

Сеть ресторанов PAR. Банкетное предложение 2021-2022 г



| Банкетное предложение «Медиум» 2700 Р/ чел. | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование | Описание | Выход | Комментарии |
| Закуски | | | |
| Оливки | Оливки маринованные в лимонном соке и листьях кориандра | 0.05 | Закуски подаются на общий стол, указан расчет на одного человека(порция), при выборе данного банкетного предложения, кол-во порций умножается на кол-во гостей. |
| Паштет с грушевым конфитюром | Паштет из куриной печени с грушевым конфитюром | 0.07 | |
| Тарелка мясных деликатесов | Салями, Пармская ветчина, крекеры пряные, томат вяленый | 0.1 | |
| Тарелка сыров | Бри, горганзола, пармезан, орехи, мёд и оливки | 0.09 | |
| Овощная тарелка | Огурец, томат, стебель сельдерея, морковь, паприка, хумус, дзазыки, лепешка | 0.11 | |
| Салаты (2 на выбор) | | | |
| Салат с вяленой свеклой и сыром | Салат с вяленой свёклой и сыром | 0.1 | Салат подаётся порционно. На выбор гостя: блюдо может состоять из полной порции одного вида салата. Или из двух видов салатов по 1/2 порции каждого. Так же возможна подача салата в общей салатнице. |
| Салат «Цезарь» | Салатный лист с обжаренным куриным филе с базиликовой заправкой | 0.085 | |
| Салат фермерский | Салат из обжаренного картофеля с шампиньонами и куриным бедром | 0.11 | |
| Горячая закуска (1 на выбор) | | | |
| Фалафель с овощами | Пряный фалафель с овощами и соусом дзазыки | 0.25 | Возможна порционная подача или подача на общих блюдах. |
| Сырные шарики с ягодным соусом | Сырные шарики из сыра Чеддер с ягодным соусом | 0.24 | |
| Горячие блюда (1 на выбор) | | | |
| Соте кальмар | Кальмар в сливочной эмульсии с брокколи, кукурузой и соусом голандез | 0.28 | |
| Стейк из трески | Треска с кремом сельдерея и соусом зелёный лук | 0.27 | |
| Куриное бедро гриль | Куриное бедро жаренное на гриле со шпинатом | 0.2 | |
| Домашние котлеты с картофельным пюре | Биточек из домашнего фарша, картофельное пюре, соус с грибами | 0.27 | |
| Хлеб | | | |
| Хлебная корзина | Хлеб амарантовый | 0.06 | Возможна подача в общей корзине |
| Напитки | | | |
| Морс ягодный/Сок «Добрый» | Морс ягодный или сок в ассортименте на выбор | 1 | Подача в графине |
| Банкет принимается минимально за 7 дней до даты проведения, допустимо принести свой торт, фрукты, алкоголь - до 3х литров крепких и 6 литров слабоалкогольных напитков | | | |

Банкетное предложение «Фулл» 3300 Р/чел.



| Наименование | Описание | Выход | Комментарии |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Закуски | | | |
| Оливки | Оливки маринованные в лимонном соке и листьях кориандра | 0.05 | Закуски подаются на общий стол, указан расчет на одного человека(порция), при выборе данного банкетного предложения, кол-во порций умножается на кол-во гостей. |
| Паштет с грушевым конфитюром | Паштет из куриной печени с грушевым конфитюром | 0.07 | |
| Тарелка мясных деликатесов | Салями, Пармская ветчина, ростбиф, крекеры пряные, томат вяленый | 0.1 | |
| Тарелка сыров | Бри, горганзола, пармезан, орехи, мёд и оливки | 0.09 | |
| Овощная тарелка | Огурец, томат, стебель сельдерея, морковь, паприка, хумус, дзазыки, лепёшка | 0.11 | |
| Лосось со страчителлой | Лосось горячего копчения с сыром страчителла | 0.09 | |
| Салаты (3 на выбор) | | | |
| Салат с вяленой свёклой и сыром | Салат с вяленой свёклой и сыром | 0.1 | Салат подаётся порционно. На выбор гостя: блюдо может состоять из полной порции одного вида салата. Или из двух видов салатов по 1/2 порции каждого. Так же возможна подача салата в общей салатнице. |
| Салат «Цезарь» | Салатный лист с обжаренным куриным филе с заправкой цезарь | 0.085 | |
| Салат с говядиной | Микс салата с медово горчиной заправкой, битыми огурцами и стейком флан приготовленным на гриле | 0.09 | |
| Салат сезонный | Салат из свежего огурца, паприка, черри, лук красный, руккола | 0.1 | |
| Салат фермерский | Салат из обжаренного картофеля с шампиньонами и куриным бедром | 0.11 | |
| Горячая закуска (2 на выбор) | | | |
| Баклажан с пеной угорь | Жареный баклажан с битым огурцом и пеной угорь | 0.2 | Возможна порционная подача или подача на общих блюдах. |
| Соте мидий с фри | Соте из голубых мидий в соусе белое вино с амарантовым хлебом и картофелем фри | 0.2 | |
| Фалафель с овощами | Пряный фалафель с овощами и соусом дзазыки | 0.25 | |
| Сырные шарики с ягодным соусом | Сырные шарики из сыра Чеддер с ягодным соусом | 0.24 | |
| Горячие блюда (1 на выбор) | | | |
| Соте кальмар | Кальмар в сливочной эмульсии с брокколи, кукурузой и соусом голандез | 0.28 | |
| Стейк из трески | Стейк треска с кремом сельдерея и соусом зелёного лука | 0.27 | |
| Куриное бедро гриль | Куриное бедро жаренное на гриле со шпинатом | 0.2 | |
| Говяжья щека с кремом | Говяжья щека с морковным кремом | 0.28 | |
| Домашние котлеты с картофельным пюре | Биточек из домашнего фарша, картофельное пюре, соус с грибами | 0.27 | |
| Хлеб | | | |
| Хлебная корзина | Хлеб амарантовый | 0.06 | Возможна подача в общей корзине |
| Напитки | | | |
| Морс ягодный/Сок «Добрый» | 1 литр морса и 1 литр сока в ассортименте | 2 | |
| Банкет принимается минимально за 7 дней до даты проведения, допустимо принести свой торт, фрукты, алкоголь - до 5 л крепких и 10 л слабоалкогольных напитков | | | |

Банкетное предложение «Классика» 2200 Р/чел.



| Наименование | Описание | Выход | Комментарии |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Закуски | | | |
| Тарелка мясных деликатесов | Саями, Пармская ветчина, крекеры пряные, томат вяленый | 101.5 | Закуски подаются на общий стол, указан расчет на одного человека(порция), при выборе данного банкетного предложения, кол-во порций умножается на кол-во гостей. |
| Тарелка сыров | Бри, горганзола, пармезан, орехи, мёд и оливки | 70.5 | |
| Рыбная тарелка | Содержание тарелки оговаривается во время заказа | 0.085 | |
| Паштет куриная печень | Паштет из куриной печени с грушевым конфиюрком | 36.57 | |
| Паштет из скумбрии | Сливочный сыр и скумбрия горячего копчения | 30 | |
| Оливки | Оливки маринованные в лимонном соке и листьях кориандра | 70 | |
| Тарелка разносолов | Огурец маринованный, чеснок маринованный | 37.5 | |
| Салаты (2 на выбор) | | | |
| Салат «Цезарь» | Салатный лист с обжаренным куриным филе с базиликовой заправкой | 46.38 | Салат подаётся порционно. На выбор гостя: блюдо может состоять из полной порции одного вида салата. Или из двух видов салатов по 1/2 порции каждого. Так же возможна подача салата в общей салатнице. |
| Салат сезонный | Салат из свежего огурца, паприка, черри, лук красный, рукколы | 47 | |
| Салат «Оливье» | Традиционный салат с овощами и ветчиной в заправке провансаль | 55 | |
| Крабовый салат | Традиционный салат с крабовыми палочками, кукурузой и рисом в заправке провансаль | 55 | |
| Сельдь под шубой | Селёдка под шубой в традиционном исполнении | 62 | |
| Горячие блюда (1 на выбор) | | | |
| Хрустящие медальоны с дзадзыки | Свинные медальоны в сухарной панировке с брокколи и соусом дзадзыки | 102 | |
| Куриный шашлычок | Куриное филе приготовленное на шампуре с лавашем и маринованными овощами | 110 | |
| Треска в томатном соусом | Треска в соусе наполи | 145 | |
| Хлеб | | | |
| Хлебная корзина | Хлеб амарантовый | 24 | Возможна подача в общей корзине |
| Напитки | | | |
| Морс Ягодный/сок добрый | | 71 | Подаётся в графине |
| Банкет принимается минимально за 7 дней до даты проведения, допустимо принести свой торт, фрукты, алкоголь - до 2х литров крепких и 3 л слабоалкогольных напитков | | | |

Стоимость аренды залов в ресторанах PAR



| PAR на ул. Восстания, 40 | PAR на Пр.Ю. Гагарина, 75 | PAR г. Пушкин |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| тел. для брони 8 (812) 985-00-74 | тел. для брони 8 (812) 985-00-73 | тел. для брони 8 (812) 985-00-03 |
| Аренда зала: | Аренда зала: | Аренда зала: |
| Вс-Чт, от 3х часов до закрытия - 150 000 Р | Вс-Чт, от 3х часов до закрытия - 70 000 Р | Вс-Чт, от 3х часов до закрытия -70 000 Р |
| Пт- Сб от 3х часов до закрытия -250 000 Р | Пт- Сб от 3х часов до закрытия -100 000 Р | Пт- Сб от 3х часов до закрытия -100 000 Р |
| Аренда VIP зала: | | |
| Вс-Чт, от 3х часов до закрытия -30 000Р | | |
| Пт- Сб от 3х часов до закрытия -50 000Р | | |
| Без аренды и банкета, при бронировании от 10 человек, действует депозитная система 2000 Р/чел. | | |
| При аренде зала и составлении банкетного предложения, действует индивидуальная скидка, подробности у менеджеров ресторана | | |