

**УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ  
В БОЛЬШОМ БАНКЕТНОМ ЗАЛЕ РЕСТОРАНА «ПАЛКИН»**

**МЕНЮ от 2000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ**  
**СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% ОТ СТОИМОСТИ МЕНЮ**  
**АРЕНДА** светового, звукового, мультимедийного оборудования и работой  
техника по свету и звуку = 10000 руб

**АЛКОГОЛЬНЫЕ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ОТ ЗАКАЗЧИКА – БЕЗ ПРОБКОВОГО СБОРА**

**В БОЛЬШОМ БАНКЕТНОМ ЗАЛЕ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ  
ПРОВЕДЕНИЕ ОГНЕННОГО ШОУ (FIRE SHOW)  
ПРОВЕДЕНИЕ БУМАЖНОГО ШОУ (PAPER SHOW)**

**Подарки от ресторана\***

Горка шампанского  
Дым машина  
Каравай  
Праздничный торт

(начинка от 1500руб до 2000руб)

\*Подарки от ресторана согласовываются с Заказчиком индивидуально.

**Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00**  
Дополнительная плата за продление мероприятия  
(более 6 часов подряд или после 23-00) = 10000 руб/час

**Праздничный торт от Шеф-кондитера ресторана Палкин**

**Начинки**

Йогуртовая с персиками = 1500 руб/кг  
«Красный бархат» = 1500 руб/кг  
Ванильно фруктовая = 2000 руб/кг  
Черничная = 2000 руб/кг  
«Морковный» = 2500 руб/кг  
«Медовик» = 2500 руб/кг  
«Наполеон» = 2500 руб / кг  
«Захер» = 2500 руб/кг  
«Два шоколада» = 3000 руб/кг  
Маскарпоне с манго = 3000 руб/кг

(Окончательная стоимость десерта зависит от степени сложности оформления и начинки)

**Десерт возможно подать в виде порционных пирожных**

Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с  
Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01

[Smirnoff@palkin.ru](mailto:Smirnoff@palkin.ru)

**Банкетное меню**  
**Большого Банкетного зала ресторана «Палкин»**

**ВАРИАНТ №1**

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

	<b>Выход (грамм)</b>
Салат «Оливье»	75
Салат с куриной грудкой и ананасом	75
Салат «Деревенский» с говядиной	75
Салат «Цезарь» с куриным филе	75
Салат с кальмарами	75
«Сельдь под шубой»	75
Масляная рыба эсколар холодного копчения	30
Домашняя ветчина	30
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор</b>	
Домашняя буженина с молодым запеченным картофелем	180\120\30\30
Филе камбалы с картофельным пюре и овощным жульеном	120/40/80/20
<b>ВЫПЕЧКА И МАСЛО</b>	
Пражский хлеб	40
Французский багет	40
Масло сливочное	15
<b>НАПИТКИ</b>	
Питьевая вода "Бон Аква"	500
Чай/Кофе	125

**Бюджет мероприятия по меню на 1 персону составляет: 2000 руб.**

**ДЕСЕРТ**

Праздничный торт ( стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

**Сервисный сбор 10% от стоимости меню**

**Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора**

**Аренда зала ( с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 10000 руб.**

**Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00**

Дополнительная плата за продление мероприятия  
(более 6 часов подряд или после 23-00) =10000 руб/час

**Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01**

[Smirnoff@palkin.ru](mailto:Smirnoff@palkin.ru)



## ВАРИАНТ №2

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Канapé из сыра с виноградом на шпажке

Выход (грамм)

30

Канapé с ветчиной

30

Фруктовые шашлычки

30

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из томатов и баклажан

75

«Сельдь под шубой»

75

Салат с кальмарами

75

Салат «Оливье»

75

Салат "Соловьев" с филе цыпленка, обжаренным миндалем и виноградом

75

Салат «Деревенский» с говядиной

75

Рулетки из балыка с сырно-чесночной начинкой

35

Студень сборный с хреном

70

Масляная рыба эсколар холодного копчения

30

Карельская форель горячего копчения

40

Язык телячий, разварной

30

Домашняя буженина

30

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Треска с запеченным томатом и супом из базилика

150\90\30

Бифстроганов с картофельным пюре

180/200

### ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Пражский хлеб

40

Французский багет

40

Масло сливочное

15

### НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

500

Чай/Кофе

125

**Бюджет мероприятия по меню ( без десерта) на 1 персону составляет: 2600 руб.**

### ДЕСЕРТ

Праздничный торт ( стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

**Сервисный сбор 10% от стоимости меню**

**Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора**

**Аренда зала ( с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 10000 руб.**

**Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00**

Дополнительная плата за продление мероприятия  
(более 6 часов подряд или после 23-00) =10000 руб/час

**Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01**

[Smirnoff@palkin.ru](mailto:Smirnoff@palkin.ru)



## ВАРИАНТ №3

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Лосось на тостиках из чёрного хлеба со сливочным кремом	Выход (грамм)	35
Мельфой из куриного паишета с виноградным желе и орехами		30
Фруктовые шашлычки		30

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из томатов и баклажан	75
Салат «Цезарь» с куриным филе	75
Салат «Столичный» с говяжьим языком и крабовым мясом	75
Салат из говядины с красной фасолью	75
Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами	70
Салат "По-княжески" с судаком	75
Сельдь с отварным картофелем и тостами из бородинского хлеба	50/25/10
Студень сборный с хреном	70
Карельская форель горячего копчения	40
Фарерский лосось слабой соли	30
Домашняя буженина	30
Язык телячий, разварной	30

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Грибной жульен с филе птицы с хлебными палочками	120
--	-----

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Карельская форель с ризотто	120/100/30
Медальоны из свинины в беконе, подаются с картофельным gratenom и грибным соусом	200\120\30

### ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Хлеб Пражский	40
Французский багет	40
Масло сливочное	15

### НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"	500
Чай/Кофе	125

**Бюджет мероприятия по меню ( без десерта) на 1 персону составляет: 3300 руб.**

### ДЕСЕРТ

Праздничный торт ( стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

**Сервисный сбор 10% от стоимости меню**

**Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора**

**Аренда зала ( с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 10000 руб.**

**Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00**

Дополнительная плата за продление мероприятия  
(более 6 часов подряд или после 23-00) = 10000 руб/час

**Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01**

[Smirnoff@palkin.ru](mailto:Smirnoff@palkin.ru)



## ВАРИАНТ №4

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

	<b>Выход (грамм)</b>
Фруктовые шашлычки	30
Лосось на тостиках из чёрного хлеба со сливочным кремом	35
Грудка цыпленка Тандури	50
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Салат с греческим сыром Халуми, рукколой, сочными томатами и с красным луком	50
Салат из лосося, креветок и красной икрой	75
Салат из говядины с красной фасолью	75
Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами	70
Салат «Столичный» с говяжьим языком и крабовым мясом	75
Салат «Цезарь» с куриным филе	75
Студень сборный с хреном	70
Пате из уток с пшеничными тостами	70
Фарерский лосось слабой соли	30
Карельская форель горячего копчения	40
Домашняя сырокопченая колбаса	40
Язык телячий, разварной	30
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА</b>	
Рулеты из сладкого перца в беконе со сливочным сыром	150\15
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор</b>	
Фаршированная свиная котлета с гречотто	170\150\40
Филе судака на подушке из картофельного суфле под белым соусом с беконом.	140\100\50
<b>ВЫПЕЧКА И МАСЛО</b>	
Хлеб Пражский	40
Булочка с кунжутом	40
Масло сливочное	15
<b>НАПИТКИ</b>	
Питьевая вода "Бон Аква"	500
Чай/Кофе	125

**Бюджет мероприятия по меню ( без десерта) на 1 персону составляет: 3600 руб.**

### ДЕСЕРТ

Праздничный торт ( стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

**Сервисный сбор 10% от стоимости меню**

**Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора**

**Аренда зала ( с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 10000 руб.**

**Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00**

Дополнительная плата за продление мероприятия  
(более 6 часов подряд или после 23-00) =10000 руб/час

**Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01**

[Smirnoff@palkin.ru](mailto:Smirnoff@palkin.ru)



## ВАРИАНТ №5

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

«Рафаэлло» из кальмаров в миндале с маслинами  
Ягодные шашлычки  
Филе говядины на картофельных крокетах с цукини

**Выход (грамм)**

30

30

50

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат «Капрезе»  
Веллингтон из говядины с грибным гелем  
Салат «Цезарь» с куриным филе  
Салат из говядины с красной фасолью  
Салат "По-княжески"  
Торт «Наполеон» с голубым сыром  
Студень сборный с хреном  
Салат из копченой утки  
Фарерский лосось слабой соли  
Карельская форель горячего копчения  
Масляная рыба эсколар холодного копчения

75

70

75

75

75

35

70

75

30

40

30

Колбаса Чоризо

30

Пармская ветчина

20

Язык телячий, разварной

30

Ассорти домашних грибов

70

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с лососем и креветками с маслом из трав

150

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

«Фланк стейк» с запеченными овощами

170/120

Сибас с картофельным пюре и соусом из паприки

140\120\30

### ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Хлеб Пражский

40

Булочка с кунжутом

40

Масло сливочное

15

### НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

500

Чай/Кофе

125

**Бюджет мероприятия по меню ( без десерта) на 1 персону составляет: 4500 руб.**

### ДЕСЕРТ

Праздничный торт ( стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

**Сервисный сбор 10% от стоимости меню**

**Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора**

**Аренда зала ( с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 10000 руб.**

**Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00**

Дополнительная плата за продление мероприятия  
(более 6 часов подряд или после 23-00) = 10000 руб/час

**Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с  
Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01**

[Smirnoff@palkin.ru](mailto:Smirnoff@palkin.ru)



## ВАРИАНТ №6

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

	<b>Выход (грамм)</b>
Пармская ветчина с зеленой спаржей и сыром «пармезан»	15
«Рафаэлло» из кальмаров в миндале с маслинами	30
Ягодные шашлычки	30
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Салат «Капрезе»	75
Салат "Княжеский" с судаком, эсколаром, шампиньонами и каперсами	75
Листья салата с тунцом	75
Веллингтон из говядины с грибным гелем	70
Салат из говядины, паприки и красной фасолью	75
Торт «Наполеон» с голубым сыром	70
Салат из копченой утки	75
Студень сборный с хреном	70
Террин из томатов и баклажан с соусом из прованских трав	55
Фарерский лосось слабой соли	40
Копченый угорь в соусе терияки	40
Колбаса Чоризо	30
Пармская ветчина	30
Ассорти домашних грибов	70
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА</b>	
Ризотто с шафраном и морскими гребешками с мидиями	120\80\10
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор</b>	
Ростбиф, запеченный в дижонской горчице с картофелем Айдахо и соусом "красное вино"	170\120\30
Стейк из морского лосося с овощами гриль	160\100\30
<b>ВЫПЕЧКА И МАСЛО</b>	
Хлеб Пражский	40
Булочка с кунжутом	40
Масло сливочное	15
<b>НАПИТКИ</b>	
Питьевая вода "Бон Аква"	500
Чай/Кофе	125

**Бюджет мероприятия по меню ( без десерта) на 1 персону составляет: 5500 руб.**

### ДЕСЕРТ

Праздничный торт ( стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

**Сервисный сбор 10% от стоимости меню**

**Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора**

**Аренда зала ( с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 10000 руб.**

**Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00**

Дополнительная плата за продление мероприятия  
(более 6 часов подряд или после 23-00) =10000 руб/час

**Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с  
Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01**

[Smirnoff@palkin.ru](mailto:Smirnoff@palkin.ru)



## ВАРИАНТ №7

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Валован с красной икрой

20

Тигровая креветка с тар-таром из манго

30

Ягодные шашлычки

30

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат «Капрезе»

75

Салат из лосося, креветок и красной икрой

75

Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами

70

Листья салата с тунцом

75

Пате из уток с пшеничными тостами

70

Торт «Наполеон» с голубым сыром

70

Салат "Княжеский" с судаком, эсколаром, шампиньонами и каперсами

75

«Веллингтон» из говядины с грибным гелем

70

Студень сборный с хреном

70

Копченый угорь в соусе терияки

40

Карельская форель горячего копчения

40

Фарерский лосось слабой соли

30

Пармская ветчина

30

Колбаса Чоризо

30

Ростбиф

40

Ассорти домашних грибов

80

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Равиоли с уткой конфи

130\15

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Ростбиф, запеченный в дижонской горчице с картофелем Айдахо и соусом "красное вино"

170\120\30

Палтус запеченный под лимонным маслом с тушеным в сливках картофелем и шпинатом

130\110\10

### ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Хлеб Пражский

40

Булочка с кунжутом

40

Масло сливочное

15

### НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

500

Чай/Кофе

125

**Бюджет мероприятия по меню ( без десерта) на 1 персону составляет: 6200руб.**

### ДЕСЕРТ

Праздничный торт ( стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

**Сервисный сбор 10% от стоимости меню**

**Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора**

**Аренда зала ( с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 10000 руб.**

**Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00**

Дополнительная плата за продление мероприятия  
(более 6 часов подряд или после 23-00) = 10000 руб/час

**Все Ваши пожелания по меню, проведению мероприятия, а так же окончательный бюджет согласовываются с  
Управляющим Большого банкетного зала Смирновым Ильей +7-921-633-89-01  
[Smirnoff@palkin.ru](mailto:Smirnoff@palkin.ru)**