

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

МИНИ-ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

- 1- Гриль-кальмар
с цукини и перцем
20 г 90
- 2- Канапе
на бородинском тосте
с сельдью и луком
30 г 90
- 3- Пате с кальмаром
в сметанно-сливочном соусе
30 г 100
- 4- Канапе
с тунцом в кунжуте с соусом "Терияке"
35 г 100
- 5- Пти пате
с крем-сыром и красной икрой
30 г 150
- 6- Канапе
форель с творожным муссом и оливками
25 г 200
- 7- Канапе
тигровая креветка в соусе
"Чили-лайм" с ананасом
30 г 200
- 8- Шпинатный блинчик
с красной икрой и сливочным муссом
30 г 200



СЫРНЫЕ, ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ МИНИ-ЗАКУСКИ

1- Канапе греческий
с сыром фета

30 г 90

2- Канапе
с адыгейским сыром
и вяленными томатами

15 г 90

3- Фруктовое канапе

30 г 90

4- Канапе
печеная свекла с чизболом «Фисташка»

40г 100

5- Мини-капрезе
с соусом песто

35 г 120

6- Чизбол с клубникой

35 г 130



МИНИ-ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

- 1- Канапе
индейка с апельсином и соусом «Унаги»
25г 100
- 2- Утиная грудка «Магре»
с грушей в ягодном соусе
25 г 100
- 3- Пате
с паштетом из цыплёнка и ягодным кули
30 г 100
- 4- Канапе
брискетт с соусом "Тоннато"
на бородинском тосте
20 г 120
- 5- Канапе
буженина с соусом "Терияке" на ананасе
35 г 120
- 6- Ростбиф
с карамелизированным луком
и творожным муссом на ржаном тосте
35 г 120
- 7- Ростбиф
с перечной сальсой
35 г 160



МИНИ- КРУАССАНЫ

- 1- Мини-круассан
с ростбифом и карамелизированным луком
70 г 250
- 2- Мини-круассан
с форелью и мягким сыром
70 г 300
- 3- Мини-круассан
с креветкой и мягким сыром
75 г 350

МИНИ- БРУСКЕТТЫ

- 4- Мини-брускетта
с ростбифом и мягким сыром
40 г 250
- 5- Мини-брускетта
с форелью и мягким сыром
40 г 300
- 6- Мини-брускетта
с креветкой и мягким сыром
75 г 350



ПРОФИТРОЛИ

- 1- Профитроли
с паштетом из цыпленка
35 г 90
- 2- Профитроли
с грибным жульеном и цыпленком
35 г 110
- 3- Профитроли
с риеом из форели
30 г 110

МИНИ- СЭНДВИЧИ

- 4- Мини-сэндвич
с овощами и сыром
60 г 100
- 5- Мини-сэндвич
с цыпленком
60 г 120
- 6- Мини-сэндвич
с апельсиновой форелью
60 г 140



МИНИ-ЭКЛЕРЫ

1- Мини-эклер
с паштетом, вяленой уткой и пряным яблоком
45 г 100

2- Мини-эклер
с ростбифом и яблочным чатни
50 г 150

3- Мини-эклер
с апельсиновой форелью и мягким сыром
50 г 180

4- Мини-эклер
с креветкой и мягким сыром
55 г 220



МИНИ-САЛАТЫ

1- Оливье

с цыпленком-гриль

65 г 120

2- Греческий салат

с сыром сиртаки

45 г 150

3- Цезарь

с цыпленком и классическим соусом

45 г 180

4- Салат

с беконом и картофелем

50г 220

5- Цезарь

с тигровой креветкой и классическим соусом

45 г 260



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

В ПОДОГРЕВАЕМЫХ ЧАФЕРАХ

Овощи-гриль на шпажке

40 г 120

Молодой картофель в беконе с томатом черри

45 г 150

Мини-шашлычок из цыпленка с грибами

45 г 150

Мини-шашлычок из буженины с черри

55 г 190

Утиная грудка Магре с ягодным соусом

60 г 250

Креветки-гриль с томатами черри

50 г 250



Обязательные условия для площадок отеля SMOLINOPARK :

- Согласование ассортимента блюда на банкет производится не позднее 1 месяца до даты мероприятия.
- Окончательное утверждение количества гостей и ассортимента блюд производится не менее, чем за 7 календарных дней до даты проведения мероприятия.
- Аренда ресторана 20000 руб., в зависимости от выбранного зала, в случае заказа развлекательной части мероприятия в отеле - аренда зала, в подарок!
- Если для проведения программы требуется дополнительное музыкальное, световое или другое оборудование: заказ, монтаж, установка производится только отелем Smolinopark. Другие компании не допускаются.
- Запуск фейерверка и пиротехники возможен только силами специалиста отеля Smolinopark.
- Заказчик несёт материальную ответственность за ущерб, причинённый имуществу Исполнителя действиями Заказчика или его гостей во время проведения мероприятия.
- На территории всего комплекса Smolinopark запрещается использование свечей, стримеров и хлопушек, конфети и т.п.
- В случае возникновения необходимости проведения нестандартной уборки помещения (ковровое, кафельное покрытие пола, мебель, текстиль ресторана, стены, потолок, предметы интерьера и т.д.) во время или по окончании мероприятия по вине Заказчика, Заказчик оплачивает Исполнителю штраф согласно прайсу порчи имущества от 2000 руб.
- Не допускается употребление своих пищевых продуктов, кондитерских изделий и безалкогольных напитков на территории ресторанов Smolinopark.
- Ресторан предоставляется для проведения мероприятия, длительностью не более 6 часов. Продление аренды зала свыше 6 часов или после 01:00 составляет 15 000руб.\час.
*в случае если предоставить услугу продления возможно в день заказа