



Park side inn

ДОСТОЙНЫЙ БАНКЕТ НА ЛЮБОЙ БЮДЖЕТ!

Наименование		Выход, гр	Цена, руб.
ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ, сборные кофе-брейки			
1	Канapé язык с маринованным корнишоном на чесночном тосте с горчицей	30 гр	155
2	Канapé креветка со свежим огурцом	30 гр	200
3	Канapé Саями с маринованным луком	25 гр	155
4	Канapé грудинка с соленым огурцом	30 гр	120
5	Канapé с салом и соленым огурцом	30 гр	120
6	Канapé буженина с вяленым томатом	30 гр	120
7	Канapé с сыром и виноградом	25 гр	120
8	Канapé сыр и маслина	15 гр	120
9	Канapé фруктовое: ананас, апельсин, киви, виноград	40 гр	155
10	Канapé моцарелла с томатом черри	30 гр	120
11	Тост с форелью и сырным муссом на ржаном чипсе с васаби и зеленью	25 гр	170
12	Блин-ролл с форелью и сливочным сыром	50 гр	250
13	Рулетки из баклажан с сыром Фета, орехами и пряной зеленью	35 гр	170
14	Рулетки из кабачков с чесночным сыром, томатами и грецким орехом	35 гр	170
15	Шот Черри, огурец, маслины, Фета	40 гр	170
16	Шот форель, огурец и Креметте	40 гр	220
17	Шот креветка, огурец и сливочный сыр	40 гр	250
18	Валованы с красной икрой	20 гр	280
19	Тарталетка с салатом из языка, томатов, перца и сыра	50 гр	155
20	Тарталетка с салатом из куриной грудки, картофеля, грибов и огурца	50 гр	155
21	Сэндвич с ветчиной и сыром	105 гр	270
22	Сэндвич с грудкой цыпленка, зеленью и соусом Цезарь	105 гр	270
23	Сэндвич с форелью	105 гр	320
24	Маффины в ассортименте	100 гр	145
25	Мини-пирожки с курицей и картофелем	40 гр	80
26	Трайфл "Красный бархат"	100 гр	210
27	Трайфл "Морковный"	100 гр	210

ЗАКУСКИ первый курс

28/1	Ассорти овощное огурцы свежие, томаты черри, перец болгарский, микрозелень, лук красный	75/100/50/ 5/25/20	680
29/2	Сет маринадов хрустящие соленые грузди, бочковые малосольные огурчики, капуста и томаты собственного посола с ароматным маслом и красным луком, перец халапеньо	100/100/150 /150/30/40 /20	980
30/3	Винная досочка Пармезан, сыр с базиликом и сыр с орехом "Беловежский трюфель", дополненные виноградом, грушей, грецкими орехами и миндалем, с	400	1350
31/4	Мясные деликатесы №7 ростбиф Шеф-маринад, пикантная буженина, пряный говяжий язык, подаётся со сливочным хреном, ядрёной горчицей, малосольными огурцами и маринованным луком	100/100/100 /20/20/20	1960
32/5	Мясные деликатесы №2 Сибирские суджук из оленины с кедровым орехом, ростбиф шеф-маринад, оленина с/к, бруснично-горчичная паста, зерновые тосты, оливки "Каламата", вяленые томаты	30/50/30/3 0/30/30	1330
33/6	Рыбное плато №7 Форель с/с, Омульс/с, Масляная рыба, маслины/оливки, каперсы, цитрус, микрозелень	100/100/100 /30/30/25	2700
34/7	Селедочка с отварным картофелем и маринованным луком	130/200/70	855
35/8	Рулетики из баклажанов со сливочной чесночной начинкой и грецким орехом	150	490
36/9	Блинный рулет с форелью и сливочно-творожным кремом	230	930
37/10	Ассорти из домашнего сала с ржаными тостами пряный шпик, грудинка, свиная щёчка горячего копчения, подаётся с жжёными тостами и ядрёной	260	615
38/11	Ростбиф Шеф-маринад картофельные дольки, маринованный красный лук и хрустящие огурчики	260	1380
39/12	Хлебные злаки	150	255
40/13	Фруктовое плато яблоки, апельсины, груша, киви, виноград, в дополнение мед, сахарная пудра	700	960

САЛАТЫ в стол/индивидуально 2 курс

41/1	Салат-креманка Оливье с бужениной	150	395
42/2	Салат-креманка Рататуй листья свежего салата и овощи	150	395
43/3	Салат Авторская Мимоза с форелью	150	625
44/4	Салат с жареными баклажанами и томатами, сыром фета и пряной зеленью	200	625
45/5	Салат "Гнездо глухаря" с картофелем пай и куриным филе на гриле	230	625
46/6	Салат овощной с листьями латук элегантная альтернатива греческого салата со свежими овощами, маслинами, мягким сыром и цитрусовой	200	495
47/7	ЦЕЗАРЬ с куринной грудкой	275	570
48/8	Цезарь с форелью	270	880
49/9	Цезарь с креветками	275	880
50/10	Салат с языком сочные листья салата с телячьим языком, баклажанами и шампиньонами, обжаренными на гриле, с солеными огурчиками, томатами - под фирменным соусом Бургомистр	200	685
51/11	Ростбиф салат в сочетании лесных грибов с картофелем пай, красным луком и соусом Майо-Шрирача	180	965
52/12	Салат Ташкент куринная грудка обжаренная в соусе терияки с болгарским перцем, кабачками, луком и морковью	190	500

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА индивидуально 3 курс

53/1	Куриная грудка-гриль с овощами Стир-Фрай приготовленными на воке	150/150	840
54/2	Стейк Форель с ОВОЩАМИ ГРИЛЬ и икорным соусом	200/200/30	1650
55/3	Стейк -Чак ролл с соусом Демиглас необходимо подобрать гарнир отдельно	300/50	1900
56/4	Филе миньон с золотистым птитимом, сальсой из томатов с соусом "Демиглас"	200/75/50/50	1900
57/5	Стейк из свиной шеи в домашней аджике с картофельными дольками	200/150/50	1050
58/6	Медальоны из свиной вырезки в беконе с жареным картофелем по-деревенски и соусом "Дижон"	200/100/30	1150
59/7	Биштекс из телятины с запечённым картофелем, овощным соте, початком кукурузы и соусом "Перчини"	125/75/30/50/30	1150
60/8	Фрикасе из красной рыбы и креветок с рассыпчатым рисом	370	1365
61/9	Нагетсы	150	290

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА в стол 4 курс

62/1	Шашлык из куриной грудки и маринованным луком 1 шпайка	150/25	490
63/2	Шашлык из свиной вырезки и маринованным луком 1 шпайка	150/25	490
64/3	Шашлык из форели в соусе Теряки 1 шпайка	150/25	950
65/4	Шашлык из говяжьей вырезки и маринованным луком 1 шпайка	100/25	850
66/5	Шашлык из креветок с черри 1 шпайка	100/50/35	950
67/6	Шашлык из шампиньонов и овощей 1 шпайка	150	550
68/7	Мясной метр ассорти из обжаренного куриного бедра и свиной шейки с початками кукурузы и томатным соусом	1350	3700
69/8	Жульен с куринной грудкой и грибами	125	480
70/9	Плато мясных закусок куринные крылья, свиные ребра BBQ, гренки из бородинского хлеба с пармезаном, сырные палочки, кольца кальмаров, луковые кольца Соусы:Тар-тар, Демиглас, Сальса	1250	2700
71/10	Пицца Манхеттен с ветчиной, томатами, маслинами и сыром Моцарелла	500 гр	950
72/11	Пицца Маргарита с томатами и сыром Моцарелла	450 гр	950
73/12	Пицца Пепперони острая, с колбаской Пепперони, томатами, запеченным болгарским перцем и сыром Моцарелла	480 гр	950
74/13	Пицца Сальвадора с куриной грудкой, солеными огурцами, маринованным луком и сыром Моцарелла	500 гр	950
75/14	Щука Фаршированная блюдо рассчитано на 10 персон	2000 гр	5700
76/15	Утка Фаршированная с яблоком и апельсином блюдо рассчитано на 10 персон	2000 гр	5500



ГАРНИРЫ 3-4 курс			
76/1	Овощи-гриль кабачок, баклажан, сладкий перец, томат	150/30	550
77/2	Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью	150/30	280
78/3	Запеченный картофель с чесноком и розмарином	150/30	280
79/4	Фри с соусом <i>BBQ</i>	150/30	280
80/5	Картофельное пюре со сливочным маслом	150	350
СОУСА 3-4 курс			
81/1	Сырный соус	50	130
82/2	Соус <i>BBQ</i>	50	130
83/3	Соус Тартар	50	130
84/4	Соус Деми-гласс	50	165
85/5	Паста бруснично-горчичная	50	165
86/6	Горчица	50	70
87/7	Сметана	50	70
88/8	Кетчуп	50	70
89/9	Хрен	50	160
НАПИТКИ			
90/1	Морс бруснично-клюквенный, смородиновый	1 литр	500
91/2	Напиток освежающий лимон, мята	1 литр	250
93/3	Соки в ассортименте	1 литр	500
94/4	Чай заварной черный/зеленый подача в чайнике на 4-5 персон	1 литр	630
95/5	Вода б.газ/газ	0,5 л.	125
96/6	Шампанское Российское брют, полусладкое	0,75 л.	900
97/7	Чайная зона кофе натуральный, молоко, лимон, сахар, чай черный зеленый	50 персон	7600
98/8	Чайная зона <u>Услуга без наполнения</u>	50 персон	5800

К Вашему выбору несколько пространств для любого вида мероприятий, каждый из залов оснащен системой кондиционирования, мебелью (столы круглые, квадратные, фуршетные, стулья и диваны), телевизором и полным мультимедийным оборудованием

Основной зал ресторана, 170 кв.м., до 80 персон банкет, без арендной платы, зал закрывается под ключ, при заказе по меню от 150000р. Оснащен комплектом мультимедийного оборудования, аренда 28000р: акустическая система состоящая из 6 колонок мощностью от 300w каждая, усилители, саббуфера, цифровой микшер, системы 4 радиоканальных микрофонов, ноутбук с возможностью трансляции экрана на телевизоры в зале, светомузыка: 10шт. RGB Led, 1 лазерный блок, робоскан-2шт.

Smart-CLUB, 50 кв.м., до 40 персон посадка, подходит для небольших семейных мероприятий, семинаров, презентаций, лекций. Аренда= 2625р/час; вс-чт = 18375 р/сутки, пт-сб, праздничные дни = 26250р/сутки. При заказе по меню от 80000р - арендная плата не взимается.

BILLIARDS CLUB, 70 кв.м., до 15 персон банкет, подходит для деловых встреч, вечеринок с друзьями, мальчишников и девичников. Оснащен Смарт-тв, встроенной кухней с посудой, мойкой, холодильником, профессиональным русским бильярдом. Аренда = 1890р/час; вс-чт= 13230 р/сутки, пт-сб, праздничные дни = 18900р/сутки. При заказе по меню от 80000р - арендная плата не взимается.

Конференц Холл, 200 кв.м., до 100 персон банкет, 200 персон конференция, подходит для любого вида мероприятий. Оснащен проектором и визуализацией на сцене. Дополнительно входная зона для регистраций, фуршетов, кофебрейков, гримерка. Аренда = 5775р/час; вс-чт= 40425 р/сутки, пт-сб, праздничные дни = 57750р/сутки. При заказе по меню более 280000р - арендная плата не взимается. Оснащен комплектом мультимедийного оборудования, аренда 12000р: акустическая система состоящая из 4 колонок мощностью от 300w каждая, усилители, цифровой микшер, системы 2 радиоканальных микрофонов

АРТ-пространство, 135 кв.м., идеально подходит для выездной регистрации молодоженов, обучения с зонированием для фуршета, кофе-брейка, выставок, показов и презентаций. Оборудован двумя смарт-тв. Аренда = 3675р/час; вс-чт= 25725 р/сутки, пт-сб, праздничные дни = 36750р/сутки. При заказе по меню более 200000р - арендная плата не взимается.

Мы не ограничиваем Вас средним чеком, и предлагаем воспользоваться банкетным меню-конструктором, и определить ценовую политику самостоятельно. Банкетный менеджер предоставит Вам рекомендации, тайминг подачи блюд, план рассадки в зале.