

# БАНКЕТЫ







**Ресторан Forest - это современный ресторан гастрономии на каждый день, с большим выбором вин по бокалам по доступным ценам.**

Легкая, нежирная, свежая, полезная, но насыщенная кухня. Кухня ресторана скорее европейская, но при этом, в ней мастерски сочетаются и азиатские соусы и миксы продуктов разных регионов страны и мира.

Мы готовим много овощей, морепродуктов, рыбы, и конечно мясо, без него никак.

Но овощи у нас - это не только гарнир, а акцентная часть меню.

Мы используем современные и щадящие способы приготовления: свежие продукты (сырые), су-вид, пар, жар и плоский гриль. Лаконичное и элегантное оформление блюд, без лишних украшательств и деталей. Все внимание на вкус.

Открытая кухня на границе кухни и зала - центральная часть интерьера и точка притяжения внимания гостей.





## Условия

Для проведения мероприятий необходимо:

- составить предварительный заказ
- внести предоплату в размере 30% от стоимости банкета
- оплата по безналичному расчету возможна не позднее, чем за 3 дня до проведения мероприятия, в размере 100%
- в стоимость банкета на компанию от 8 человек включаем 10% от суммы заказа за обслуживание

## Пробковый сбор:

- Вино (объем 0,75 л) – 1500 рублей
- Водка (объем 0,5 л) – 2000 рублей
- Виски/ Коньяк/Ром/Текила (объем 0,5 л) – 2500 рублей
- Сервисный сбор за подачу – 1500 рублей

## Возможность размещения гостей:

- Общая вместимость ресторана: 90 человек
- У барельефа: 20 человек
- У винотеки: 12 человек
- Коммунальный стол: 8 человек





## Гастрономический ужин от шеф-повара

Стильная и уютная атмосфера праздника – наша работа. Шеф-повар и сомелье ресторана презентуют вам и вашим гостям семь курсов блюд и вин в сопровождение к каждому.

Брускетта с белыми грибами и трюфелем

Парма с питахаей

Карпаччо из цветной капусты  
с сыром страчателла

Тартар из говядины с авокадо

Паста с крабом

Стейк Рибай с соусом черный перец

Гранита из щавеля с грушей,  
яблоком и йогуртовым мороженым

Просто забронируйте нужную дату и внесите депозит. Стоимость ужина с винным сопровождением 5 000 р. с человека. Предложение для компании от 6 человек.



Стартеры



Мини-эклеры



Форшмак из лосося



Салат "Оливье"



Сочный ростбиф



Крудо из морепродуктов







Томленный ягненок



Запеченный сибас

## БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА (заказ за 48 часов)

Наименование	Выход	Цена
Стартеры: пармская ветчина, сыр стилтон дольче, хурма и груша	280	1150
Крудо из морепродуктов: лангустин, лосось, тунец, гребешок	330	1950
Сочный ростбиф с овощами	240	1500
Форшмак из лосося с творожным сыром и блинчиками	360	1500
Мини-эклеры, запеченные с крабом	140	750
Салат "Оливье" с телячьим языком	470	950
Запеченный сибас с овощами и соусом "свежие травы" (блюдо на 4-6 персон) доступно по предзаказу	1400	7000
Томленный ягненок с запечеными овощами (блюдо на 4-6 персон) доступно по предзаказу	1500	5500

# ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

(за 48 часов)



Сметанник  
с голубикой  
1500г / **3900.-**



Медовик  
со сметанным кремом  
1700г / **3500.-**



Чизкейк  
"Манго-маракуйя"  
1800г / **4500.-**



Торт "Шоколад-апельсин"  
веган  
1500г / **3500.-**



Горького, 36  
с 12:00 до 23:00  
+7 (932) 116-49-47  
+7 (343) 301-15-15