

Меню на банкет

Банкетные Блюда

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.	Кол-во	Сумма, руб.
Утка медовая	1 кг.	3000		
Курица ф аршированная куриной печенью и грибами	1 кг.	2300		
Судак П о-старинке	1 кг.	3000		
Сазан ф аршированный икрой и грибами	1 кг.	2500		
Курник (курица, яйцо, шампиньоны)	1 кг.	2000		
Рулет слоеный рыбный (сёмга, яйцо, 2 вида сыра (моцарелла и Гауда)	1 кг.	5000		
Осетр целиком	1 кг.	Цена зависит от закупки		
Рулет рыбный «Гурман» (сёмга, судак, маслины, листья нории, подается с блинами)	2 кг. 250 гр.	7000		

Холодные закуска

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.	Кол-во	Сумма, руб.
Ассорти Овощное	300/50	500		
Ассорти Соленья	550	600		
Ассорти Мясное Фирменное	300/50	2200		
Ассорти Мясные Деликатесы	300/50	2000		
Ассорти Рыбное	350/3 шт.	2700		
Ассорти «Кавказ»	350	1200		
Сырная тарелка	300	1500		
Ассорти из зелени	200	500		
Язычок Пикантный	200	1000		
Грибочки маринованные	150	600		
Норвежская селёdochка	270/20	650		
Баклажаны крученые	200	500		
Маслины, оливки	150/20	550		
Закуска «Сало под водочку»	300	1000		
Волован/бутерброт с красной икрой	1/10/10	270		
Лимон с сахаром	100/50	100		
Фруктовая тарелка на выбор гостя	1 кг.			

Салаты

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.	Кол-во	Сумма, руб.
--------------	------------	------------	--------	-------------

Цезарь (куриная грудка, сыр Пармезан, помидоры черри)	230	600		
Греческий (овощи, сыр фета, маслины)	230	480		
Моцарелла (сёмга, копченый угорь, сыр моцарелла, красная икра)	230	1350		
Цезарь с креветками и сёмгой(нежный салат из семги с креветками, сыром Пармезан, раковыми шейками, заправленный соусом «Цезарь»)	230	1450		
Авокадо (помидоры, авокадо, лук красный, креветки)	230	900		
Оливье 1804 года (три вида мяса, раковые шейки и красная икра)	230	950		
Салат Дары Нептуна (Салат для любителей морепродуктов:креветки, копчёный угорь, морской коктейль)	230	1500		
Теплый салат из говядины (Нежное обжаренное филе говядины, подается на «подушке» из микс салата с овощами)	230	800		
Овощи запеченные	230	500		
Салат из сёмги (сёмга, яйца перепелиные, сыр Гауда, помидоры черри)	210	750		
Салат Княжеский (филе говядины, грибы маринованные, помидоры, миндаль)	250/5	750		
Салат Пикантный (классический рецепт)	200	680		

Горячие закуски

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.	Кол-во	Сумма, руб.
Жульен из грибов и курицы	80	300		
Жульен из морепродуктов	120/10	300		
Жареный сыр (брусочки Гауда)	190	500		
Сулугуни жареный	230	550		

Горячие блюда

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.	Кол-во	Сумма, руб.
Стейк из сёмги	180/40	1200		
Судак по-казачьи	100/130	500		
Стейк из сёмги с соусом Бешамель	150/100	1750		

Форель запеченная целиком	За 100 гр.	300		
Папер - Стейк	120/85	800		
Каре ягненка с соусом «Песто»	190/120	2200		
Корнетики из свинины	150/150	750		
Рулетики из свинины с грибами и соусом Дор-блю	250	1300		
Мясо по-гусарски с черносливом	280	700		
Судак жареный с луком	150/45	600		

Мангал

Наименование	Выход, кг	Цена, руб.	Кол-во	Сумма, руб.
Шашлык из свинины шея	1кг	2500		
Шашлык из свинины корейка	1кг	2500		
Шашлык из сёмги	1кг	7500		
Шашлык из каре ягнёнка	1кг	7500		
Люля-кебаб куриный	1кг	2300		
Шашлык из индейки	1кг	2300		
Шампиньоны на мангале	1кг	1700		
Аджапсандал	1кг	1700		
Шашлык из говяжьей вырезки	1 кг	6000		

Соусы

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.	Кол-во	Сумма, руб.
Соус красный	100	100		
Соус белый	100	100		
Горчица	100	100		
Хрен	50	200		

Гарниры

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.	Кол-во	Сумма, руб.
Картофель жареный с грибами	200	280		
Картофель жареный по- домашнему	200	280		
Картофель отварной	150	200		
Картофель с кунжутом	150	250		
Картофель - фри без соуса	150	220		
Рис с овощами	200	200		
Соте из овощей	200	350		

Напитки

Наименование	Выход	Цена, руб.	Кол-во	Сумма, руб.
Морс клюквенный	1л.	400		
Узвар	1л.	250		
Сок	1л.	300		

Десерты

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.	Кол-во	Сумма, руб.
Штрудель	150/50	300		
Чизкейк	110/10	350		
Мороженое	100	230		

Хлеб _____15р/_____

Булочки ____40р/_____

Аренда зала +10%, в случае, если свой алкоголь _____

Итого по меню: _____

Уважаемые гости, обращаем Ваше внимание на несколько правил, обязательных для соблюдения на территории ГК «Шери Холл»:

- На территории ресторано-гостиничного комплекса, в помещениях здания запрещены:
 - громкая музыка после 23.00
 - салюты, фейерверки, петарды с 01.12.24
 - использование легковоспламеняющихся предметов (в т.ч. свечей)
- Оформление ресторана начинается не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия
- Ресторан оставляет за собой право пересмотра стоимости блюд, в связи с изменением закупочных цен.
- Минимальный аванс при бронировании даты банкета от 5000 рублей. Возврат денежных средств осуществляется не позднее, чем за 20 дней до дня предполагаемого банкета.
- Запрещено приносить свои: красную икру, рыбу и прочие продукты питания, за исключением торт и фрукты.
- Запрещено что либо клеить на стены, двери, шторы и гардины
- Уменьшение предзаказа возможно, но по сроку, не позднее, чем за 10 дней до даты мероприятия. _____

Заказчик несет полную материальную ответственность за причиненный ущерб ресторану, в том числе нанесенный случайно, в том числе приглашенными аниматорами, ведущими и музыкантами.

Спец уборка зала и или сан узла - 2000 рублей одно место, химчистка стула 1000 рублей

С правилами ознакомлен(а), согласен _____

Отель «Шери Холл» предоставляет молодоженам шикарную возможность провести брачную ночь и встретить свое первое утро семейной жизни в комфортабельном номере отеля «Шери Холл» совершенно бесплатно!

При заказе свадебного банкета, на сумму свыше 80 тыс. руб нашим молодоженам мы ДАРИМ:

- уютный номер 1 категории «Супериор» или скидку в размере 20% на номер "Джуниор Сьюит".
- праздничный завтрак от заведения
- поздний выезд до 15:00
- 10% скидка на проживание в отеле для родственников и друзей молодожен (действует в пятницу, субботу и воскресенье)
- место на охраняемой парковке
- Wi-Fi на территории всего комплекса

Приезжайте и убедитесь сами, Вас встретят как настоящих королей!