

Банкет в ресторане «Paulaner»



Программа

Ресторан «Paulaner» удобно располагается в центре Петрозаводска, поблизости от железнодорожного вокзала города. Интерьер, характерный для немецкого пивного ресторана: массивная деревянная мебель, на стенах – живописные виды Мюнхена. Прямо в зале гости могут наблюдать процесс пивоварения в медных чанах. В Новогодний вечер Вам предложат welcome drink, пройдет новогодняя фотосессия в лобби отеля, после рассадки на местах и угощения первыми блюдами начнется яркая развлекательная программа.

Для детей предусмотрена отдельная новогодняя программа в кафе Coffee Shop: анимация, игры, конкурсы, новогодние угощения.

Меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти (шпинатный блин с форелью, брускетта с сельдью, брускетта с кетой слабой соли)	150 гр.
Мясное ассорти (хлеб мясной с маслинами, куриный рулет, ростбиф из оленины)	110 гр.
Ассорти овощей и соленых грибов (огурцы свежие, огурцы корнишоны, томаты свежие, томаты черри консервированные, черемша соленая, опята маринованные, капуста квашеная, лук красный репчатый, микрозелень)	150 гр.
Ассорти сыров (Пармезан, рулет из сулугуни, брускетта с козьим сыром, виноград, мед)	170 гр.

САЛАТЫ

Салат с копченым судаком (судак, салат айсберг, сыр Гауда, яйцо, майонез, соль, перец черный, микрозелень)	100 гр.
Салат «Оливье с брискетом» (картофель, брискет, огурцы маринованные, горошек консервированный, яйцо, соль, соус розовый, микрозелень)	100 гр.
Салат с «рваной свиной» (свинина, огурцы маринованные, болгарский, салат айсберг, салат фрилис, томаты черри, лук красный, масло подсолнечное, заправка)	100 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

Говядина духовая с бэби картофелем (картофель бэби, говядина, соус: лук репчатый, подсолнечное, сельдерей корень, укроп, петрушка. вино красное, чеснок свежий)	100/150/50 гр.
Стейк из лосося с овощами на гриле с винным соусом (лосось, перец болгарский, цукини, баклажаны, соус белый с вином: вино, сливки 33%, лук порей, сахар, соль)	100/150/50 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (для детей до 12 лет)

Куриные наггетсы с картофельным пюре и кетчупом (куриное филе, мука, яйцо, панировочные сухари, картофель, молоко, масло сливочное, огурцы, томаты, кетчуп)	100/150/50/30 гр.
---	-------------------

ДЕСЕРТЫ, ФРУКТЫ И ВЫПЕЧКА

Десерт с черникой (йогурт, сливки 33%, желатин, лимон, шоколад, черничное суфле, бисквит, соус черничный)	100 гр.
Фруктовое плато (мандарины, виноград, груша, киви, физалис, мята свежая, сахарная пудра)	100 гр.
Хлебная корзина с выпечкой (хлеб пшеничный, хлеб ржаной, калитка любительская с брусникой, калитка поморская, калитка картофельная, слойка с ветчиной и сыром)	200 гр.

Стоимость

Взрослые	12 500 ₹
Дети от 5 до 12 лет (включительно)	8 000 ₹

Дети старше 12 лет выбирают горячее блюдо по основному меню.
Алкоголь не входит в стоимость банкета, его можно приобрести по барной карте. Можно принести свой алкоголь, пробковый сбор отсутствует.