



ПРЕМЬЕР

РЕСТОРАН

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

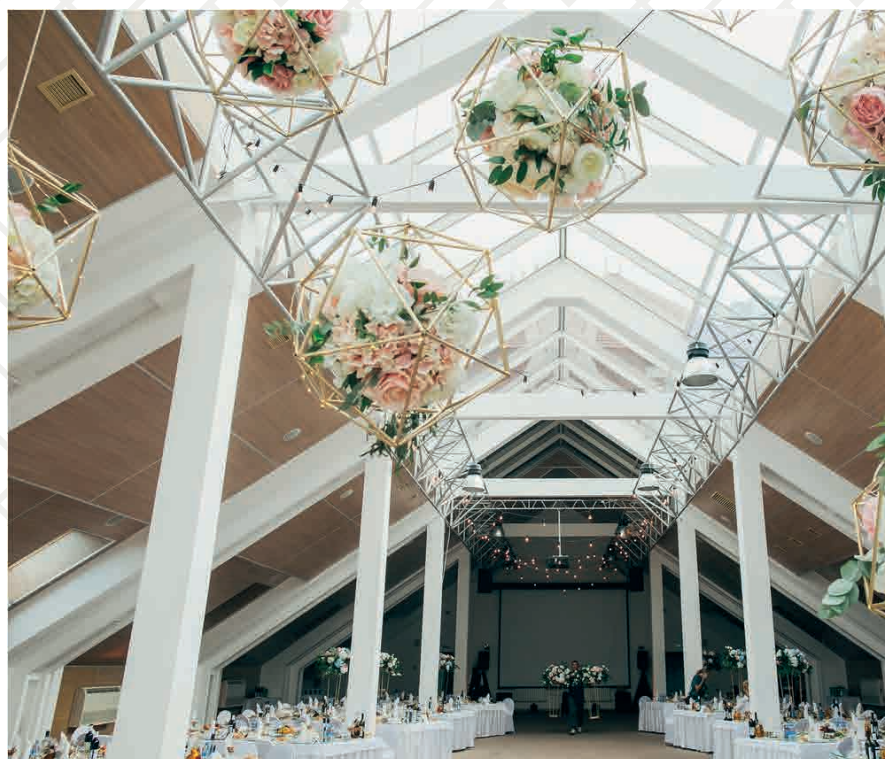


# БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ

---

## Парламент

• Вместимость: до 370 чел.





## Президент • Вместимость: до 200 чел.



## Премьер • Вместимость: до 50 чел.



## VIP-зал • Вместимость: до 20 чел.



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Закуска из маринованных овощей и оливок**

245 г.

маринованный болгарский перец, оливки и маслины, пряные баклажаны и пряный сыр



**Рыбное плато**

150 г.

лосось, масляная и скумбрия холодного копчения



**Ассорти из свежих овощей и трав**

280 г.

огурец, перец болгарский, сельдерей, романо и зелень



**Соленья по-домашнему**

200 г.

огурцы, квашеная капуста, черри, опята, лук, зелень



**Филе сельди с молодым картофелем и луком**

330 г.

молодой картофель, пряная сельдь и маринованный лук





**Ассорти из башкирских мясных деликатесов** 150 г.

казылык, бастурма, кара юрга, черри, маслины



**Сырная тарелка с башкирским мёдом** 150 г.

дорблю, пармезан, адыгейский с виноградом и мёдом



**Мясное ассорти собственного приготовления** 165 г.

грудинка домашнего копчения, сыровяленая утка, ростбиф в прожарке медиум велл



**Фермерский сыр с чатни из вишни** 250 г.

маринованный фермерский молодой сыр с чатни из вишни

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---



## Брускетта с балтийской килькой

65 г.

балтийская килька , обжаренный багет с айולי из картофеля

---

## Брускетта с лососем

50 г.

брускетта с подкопченным лососем и соусом сливочный унаги

---

## Брускетта с ростбифом

56 г.

брускетта с ростбифом и соусом сливочный унаги

---



## Сезонные фрукты

1000 г.





**Салат "Греческий"**

186 г.

свежие овощи, заправленные пикантной заправкой, сыром фета, оливками и луком



**Салат с баклажаном**

207 г.

маринованные баклажаны, томаты, листья салата, сливочный сыр, бастурма



**Салат с креветками и дайконом**

151 г.

салат с креветками с пикантной заправкой, морковь, черри, вяленые томаты, дайкон



**Салат с ростбифом**

190 г.

ростбиф, листья салата, соус из тунца, томаты, маринованная брусника

# САЛАТЫ



**"Цезарь" с курицей**

190 г.

листья салата романо, соус цезарь, пармезан, курица, гренки из багета



**"Цезарь" с креветками**

220 г.

классический цезарь с обжаренными креветками



**Салат с подкопченным лососем** 190 г.

листья салата, подкопченный лосось, сливочный сыр, свежий огурец



**Салат с телятиной**

210 г.

романо, вырезка говяжья, овощи, медово-горчичная заправка



**Салат с жареной уткой, клубникой и моцареллой**

150 г.

клубника, романо, утка, сыр моцарелла, клубничная заправка



# САЛАТЫ ОБЩИЕ



**Оливье**

100 г.

отварные овощи с запеченной курицей и заправкой из майонеза



**Салат с баклажаном**

100 г.

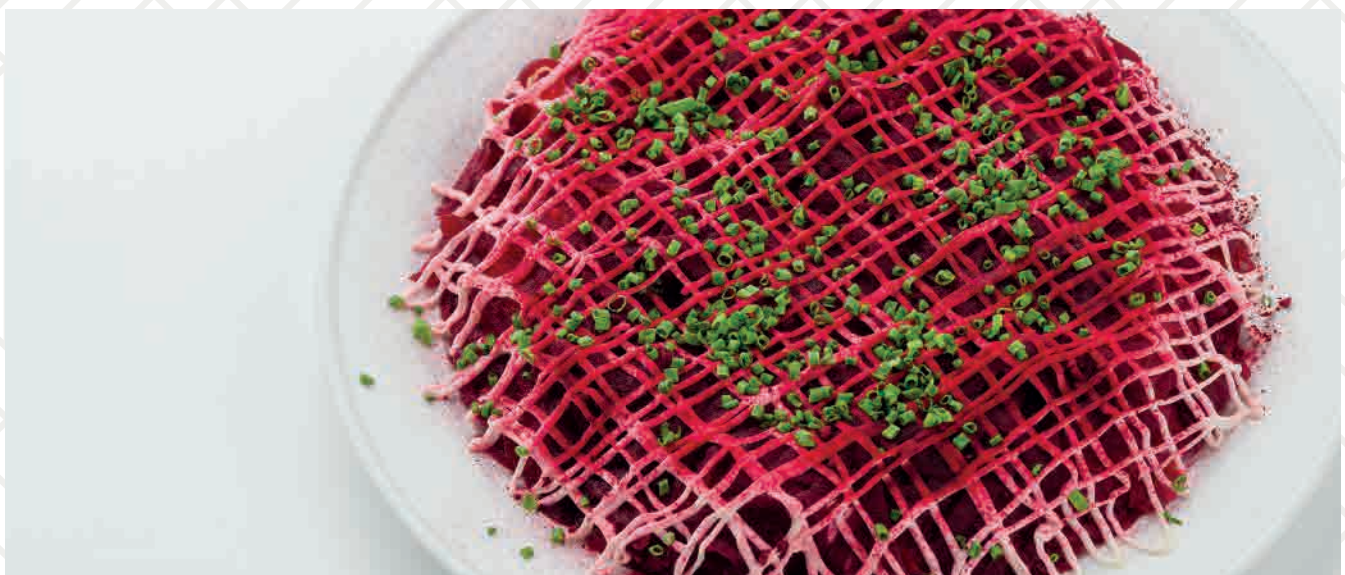
маринованные баклажаны, томаты, листья салата, сливочный сыр, бастурма



**Салат с ростбифом**

100 г.

ростбиф, листья салата, соус из тунца, томаты, маринованная брусника



**Сельдь под шубой**

100 г.

пряная сельдь с печеной свеклой, картофелем, маринованным луком и заправкой из майонеза

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---



**Жульен с курицей и грибами**

120 г.

запеченная курица с грибами под сырной шапкой



**Французский рыбный пирог**

150 г.

пирог с жареным картофелем, луком и семгой



**Адыгейский сыр на гриле с ягодным соусом и грушей**

100 г.

ягодный соус, жареный адыгейский сыр и карамелизованная груша



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**Шашлычок из креветок с лаймом и соусом сладкий чили**

110 г.

жареные креветки на шпажке с соусом сладкий чили



**Шашлычок из лосося с соусом тар-тар**

110 г.

жареный лосось на шпажке с соусом тар-тар



**Шашлычок из куриного бедра с соусом барбекю**

110 г.

куриное бедро на шпажке с соусом барбекю

# СУПЫ

---



**Куриный бульон с вак-беляшом**

250 г.



**Шурпа с говядиной  
и овощами**

250 г.



**Лапша с перепелиным яйцом**

250 г.



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**Бифштекс с брусничным соусом и печеными овощами**

340 г.

Обжаренный рубленый бифштекс с печеными овощами и соусом брусничной барбекю



**Индейка с соусом из голубого сыра и гарниром на выбор**

310 г.

стейк индейки, запеченный с соусом из голубого сыра  
печеные овощи | молодой картофель | хрустящие цукини



**Куриное бедро с рагу из картофеля, кукурузы и бекона**

330 г.

печеное куриное бедро с рагу из картофеля, бекона, кукурузы и лука



**Куриное бедро карри с гарниром на выбор**

310 г.

куриное бедро, запеченное в соусе карри  
печеные овощи | молодой картофель | хрустящие цукини

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---



**Свиная корейка с соусом из голубого сыра с молодым картофелем**

310 г.

жареная корейка на гриле с соусом из голубого сыра и печеным картофелем



**Стейк из индейки с печеной тыквой и тыквенным кремом**

330 г.

обжаренная индейка с печеной тыквой и тыквенным кремом



**Томленая говядина с gratеном из картофеля и луковым соусом**

370 г.

томленая говядина с луковым соусом и gratеном из картофеля



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**Лосось с соусом из белого вина и хрустящими цукини**

286 г.

жареный лосось с соусом из белого вина и хрустящими цукини



**Филе миньон с молодым картофелем, брусничным и грибным соусом**

370 г.

стейк филе миньон с брусничным соусом и молодым картофелем



**Дорадо на гриле с печеными овощами**

370 г.

дорадо на гриле с печеными овощами

## НАПИТКИ

**Морс из сезонных ягод**

1000 мл.

**Хлебная корзина**

70 г.

# ПАКЕТ СТАНДАРТ

<h2>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</h2>	<h2>СУПЫ</h2> на выбор
<b>Закуска из маринованных овощей и оливок</b> 50 г. <small>маринованный болгарский перец, оливки и маслины, пряные баклажаны и пряный сыр</small>	<b>Куриный бульон с вак-беляшом</b> 250 г.
<b>Рыбное плато</b> 50 г. <small>лосось, масляная и скумбрия холодного копчения</small>	<b>Лапша с перепелиным яйцом</b> 250 г.
<b>Ассорти из свежих овощей и трав</b> 50 г. <small>огурец, перец болгарский, сельдерей, романо и зелень</small>	<h2>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</h2> на выбор
<b>Мясное ассорти собственного приготовления</b> 50 г. <small>грудинка домашнего копчения, сыровяленая утка, ростбиф в прожарке медиум велл</small>	<b>Жульен с курицей и грибами</b> 150 г. <small>запеченная курица с грибами под сырной шапкой</small>
<b>Брускетта с лососем</b> 50 г. <small>брускетта с подкопченным лососем и соусом сливочный унаги</small>	<b>Французский рыбный пирог</b> 150 г. <small>пирог с жареным картофелем, луком и семгой</small>
<b>Брускетта с ростбифом</b> 50 г. <small>брускетта с ростбифом с соусом сливочный унаги</small>	<b>Шашлык из куриного бедра с соусом барбекю</b> 110 г. <small>куриное бедро на шпажке с соусом барбекю</small>
<b>Сырная тарелка с башкирским мёдом</b> 50 г. <small>дорблю, пармезан, адыгейский с виноградом и мёдом</small>	
<h2>САЛАТЫ</h2> на выбор	<h2>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</h2> на выбор
<b>Салат с телятиной</b> 210 г. <small>романо, вырезка говяжья, овощи, морковь, медово-горчичная заправка</small>	<b>Индейка с соусом из голубого сыра и молодым картофелем</b> 310 г. <small>стейк индейки запеченный с соусом из голубого сыра с молодым печеным картофелем</small>
<b>Цезарь с курицей</b> 190 г. <small>листья салата романо, соус цезарь, пармезан, курица, гренки из багета</small>	<b>Томленая говядина с gratin из картофеля и луковым соусом</b> 420 г. <small>томленая говядина с луковым соусом и gratin из картофеля</small>
<b>Салат Греческий</b> 186 г. <small>свежие овощи, заправленные пикантной заправкой, сыром фета, оливками и луком</small>	<b>Дорадо на гриле целиком с печеными овощами</b> 400 г. <small>дорадо на гриле с печеными овощами</small>
<b>Салат с баклажаном</b> 207 г. <small>маринованные баклажаны, томаты, листья салата, сливочный сыр, бастурма</small>	<b>Куриное бедро карри с молодым картофелем</b> 310 г. <small>куриное бедро запеченное в соусе карри с молодым печеным картофелем</small>
<h2>САЛАТЫ</h2> общие	<b>Хлебная корзина</b> 70 г.
<b>Оливье</b> 100 г. <small>отварные овощи с запеченной курицей с заправкой из майонеза</small>	
<b>Сельдь под шубой</b> 100 г. <small>пряная сельдь с печеной свеклой, картофелем, маринованным луком с заправкой из майонеза</small>	
<b>Салат с ростбифом</b> 100 г. <small>ростбиф, листья салата, соус из тунца, томаты и маринованная брусника</small>	
<h2>НАПИТКИ</h2>	<b>Стоимость пакета составляет</b>
<b>Чай пакетированный</b> 200 мл.	<b>3600 руб.</b>
<b>Морс из сезонных ягод</b> 1000 мл.	<a href="mailto:banket_premier@trendrest.ru">banket_premier@trendrest.ru</a> + 7 (903) 355 52 25

За оказание услуг питания в соответствии с параметром заказа гостя, взимаемая сервисная плата - 5% от общей суммы всего счёта заказа.



# ПАКЕТ ПРЕМИУМ

<h2>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</h2>	<h2>СУПЫ</h2> на выбор
<p><b>Закуска из маринованных овощей и оливок</b> 50 г. маринованный болгарский перец, оливки и маслины, пряные баклажаны и пряный сыр</p> <p><b>Рыбное плато</b> 50 г. лосось, масляная и скумбрия холодного копчения</p> <p><b>Ассорти из свежих овощей и трав</b> 50 г. огурец, перец болгарский, сельдерей, романо и зелень</p> <p><b>Мясное ассорти собственного приготовления</b> 50 г. грудка домашнего копчения, сыровяленая утка, ростбиф в прожарке медиум велл</p> <p><b>Брускетта с лососем</b> 50 г. брускетта с подкопченным лососем и соусом сливочный унаги</p> <p><b>Брускетта с ростбифом</b> 50 г. брускетта с ростбифом с соусом сливочный унаги</p> <p><b>Сырная тарелка с башкирским мёдом</b> 50 г. дорблю, пармезан, адыгейский с виноградом и мёдом</p>	<p><b>Куриный бульон с вак-беляшом</b> 250 г.</p> <p><b>Лапша с перепелиным яйцом</b> 250 г.</p>
	<h2>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</h2> на выбор
	<p><b>Жульен с курицей и грибами</b> 150 г. запеченная курица с грибами под сырной шапкой</p> <p><b>Французский рыбный пирог</b> 150 г. пирог с жареным картофелем, луком и семгой</p> <p><b>Шашлык из креветок с лаймом и соусом сладкий чили</b> 110 г. жареные креветки на шпажке с соусом сладкий чили</p>
<h2>САЛАТЫ</h2> на выбор	<h2>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</h2> на выбор
<p><b>Салат с телятиной</b> 210 г. романо, вырезка говядины, овощи, морковь, медово-горчичная заправка</p> <p><b>Цезарь с креветками</b> 220 г. классический цезарь с обжаренными креветками</p> <p><b>Салат Греческий</b> 180 г. свежие овощи, заправленные пикантной заправкой, сыром фета, оливками и луком</p> <p><b>Салат с подкопченным лососем</b> 220 г. листья салата, подкопченный лосось, сливочный сыр, свежий огурец</p>	<p><b>Индейка с соусом из голубого сыра и молодым картофелем</b> 310 г. стейк индейки запеченный с соусом из голубого сыра с молодым печеным картофелем</p> <p><b>Томленая говядина с гратеном из картофеля и луковым соусом</b> 420 г. томленая говядина с луковым соусом и гратеном из картофеля</p> <p><b>Дорадо на гриле целиком с печеными овощами</b> 400 г. дорадо на гриле с печеными овощами</p> <p><b>Куриное бедро карри с молодым картофелем</b> 310 г. куриное бедро запеченное в соусе карри с молодым печеным картофелем</p> <p><b>Хлебная корзина</b> 70 г.</p>
<h2>САЛАТЫ</h2> общие	
<p><b>Салат с баклажаном</b> 100 г. маринованные баклажаны, томаты, листья салата, сливочный сыр, бастурма</p> <p><b>Оливье</b> 100 г. отварные овощи с запеченной курицей с заправкой из майонеза</p> <p><b>Сельдь под шубой</b> 100 г. пряная сельдь с печеной свеклой, картофелем, маринованным луком с заправкой из майонеза</p> <p><b>Салат с ростбифом</b> 100 г. ростбиф, листья салата, соус из тунца, томаты и маринованная брусника</p>	
<h2>НАПИТКИ</h2>	
<p><b>Чай пакетированный</b> 200 мл.</p> <p><b>Морс из сезонных ягод</b> 1000 мл.</p>	

Стоимость пакета составляет

# 3900 руб.

banket\_premier@trendrest.ru  
+ 7 (903) 355 52 25

За оказание услуг питания в соответствии с параметром заказа гостя, взимаемая сервисная плата - 5% от общей суммы всего счёта заказа.

# ИНДИВИДУАЛЬНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Закуска из маринованных овощей и оливок</b> маринованный болгарский перец, оливки и маслины, пряные баклажаны и пряный сыр	245 г.	390
<b>Рыбное плато</b> лосось, масляная и скумбрия холодного копчения	150 г.	950
<b>Ассорти из свежих овощей и трав</b> огурец, перец болгарский, сельдерей, романо и зелень	280 г.	380
<b>Филе сельди с молодым картофелем и луком</b> молодой картофель, пряная сельдь и маринованный лук	330 г.	420
<b>Мясное ассорти собственного приготовления</b> грудинка домашнего копчения, сыровяленая утка, ростбиф в прожарке медиум велл	165 г.	550
<b>Фермерский сыр с чатни из вишни</b> маринованный фермерский молодой сыр с чатни из вишни	250 г.	480
<b>Брускетта с балтийской килькой</b> балтийская килька, обжаренный багет с айоли из картофеля	60 г.	140
<b>Брускетта с лососем</b> брускетта с подкопченным лососем и соусом сливочный унаги	50 г.	160
<b>Брускетта с ростбифом</b> брускетта с ростбифом с соусом сливочный унаги	56 г.	140
<b>Ассорти из башкирских мясных деликатесов</b> казылык, бастурма, кара юрга, черри, маслины	150 г.	880
<b>Сырная тарелка с башкирским мёдом</b> дорблю, пармезан, адыгейский с виноградом и мёдом	150 г.	650
<b>Соленья по-домашнему</b> огурцы, квашеная капуста, черри, олята, лук, зелень	200 г.	390
<b>Сезонные фрукты</b> сезонные фрукты	1000 г.	1050

## САЛАТЫ

<b>Салат Греческий</b> свежие овощи, заправленные пикантной заправкой, сыром фета, оливками и луком	186 г.	350
<b>Салат с баклажаном</b> маринованные баклажаны, томаты, листья салата, сливочный сыр, бастурма	207 г.	420
<b>Салат с креветками и дайконом</b> салат с креветками с пикантной заправкой, морковь, черри, вяленые томаты, дайкон	151 г.	380
<b>Цезарь с курицей</b> листья салата романо, соус цезарь, пармезан, курица, гренки из багета	190 г.	380
<b>Салат с подкопченным лососем</b> листья салата, подкопченный лосось, сливочный сыр, свежий огурец	220 г.	540
<b>Салат с ростбифом</b> ростбиф, листья салата, соус из тунца, томаты и маринованная брусника	190 г.	450
<b>Цезарь с креветками</b> классический цезарь с обжаренными креветками	220 г.	480
<b>Салат с телятиной</b> романо, вырезка говядины, овощи, морковь, медово-горчичная заправка	210 г.	520
<b>Салат с жареной уткой, клубникой и моцареллой</b> клубника, романо, утка, сыр моцарелла, клубничная заправка	150 г.	460



# ИНДИВИДУАЛЬНОЕ МЕНЮ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Жульен с курицей и грибами</b> запеченая курица с грибами под сырной шапкой	150 г.	280
<b>Французский рыбный пирог</b> пирог с жареным картофелем, луком и семгой	150 г.	450
<b>Адыгейский сыр на гриле с ягодным соусом и грушей</b> ягодный соус, жареный адыгейский сыр и карамелизированная груша	100 г.	280
<b>Шашлычок из креветок с лаймом и соусом сладкий чили</b> жареные креветки на шпажке с соусом сладкий чили	110 г.	380
<b>Шашлычок из лосося с соусом тар-тар</b> жареный лосось на шпажке с соусом тар-тар	110 г.	620
<b>Шашлычок из куриного бедра с соусом барбекю</b> куриное бедро на шпажке с соусом барбекю	110 г.	280

## СУП

<b>Шурпа с говядиной и овощами</b>	250 г.	380
<b>Куриный бульон с вак-беляшом</b>	250 г.	340
<b>Лапша с перепелиным яйцом</b>	250 г.	280

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Биштекс с брусничным соусом и печеными овощами</b> обжаренная котлета, с печеными овощами и соусом брусничный барбекю	340 г.	620
<b>Индейка с соусом из голубого сыра и молодым картофелем</b> стейк индейки запеченный с соусом из голубого сыра с молодым печеным картофелем	310 г.	550
<b>Куриное бедро карри с молодым картофелем</b> куриное бедро запеченное в соусе карри с молодым печеным картофелем	310 г.	540
<b>Куриное бедро с рагу из картофеля, кукурузы и бекона</b> печеное куриное бедро с рагу из картофеля, бекона, кукурузы и лука	330 г.	580
<b>Лосось с соусом из белого вина и хрустящими цукини</b> жареный лосось с соусом из белого вина и хрустящими цукини	286 г.	1290
<b>Свинная корейка с соусом из голубого сыра с молодым картофелем</b> жареная корейка на гриле с соусом из голубого сыра и печеным картофелем	310 г.	640
<b>Стейк из индейки с печеной тыквой и тыквенным кремом</b> обжаренная индейка с печеной тыквой и тыквенным кремом	330 г.	620
<b>Томленая говядина с gratenem из картофеля и луковым соусом</b> томленая говядина с луковым соусом и gratenem из картофеля	420 г.	660
<b>Филе миньон с молодым картофелем брусничным и грибным соусом</b> стейк филе миньон с брусничным соусом, молодым картофелем	400 г.	1050
<b>Дорадо на гриле целиком с печеными овощами</b> дорадо на гриле с печеными овощами	400 г.	950
<b>Хлебная корзина</b>	70 г.	40

## НАПИТКИ

<b>Морс из сезонных ягод</b>	1000 мл.	350
------------------------------	----------	-----

# АЛКОГОЛЬНОЕ МЕНЮ

---

## ВОДКА

Дикий мед	500	800
Балчуг XXI век	500	1400
Чистые росы	500	2400

---

## ВИСКИ

Dewar's White Lable	700	2800
Jameson	700	4400
Jim Beam	700	3800

---

## КОНЬЯК/БРЕНДИ

Апарат 5 звезд	700	3200
Roulet VS	700	5800

---

## РОМ

Ron Calados White Dark	700	3100
Oakheart Original	700	3400

---

## БЕРМУТ

Martini Fiero   Bianco	1000	2800
------------------------	------	------



# АЛКОГОЛЬНОЕ МЕНЮ

## ИГРИСТОЕ ВИНО

Chateau Tamagne Heritage Brut	750	1200
Lambrusco	750	1400

## БЕЛОЕ ВИНО

Pinot Grigio delle Venezie	750	1800
Fanagoria, "Hay Bay" Riesling	750	1800
Maria Do Casal	750	1600
Цинандали	750	1200

## КРАСНОЕ ВИНО

Chianti	750	1800
Fanagoria, "Hay Bay" Pinot Noir	750	1800
G7 Carmenere	750	1600
Киндзмараули	750	1200

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте	1000	260
Кола   Тоник   Спрайт	330	140
Красноусольская (газ   негаз)	500	140



ПРЕМЬЕР

РЕСТОРАН

trend.restaurant

ДАННЫЙ БУКЛЕТ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ ПРОСПЕКТОМ