

Банкетные предложения

- Банкетный зал, вместимостью до 100 человек
- Каминный зал
- Охраняемая парковка
- Более 100 номеров в отеле
- Роскошный люкс для молодоженов
- Мероприятие под ключ
- Профессиональная команда

При заказе торта предоставляется скидка 20%*

* Скидка не распространяется на декор

* Скидка не распространяется на эксклюзивные торты

При заказе мероприятия от 10 человек, в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.

+7 911 966-19-91

Кузьминское ш., 66 лит. Л, Пушкин

 9parrots.rest

Предложение №1 / 2400 ₴

1200 г / 500 мл морс /
500 мл воды / персона

Холодные закуски

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

Антипаста / 140 г
колбаса пепперони, язык говяжий, запечённая буженина, сыр бри, сыр дор-блю, оливки гигант, каперсы, виноград, гриссини, вяленые помидоры, физалис, хрен, мед

Соления и овощи / 100 г
квашеная капуста, солёные грибы, огурцы маринованные, маринованные черри

Филе лосося / 80 г
«Гравлакс»

Горячие блюда / на выбор

Нежная треска / 220 г
с соусом из шпината

Филе цыплёнка / 180 г
запеченное с помидорами черри, луком пореем и грибами

Медальоны из свинины / 240 г
с соусом дор-блю

Фрукты/вода/морс

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

Напитки / 500 мл
вода/морс

Салат / 100 г

Греческий
помидоры черри, свежие огурцы, перец болгарский, сыр фета, греческие маслины, каперсы, масло оливковое

С запеченной бужениной и грибами
буженина, обжаренные грибы, отварной картофель, огурцы сол., соус провансаль

Нежный
коктейльные креветки, листья салата, свежие огурцы, болгарский перец, соус провансаль

Гарниры / 80 г

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

Картофель по-деревенски

Хлеб / 80 г

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

Предложение №2 / 2800 ₴

1360 г / 500 мл морс /
500 мл воды / персона

Холодные закуски

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

Антипаста / 140 г
колбаса пепперони, язык говяжий, запечённая буженина, сыр бри, сыр дор-блю, оливки гигант, каперсы, виноград, гриссини, вяленые помидоры, физалис, хрен, мед

Соленья и овощи / 100 г
квашеная капуста, солёные грибы, огурцы маринованные, маринованные черри

Филе лосося / 80 г
«Гравлакс»

Горячие закуски / 100 г

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

Горячие блюда / на выбор

Медальоны из индейки / 200 г
в винном соусе с каперсами и оливками

Филе форели / 200 г
под сливочным соусом с грибами

Отбивная из говядины / 200 г
в особом соусе из пряных трав и специй

Фрукты/вода/морс

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

Напитки / 500 мл
вода/морс

Салат / 100 г

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

Капрезе
помидоры, сыр моцарелла, базилик, крем бальзамик, масло оливковое

С языком и грецкими орехами язык говяжий, орехи грецкие, сыр гауда, свежие огурцы, заправка из йогурта и соуса провансаль

Гарниры / 80 г

Жареный рис с овощами

Картофель запечённый

Хлеб / 80 г

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

Предложение №3 / 3300 ₺

1410 г / 500 мл морс /
500 мл воды / персона

Холодные закуски

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

Антипаста / 140 г
колбаса пепперони, язык говяжий, запечённая буженина, сыр бри, сыр дор-блю, оливки гигант, каперсы, виноград, гриссини, вяленые помидоры, физалис, хрен, мед

Соления и овощи / 100 г
квашеная капуста, солёные грибы, огурцы маринованные, маринованные черри

Филе лосося / 80 г
«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 креветками в сливочно-икорном соусе

Стейк Филе Миньон / 250 г
с перечным соусом

Куриная грудка в беконе / 200 г
с вялеными помидорами и моцареллой

Фрукты/вода/морс

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

Напитки / 500 мл
вода/морс

Салат / 100 г

Пикантный
ростбиф, вяленые помидоры, печеные баклажаны, помидоры черри, руккола, обжаренные шампиньоны, пряный соус с горчицей и имбирем

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

Из свежих овощей с оливками и моцареллой
моцарелла, помидоры черри, оливки/маслины, салат айсберг, салат руккола, крем бальзамик, масло оливковое

Гарниры / 80 г

Овощное соте

Рис басмати с зелёным горошком

Хлеб / 80 г

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

Фуршетные предложения

Предложение №1 / 200 ₹ / 1 персона

Канapé с бужениной – 1 шт. / 25 г

Канapé с сыром – 1 шт. / 25 г

Российское шампанское – 150 мл

Предложение №2 / 500 ₹ / 1 персона

Канapé с красной икрой – 1 шт. / 25 г

Канapé с пепперони – 1 шт. / 25 г

Брускетта с помидорами и моцареллой – 1 шт. / 40 г

Фруктовое ассорти – 100 г

Российское шампанское – 150 мл

Предложение №3 / 700 ₹ / 1 персона

Брускетта с помидорами и базиликом – 1 шт. / 40 г

Канapé с бужениной – 1 шт. / 30 г

Канapé с тигровыми креветками – 1 шт. / 25 г

Канapé с сыром и виноградом – 1 шт. / 25 г

Бокал белого и красного вина – 150 мл