауни, 60г.

Напитки (800мл.)

Минеральная вода с лимоном и мятой, 300мл.

Домашний клюквенный морс, 300мл.

Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки/молоко, 200мл.

Стоимость Меню на человека 2500 рублей

Выход блюд на человека 1030г./напитки 800мл.

**Кафе «Берег»- отсутствует сервисный сбор
*Кафе «Берег»- отсутствует пробковый сбор
*Данное меню действует в ресторане
«Пасторское озеро» с понедельника по четверг*

МЕНЮ БАНКЕТА № 2

Preset (30г.)

Буженина на кукурузном начос под томатной сальсой, 30г.

Холодные закуски (400г.)

Филе сельди гравлак с картофелем шато, 70г.

Мясное плато с пикантными грисинни, 60г.

(хамон, чоризо, сальчичон, коппа, мортаделла)

Террин из пулярки в глазури из облепихи на ржаном крустате, 50г.

Паштет из белых грибов под луковыми чипсами на ажурном дранике, 40г.

Соленья и маринады, 30г.

Тарелка сыров с мёдом, виноградом и грисинни, 50г.

(пармезан, дор блю, камамбер, скаморца, козий)

Фруктовая тарелка, 100г.

(ананас, банан, яблоко, слива, груша, мандарин, виноград, киви, физалис, мята)

Салаты (270г.)

Салат «Столичный» с раковыми шейками под яйцом пашот, 100г.

Салат «Цезарь» с пуляркой и анчоусами под пудрой из пармезана, 70г.

Салат Шопский из свежих овощей с молодым сыром и бальзамической заправкой, 100г

Хлебная корзина (100г.)

Чёрный ржаной хлебец, французский багет, масло с зеленью и паприкой, 100г.

Теплая закуска (100г.)

Сливочный жульен из лесных грибов и филе индейки под пудрой из пармезана, 100г.

Горячее блюдо на выбор (280г.)

Филе морского окуня гриль под шафрановым соусом с овощным ризотто, 280г.

Цыпленок GordonVleu под сливочным соусом с картофелем стоун, 280г.

Десерт (100г.)

Мусс из лесных ягод (черника, голубика, малина) с карамельными нитями, 100г.

Напитки (600мл.)

Минеральная вода с лимоном и мятой, 200мл.

Домашний клюквенный морс, 200мл.

Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки/молоко, 200мл.

Стоимость Меню на человека 2990 рублей
Выход блюд на человека 1280г./ напитки 600мл.

МЕНЮ БАНКЕТА № 3

Preset (40г.)

Маринованный тунец на нитях дайкона под ореховым соусом, 40г.

Холодные закуски (480г.)

Гравлак из лосося слабой соли на салатных листьях, 40г.

Мясное ассорти с дыней, 60г.

(хамон, салчичон, коппа, чорризо, бризаолла)
Террин из цыпленка с финиками и фисташками в глазури из брусники, 50г.

Студень из говядины на ржаном тосте с горчицей и хреном, 70г.

Маринованные опята с жемчужным луком и зеленью, 40г.

Рататуй из запечённых овощей с сливочным сыром, под соусом песто и кедровыми орехами, 50г.

Коллекция сезонных овощей с соусом «Сацики», 50г.

Ассорти сыров с горчичным мёдом и грецкими орехами, 40г.

(пармезан, дор блю, чеддар, молодой сыр)
Свежие фрукты, 80г.

(Ананас, банан, яблоко, слива, груша, мандарин, голубика, малина, физалис, мята)

Салаты (200г.)

Тёплый салат с ростбифом и овощами гриль под медово-горчичной заправкой, 100г.

Салат Fruitdemaге с рукколой и нитями дайкона под цитрусовой заправкой, 50г.

Листья салата с мини моцареллой и томатами черри под бальзамической заправкой, 50г.

Хлебная корзина (100г.)

Хлебная корзина (французский багет, чёрный ржаной хлебец, сливочное масло) 100г.

Теплая закуска (80г.)

Шато из сыра с цукатами и ягодным конфитюром, 80г.

Горячее блюдо на выбор (280г.)

Стейк из форели на ризотто с печеной паприкой и томатами, 280г.

Медальоны из свинины с сыром чеддер, копчёной грудинкой и картофелем дофинюа, 280г.

Десерт (100г.)

Шоколадный фондан с ванильным мороженым под соусом из карамели, 100г.

Напитки (600мл)

Минеральная вода с лимоном и мятой, 200мл.

Домашний клюквенный морс, 200мл.

Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки/молоко, 200мл.

Стоимость Меню на человека 3800 рублей
Выход блюд на человека 1250г./ напитки 600мл.

МЕНЮ БАНКЕТА № 4

Preset (40г.)

Гребешок гриль с тар-тар из запечённого артишока, 40г.

Холодные закуски (570г.)

Тигровая креветка в нитях катаифи с цитрусовым соусом, запечённые мидии под овощным тар-тар и вонголе под икрой тобико, 80г.

Подкопчённое филе чёрного палтуса с соусом гуакомоле и красной икрой, 30г.

Хамон серанно с дыней кандалупа, 30г.

Вителло-тонато из телятины с анטיפасти под соусом из тунца, 50г.

Филе кролика су-вид под сливочным соусом с листьями эстрагона и миндальной пудрой, 50г.
Домашний паштет с луковым конфиюрмом на ржаном крустате, 40г.

Заливное из утки с имбирём и сегментами апельсина, 50г.

Грузди со сметаной, 40г.

Коллекция сыров с мёдом и сухофруктами, 60г.

(грана-падано, дор блю, бри, чеддер, брынза)

Свежие фрукты и ягоды, 100г.

(Ананас, банан, яблоко, слива, груша, мандарин, голубика, физалис, мята)

Салаты (300г.)

Салат с копчёным лососем и авокадо под лаймовой заправкой, 100г.

Салат с ростбифом и овощами гриль под соусом Терияки, 100г.

Салат с томлёной уткой и вешанками под горчишно-медовым соусом, 100г.

Хлебная корзина (110г.)

Хлебная корзина (французский багет, чёрный ржаной хлебец, масло с зеленью и паприкой), 100г.

Теплая закуска (120г.)

Индейка «Су вид» с тыквенным парментье и желе из облепихи, 120г.

Граните (70г.)

Граните из груши с ромом, 70г.

Горячее блюдо (2 на выбор), (280г.)

Шашлык из форели с овощами гриль под соусом песто, 280г.

Филе палтуса с листьями шпината на картофельном гратене под икорным соусом, 280г.
Медальоны из телятины в пряных травах с соусом

Порто и картофелем стоун, 280г.

Утиная грудка гриль под ягодным соусом с гуакомоле из тыквы

Десерт (120г.)

Клубничный суп со сливочным мороженым и икрой из мяты, 120г.

Напитки (без ограничений)

Минеральная вода с лимоном и мятой

Домашний ягодный морс

Чай, кофе, лимон, сахар, сливки

Стоимость Меню на человека 4900 рублей
Выход блюд на человека 1610г./ напитки без ограничений

АЛКОГОЛЬ - МЕНЮ

Предложение по напиткам №1

*Игристое вино, Фиестино Брют, Италия, 150 мл.
Вино «Тьерра Наталь», Испания, белое/красное,
(сухое), 300 мл.
Водка «Царская оригинальная», 100 мл.*

**Выход на человека 550мл.
Стоимость на человека 550 рублей.**

Предложение по напиткам №2

*Игристое вино, Фиестино Брют, Италия, 300 мл.
Вино «Тьерра Наталь», Испания, белое/красное,
(сухое), 450 мл.
Водка «Царская оригинальная», 150 мл.*

**Выход на человека 900 мл.
Стоимость на человека 900 рублей.**

Предложение по напиткам №3

*Игристое вино, Просекко, Венето, Каза Дефро,
Италия, (брют), 150 мл.
Вино Гато Негро Шардоне/ Каберне Совиньон,
Италия, белое/красное, (сухое), 300 мл.
Водка «Царская золотая», 100 мл.
Коньяк «Арарат» 5 зв. 50 мл.*

**Выход на человека 600 мл.
Стоимость на человека 1400 рублей.**

ВАРИАНТЫ ПРОГРАММ

*стоимость на персону при заказе от 50 человек



1 9 5 0

- у микрофона шоумен НИК ФЁДОРОВ
 - «Stand UP»
 - «Безумное Караоке»!
 - интерактив с гостями
 - зажигательные танцы
 - запись видео скетчей
 - «КРЫСИНЫЕ БЕГА» 2020!!!
- ДЕЛАЙТЕ ВАШИ СТАВКИ ГОСПОДА!**



2 5 0 0

- у микрофона шоумен НИК ФЁДОРОВ
- «Stand UP»
- «Безумное Караоке»!
- интерактив с гостями
- зажигательные танцы
- запись видео скетчей
- «КРЫСИНЫЕ БЕГА» 2020!!! **ДЕЛАЙТЕ ВАШИ СТАВКИ ГОСПОДА!**
- поздравления от Деда Мороза и Снегура!



∞

Э К С К Л Ю З И В Н А Я П Р О Г Р А М М А

Сценарий прописывается индивидуально под ваши предпочтения и бюджет





**ПАСТОРСКОЕ
ОЗЕРО**

• РЕСТОРАН •

**НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ 2020
31/12/2019**

Дамы и Господа! Лэдис энд Джэнтльмэны!
**Панорамный Ресторан «Пасторское Озеро» приглашает Вас и Ваших любимых,
в самую жаркую Новогоднюю Ночь 2020, где Вас поглотит «Золотая Лихорадка»!**

**ВОЗМОЖНО
С
ПРОЖИВАНИЕМ
В КОТТЕДЖЕ**

На базу отдыха Вас бесплатно доставят современные сани-снегоходы, которые будут курсировать от ст. метро «Озерки»,

а встречать Вас будут северные олени и милые эльфы!

И так, - сбор гостей и погружение в праздничную атмосферу в 22:00 и в этот вечер для вас:

-бесплатный трансфер из города до базы отдыха и обратно

-волшебные коктейли и шампанское при входе в ресторан

(молекулярный коктейль из яблока и лайма, горка из шампанского)

**- сногшибательный Freestyle, который будет рождаться прямо на ваших глазах, от лучшего MC Двух Столиц,
где вы не успеете заметить, как станете участником Новогоднего RapBattle!**

**- у микрофона шоумен НИК ФЭДОРОВ, скандально-легендарный блогер «Безумный НИК» обещает
«Stand UP», толи «Стёб БАП», мы так и не поняли?!**

но: «Безумное Караоке» и «АлкоАтмосфера» — обеспечены!

**- интерактив с гостями, а главное правильными призами и подарками
(ужин в ресторане, посещение банного комплекса, проживание на базе отдыха)**

- Феерия вечера!

Символ Года Ушедшего с неотразимым шоу «Мини-Пиги» и передачей эстафеты веселья

Символу Года Наступившего! Итак: тотализатор «КРЫСИНЫЕ БЕГА» 2020!!! ДЕЛАЙТЕ ВАШИ СТАВКИ ГОСПОДА!

-насыщенная детская программа, анимация и сладкие подарки

-поздравления от Деда Мороза и Снегура.

Перед традиционным Включением с Поздравлением Нового Года от Президента РФ, будет Эксклюзивное

Неофициальное для тех, кто сначала Провожает Старый, и тоже от Него!

-запись видео скетчей и фотосессия с гостями, фотобудка!

-безудержная дискотека под зажигательные Хиты всех лет

-красочный фейерверк

**Стоимость билета - 15000 рублей,
дети до 6 лет - бесплатно, с 6 лет до 12лет -
50% скидка, с 12 до 18 лет - 25% скидка**

**БЕЗЛИМИТНЫЙ
АЛКО-БАР!**

**НИК ФЭДОРОВ
COMPANY**



**SHOWMAN # 1
ON YouTube**



**ЗОЛОТАЯ
ЛИХОРАДКА**



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ ОТ БРЕНД-ШЕФА ИВАНОВА АНДРЕЯ

Pre set (40г.)

Хамон Серрано с антипасты, 40г.

Холодные закуски (550г.)

Севиче из лосося с лаймовой сальсой, 50г.

Филе сельди Гравлак с картофелем шато, 80г.

Мясное ассорти с желе из горчицы, 60г.

(ростбиф, буженина, говяжий язык)

Террин из пулярки в глазури из облепихи на ржаном крустате, 50г.

Заливное из утки с нитями шафрана, 100г.

Соленья и маринады, 40г.

Тарелка сыров с мёдом, виноградом и грисинни, 70г.

(пармезан, дор блю, камамбер, скаморца, козий)

Фруктовая тарелка, 100г.

(ананас, банан, яблоко, слива, груша, мандарин,

виноград, киви, физалис, мята)

Салаты (300г.)

Салат «Шуба» из запечённых овощей с копчённой макрелью, 100г.

Салат «Оливье» с раковыми шейками под яйцом пашот, 100г.

Салат Шопский из свежих овощей с молодым сыром и бальзамической заправкой, 100г.

Хлебная корзина (60г.)

Чёрный ржаной хлебец, французский багет, масло с зеленью и паприкой 60г.

Теплая закуска (100г.)

Сливочный жульен из лесных грибов и филе индейки под пудрой из пармезана

Горячее блюдо на выбор (280г.)

Медальон из Норвежской форели с овощами гриль и соусом терияки, 280г.

Филе утки с тыквенным gratin и ягодным конфи, 280г.

Лепестки говядины топ блейд под соусом марсала с картофелем стоун, 280г.

Десерт (130г.)

Клубничный гаспачо с ванильным мороженым и бальзамическим кремом

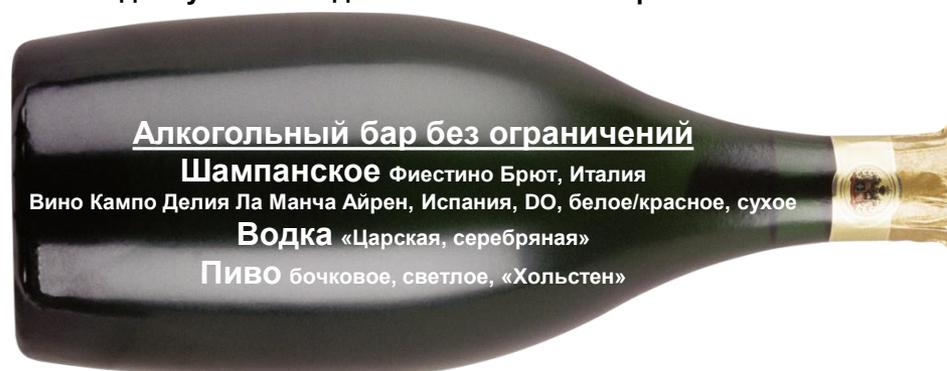
Напитки (без ограничений)

Минеральная вода с лимоном и мятой

Домашний клюквенный морс

Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки/молоко

Выход закусок и блюд 1460г./напитки без ограничений



Алкогольный бар без ограничений

Шампанское Фиестино Брют, Италия

Вино Кампо Делия Ла Манча Айрен, Испания, DO, белое/красное, сухое

Водка «Царская, серебряная»

Пиво бочковое, светлое, «Хольстен»

«Похмельные» сеты для взрослых на выбор:

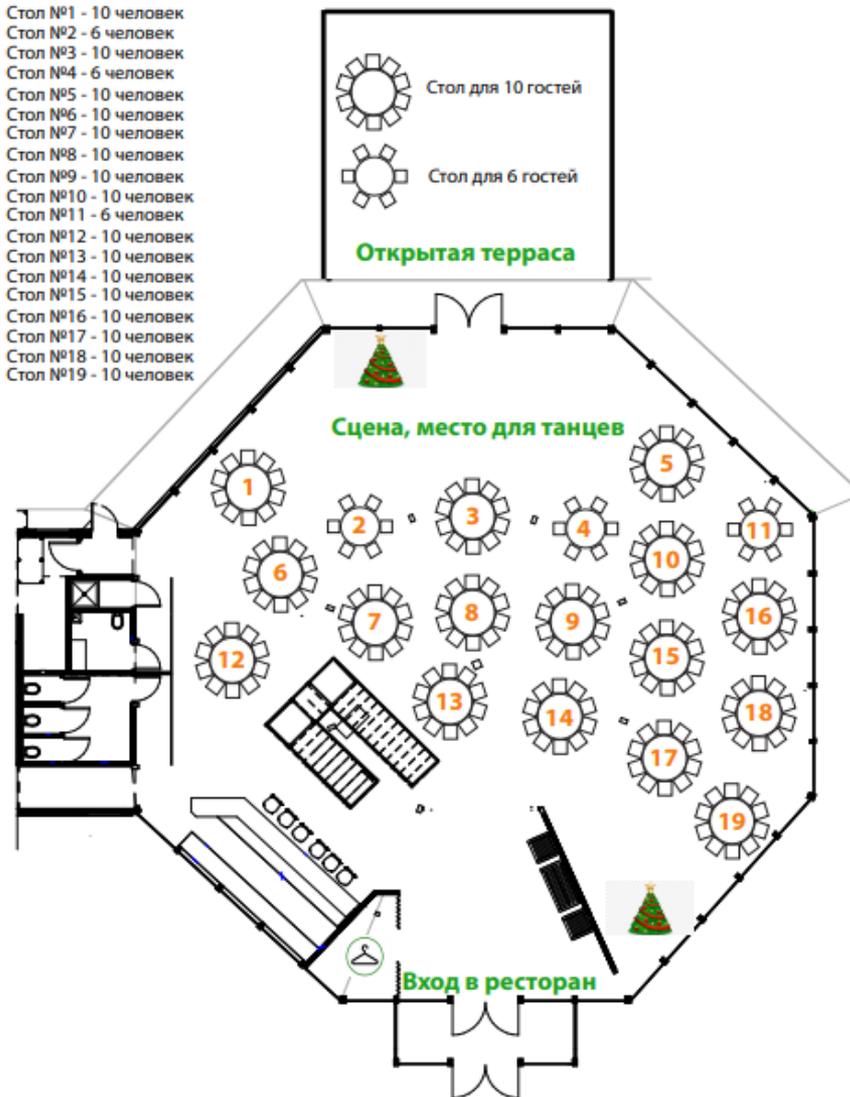
-набор «Аристократ» (рассол, шампанское 0,2л и домашний шоколад)

-набор «Бодрящий» (водка с бочковыми соленьями, или домашняя наливка с мандарином)

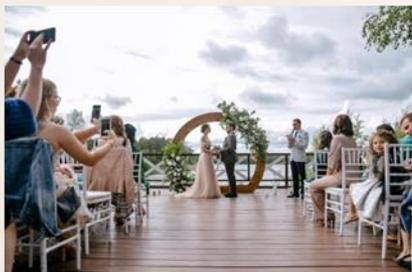
-набор «Хмельной» (пиво 0,3л в бутылочке с пивным набором)

ПЛАН РАССАДКИ В РЕСТОРАНЕ “ ПАСТОРСКОЕ ОЗЕРО ” 178 ГОСТЕЙ

- Стол №1 - 10 человек
- Стол №2 - 6 человек
- Стол №3 - 10 человек
- Стол №4 - 6 человек
- Стол №5 - 10 человек
- Стол №6 - 10 человек
- Стол №7 - 10 человек
- Стол №8 - 10 человек
- Стол №9 - 10 человек
- Стол №10 - 10 человек
- Стол №11 - 6 человек
- Стол №12 - 10 человек
- Стол №13 - 10 человек
- Стол №14 - 10 человек
- Стол №15 - 10 человек
- Стол №16 - 10 человек
- Стол №17 - 10 человек
- Стол №18 - 10 человек
- Стол №19 - 10 человек



НАШИ МЕРОПРИЯТИЯ

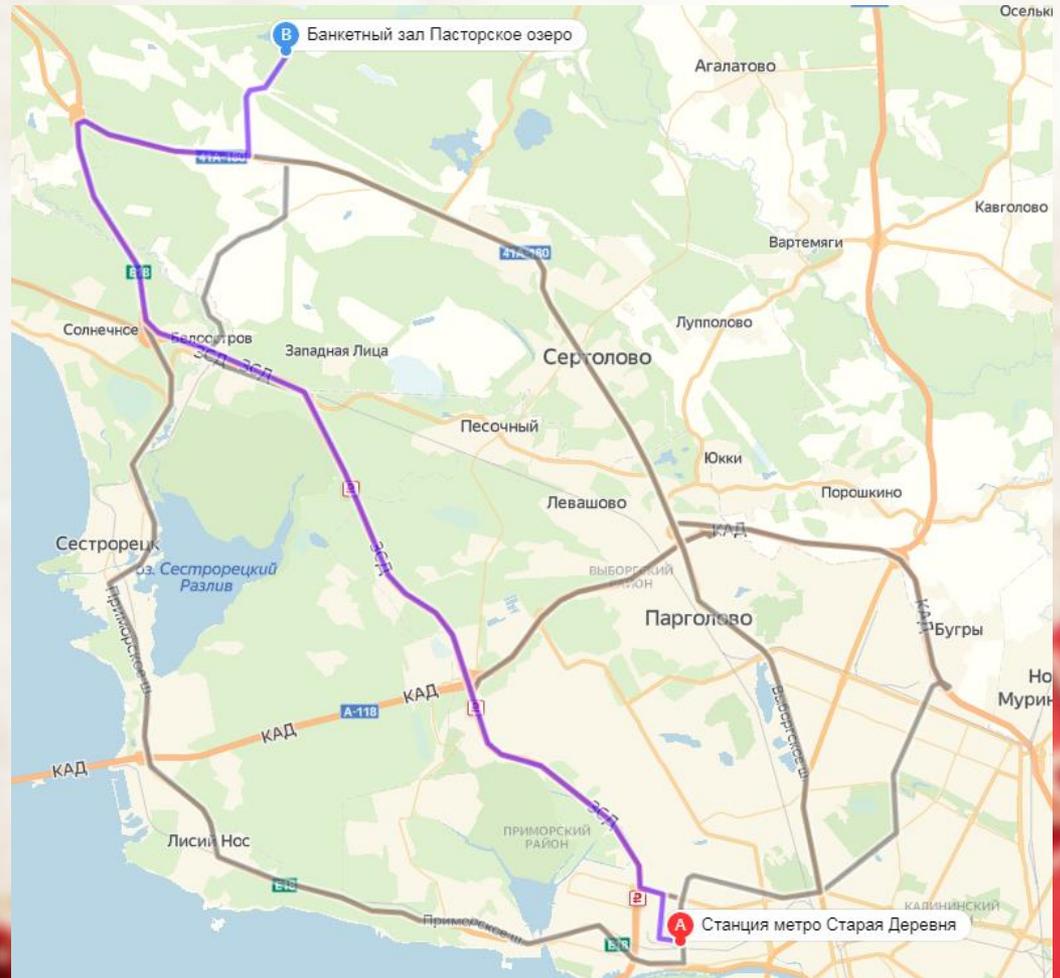


КАК К НАМ ДОЕХАТЬ

С Выборгского шоссе на 40 км повернуть направо, далее двигаться примерно 2 км до развилки с линией электропередач, сразу после нее повернуть направо по указателю «Пасторское озеро» и двигаться прямо по дороге до паркинга со шлагбаумом.

*В навигатор вводим
«Банкетный зал Пасторское озеро»

До нас ехать менее 20 минут...



НАША КОМАНДА И КОНТАКТЫ



Ольга Петрова
Корпоративно
е питание,
event, catering
+7(931) 256-17-
20
info@trend-
com.ru



**Виктор
Дудко**
Catering &
Banqueting
+7(911) 701-
98-68
info1@trend-
com.ru



**Виталий
Мясников**
Менеджер
по
продажам
+7(921) 652-
65-39
info5@trend-
com.ru



**Екатерина
Малухина**
Менеджер
по
продажам
+7(931) 256-
16-38
info3@trend-
com.ru



**Лидия
Ускова**
Менеджер
по
продажам
+7(921) 864-
65-70
info8@trend-
com.ru



**Ольга
Казакова**
Менеджер
по
продажам
+7(931)
960-41-31
info2@trend-
com.ru

ООО «Тренд- Компани»

Адрес: 197110, Санкт-Петербург, ул. Теннисная аллея, 3 А

телефон.: +7 (812) 953-01-48; **Факс:** +7(812) 458-01-07

почта: info@trend-com.ru

сайт: www.trend-com.ru

Instagram: cateringtrendcatering

Vk: trendcom

YouTube: PastorskoeOzero.RU

