

БАНКЕТНЫЙ РЕСТОРАН ИЗУМРУД

тел.: (969) 732-72-72, (909) 590-72-72

г.Санкт-Петербург, пр.Шаумяна, д.26, (у моста Александра Невского, ст.м.Новочеркасская)

Ресторан ИЗУМРУД — это особый подход к каждому мероприятию, Ваш праздник продуманный до мелочей. Благодаря стильному и уютному интерьеру, изысканной кухне и высокому уровню обслуживания, ресторан ИЗУМРУД является идеальным местом для проведения любых торжественных мероприятий

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ МЕРОПРИЯТИЙ В РЕСТОРАНЕ ИЗУМРУД

Свадьба

Юбилей
День Рождения

Корпоратив

Фуршет
Кейтеринг

Гала-ужин

Конференции
Семинары

Туристические
группы

Выпускной

БОЛЬШОЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

Большой зал расположен на первом этаже ресторана. Красивое и светлое помещение с витражными окнами, панорамным видом на каштановую аллею и уютной зоной отдыха. Зал оборудован профессиональным музыкальным оборудованием, ТВ и дискосветом. В зале работает система вентиляции и кондиционирования.. Зал рассчитан на комфортное размещение 150 ваших друзей, родственников и коллег с банкетной рассадкой и 200 гостей – в формате фуршета



МАЛЫЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

Небольшой, но очень уютный банкетный зал отлично подойдет для празднования свадьбы, дня рождения или корпоративного мероприятия в формате банкета (до 35 гостей), фуршета (до 50 персон), а также для церемонии выездной регистрации и приветственного фуршета для гостей.

В зале установлена музыкальная и ТВ аппаратура, работает кондиционер.

Также есть дополнительная комната для личного использования и отдельный санузел.

Также малый зал идеально подойдет для проведения бизнес-мероприятий: кофе-брейков, презентаций, семинаров.



НАШЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ МЕРОПРИЯТИЯ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- **НЕТ** арендной платы.
- **НЕТ** пробкового сбора. Весь алкоголь и напитки можно свои.
- **НЕТ** скрытых доплат.
- **МОЖНО** свои фрукты и торт.
- **МОЖНО** изменить кол-во гостей за 5 дней до мероприятия.
- **МОЖНО** шуметь после 23:00 и продлить банкет всего за 5000 р/час.
- **АВТОРСКОЕ МЕНЮ** на любой вкус (можно составить индивидуальное меню).
- **ЕСТЬ** минимальная сумма для закрытия Большого зала = 180т.р.
- **ЕСТЬ** сервисный сбор 10% от суммы меню.



ПОДАРКИ

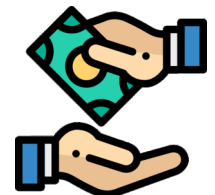
- ГАРАНТИРОВАННЫЕ ПОДАРКИ**
- Приветственный фуршет из фруктов гостей.
 - Номерки на столы.
 - Оформление президиума.
 - Каравай для молодоженов.
 - Мольберт для плана рассадки гостей.
- ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПОДАРКИ** (один на выбор при заказе от 170т.р.)
- Горка шампанского
 - Оформление столов свечами
 - Выступление саксофониста или скрипача
 - Шоколадный фонтан с фруктами
 - Ягодный торт или сладкий пирог из расчета 100 гр. на 1 гостя.
- ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ПОДАРКИ** (при заказе от 235т.р.)
- Номер в отеле для молодожёнов
 - 20 % скидка на размещение гостей в нашем отеле

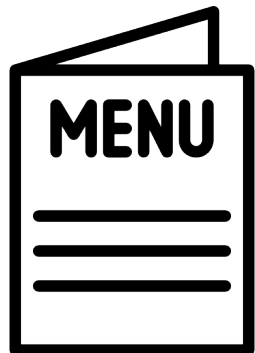


только у нас

ОПЛАТА

- Предоплата при заказе банкета
- Заключение договора
- Доплата 50% после месяца после заключения договора
- Полный расчет за 1 день
- Оплата наличными, безналичными (перевод или терминал), по выставленному счету





Банкетное предложение № 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Рулет из цыпленка с чесноком и паприкой
- Тамбовский окорок запеченный в ароматных травах
- Селедочка с обжаренным картофелем, зеленым луком и ароматным маслом
- Роллы из ветчины с сырно-чесночной начинкой и петрушкой
- Капуста по-грузински с острым перцем и зеленью
- Маринованные томаты с оливками и кинзой

САЛАТЫ

- Салат «Столичный» с запеченным куриным филе и маринованным огурчиком
- Салат «Петровский» с тамбовским окороком сладким перцем и сыром
- Салат из сезонных овощей с рассольным сыром

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Блинчик фаршированный цыпленком в сливочном соусе

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (одно на выбор)

- Медальон из цыпленка с цветным рисом
- Томленая свинина с овощами с брусничным соусом и картофельным пюре

- Хлебная корзина из двух видов булочек со сливочным маслом

ПОДАРОК от ресторана - ягодный морс без ограничений.

СТОИМОСТЬ МЕНЮ: 2850 руб. на человека (общий вес 1150 гр.)

Приятного аппетита



Банкетное предложение № 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясной дуэт из рулета с цыпленком и паприкой, домашней бужениной запеченной в дижонской горчице с медом и зеленью.
- Сезонные овощи с букетом из зелени и маслинами
- Роллы из баклажан с ореховой начинкой и свежей кинзой
- Русские разносолы под водочку (квашенная капуста, соленые огурчики , томаты маринованные)
- Брускетта со сливочным сыром и томатами черри
- Рулет из кабачка с творожным сыром и зеленью
- Отварной язык с хреном и горчицей и миксом пряных трав

САЛАТЫ

- Деревенский салат с бужениной и сыром Фета с сезонными овощами
- Цезарь с цыпленком и хрустящими сухариками
- Салат из языка с маринованным огурчиком и фасолью

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (одно на выбор)

- Гордон Блюю из цыпленка с ветчиной и запеченным картофелем
- Стейк из свинины с жареным картофелем и томатной сальсой
- Хлебная корзина из двух видов булочек со сливочным маслом

ПОДАРОК ОТ РЕСТОРАНА: ассорти домашних закусочных пирожков
(с капустой, картошкой, с рисом и яйцом)

СТОИМОСТЬ МЕНЮ 3450 руб. на человека (общий вес 1350 гр.)

Приятного аппетита

Банкетное предложение № 3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясное плато из мясных деликатесов (буженина, рулет из цыпленка, тамбовский окорок , хрен, горчица, зелень)
- Домашние разносолы и маринады под водочку (томаты, патиссоны, карнюшоны, квашенная капуста, малосольные огурчики , маслины)
- Форель шеф-посола с творожным сыром и оливками
- Томаты с молодой моцареллой и соусом Песто
- Селедочка с зеленым яблоком и медово-горчичной заправкой
- Роллы из баклажан с начинкой из грецких орехов
- Рулетики из ветчины с сырно-чесночным муссом и зеленью

САЛАТЫ

- Салат «Цезарь» с цыпленком и хрустящими сухариками
- Салат «Мимоза» с форелью и подкопченным сыром
- Салат из языка с фасолью сладким луком и Кинзой

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Жульен из лесных грибов под сырной корочкой и пшеничным тостом

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (одно на выбор)

- Рулет из индейки в беконе запеченный под моцареллой подается с ризотто и сезонными овощами
- Филе судака жаренное в сухарях с печеными овощами и соусом Песто

- Хлебная корзина из двух видов булочек со сливочным маслом

ПОДАРОК ОТ РЕСТОРАНА: безлимитный чай/кофе

СТОИМОСТЬ МЕНЮ: 3900 руб. на 1 человека (общий вес 1570 гр.)

Приятного аппетита



Банкетное предложение № 4

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Закусочная доска из мясных деликатесов собственного приготовления (буженина, подкапченный говяжий язык, рулет из индейки с перцем сливочный хрен, горчица свежая зелень)
- Рыбное ассорти из форели и масляной рыбы с оливками
- Дуэт из фаршированных роллов (баклажаны с грецким орехом и кабачки с творожным сыром)
- Сырное ассорти с медом и виноградом (Горгонзола, Пармезан, Гауда)
- Букет из сезонных овощей с зеленью и оливками
- Фаршмак из сельди с зеленым яблоком на ржаном багете
- Ассорти из маринованных овощей (патиссоны, хрустящие корнюшоны, томаты, маринованный лучек)

САЛАТЫ

- Микс салат с цыпленком, томатами Черри, зеленым яблоком и ореховой заправкой
- Салат «Цезарь» с креветками и хрустящими сухариками
- Деревенский салат с бужениной и сыром Фета

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Медальон из баклажан запеченные с томатной сальсой и моцареллой

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (одно на выбор)

- Филе судака запеченное с травами на подушке из цветной капусты
- Рулет из свинины с зеленой фасолью и грибами подается запеченным картофелем с чесноком и соусом Демигляс

- Хлебная корзина из двух видов булочек со сливочным маслом

СТОИМОСТЬ МЕНЮ: 4550 руб. на человека
(общий вес 1750 гр.)

Приятного аппетита



Банкетное предложение № 5

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Большое Ассорти из рыбных закусок с жареным лимоном (рулетики из лосося с/с с творожным сыром, клыкач, форель шеф-посола, оливки, микс-салат)
- Ассорти мясных деликатесов собственного приготовления (буженина, говяжий язык, сыровяленый ростбиф, рулет из цыпленка, пряная зелень сливочный хрен, диженская горчица)
- Сырное плато с медом виноградом и грецкими орехами (Горгонзола, Пармезан, Камамбер, Маасдам)
- Антипасты из маринованных овощей (патиссоны, вяленые томаты, жемчужный лук, хрустящие корнюшоны)
- Микс рулетов из баклажан и цуккини, фаршированные грецкими орехами и сливочным сыром с базиликом
- Сезонные овощи с рассольным сыром и оливками

САЛАТЫ

- Салат «Цезарь» с цыпленком и хрустящими сухариками
- Салат с языком и фасолью, сладким луком и кинзой
- Салат с морепродуктами и свежими овощами

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (одна на выбор)

- Жульен из лесных грибов
- Блинчик фаршированный цыпленком и запеченный под моцареллой
- Медальоны из баклажан с соусом сальса

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (одно на выбор)

- Гордон Блюю из цыпленка с ветчиной и запеченным картофелем
- Стейк форели с запеченными овощами

СТОИМОСТЬ МЕНЮ: 5550 руб. на человека
(общий вес 1850 гр.)

Приятного аппетита

КОНТАКТЫ

банкетный ресторан ИЗУМРУД

г.Санкт-Петербург, пр.Шаумяна, д.26,
(у моста Александра Невского,
ст.м.Новочеркасская)

тел.: (969) 732-72-72
(909) 590-72-72