

EVENTS 2025

УСЛОВИЯ АРЕНДЫ

Шатер

До 100 человек

Будний день	Пятница/Воскресенье	Суббота
Аренда - 60 000	Аренда - 70 000	Аренда - 80 000
Депозит - 200 000	Депозит - 250 000	Депозит - 300 000
Пробковый сбор - 500/чел	Пробковый сбор - 500/чел	Пробковый сбор - 500/чел
Меню - от 4 500	Меню - от 4 500	Меню - от 4 500

*В аренду шатра входит вся мебель: круглые столы, белые деревянные стулья, уличная мебель

Накрытые: скатерти, приборы, бокалы, салфетки.

Оборудование: 3 колонки, микшер пульт, 3 люстры.

Сервисный сбор зависит от количества гостей и оплачивается отдельно.

Веранда

До 25 человек
Депозит - 120 000
Меню - от 4 500
Сервисный сбор - 20 000
Пробковый сбор - 500/чел

Зимняя терраса

(работает с октября по май)

До 40 человек
Депозит - 180 000
Меню - от 4 500
Сервис - 30 000
Пробковый сбор - 500/чел

Летняя терраса

(работает с мая по октябрь)

До 60 человек
Депозит - 300 000 (пн-чт)
500 000 (пт-сб), 300 000 (вс)
Меню - от 4 500
Пробковый сбор - 500/чел
Сервисный сбор - 50 000

Пирс - 20 000

КОНТАКТЫ

Приморское ш., 572,
Зеленогорск,
Санкт-Петербург

ptichkiarest.ru

ptichki_rest

+7 (812) 433-87-66

По всем вопросам
Вы можете обратиться
к банкетному менеджеру Дарье:

+7 (905) 204-44-43

banquet.president@gmail.com

ПТИЧКИ И ЯГОДЫ

РЕСТОРАН

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4 500

Мясная тарелка 80 г	Мурманская рыбная гастрономия 100 г
· Чоризо	· Эсколар холодного копчения
· Буженина в дижонской горчице	· Форель холодного копчения
· Язык говяжий отварной	· Лосось слабой соли
· Парма	· Лимон
Сезонные овощи с зеленью 70 г	Сырное ассорти 80 г
· Томаты	· Горгонзола
· Огурцы	· Камамбер
· Перец болгарский	· Пармезан
· Редис	· Виноград
Паштет с тостами из чабатты 70 г	Салаты 450 г
· Паштет из куриной печени	· Цезарь с цыпленком
· Вренье из черники	· Салат «Оливье» с языком
·	· Теплый салат с курицей и сыром сулугуни
Горячее блюда на выбор	Десерты
· Томленая говядина	· Сезонные фрукты 150 г
с картофельным пюре 300 г	Хлеб
· Камбала с пюре из базилика 300 г	· Две свежеспеченные булочки 60 г

5 500

Мясная тарелка 80 г	Мурманская рыбная гастрономия 100 г
· Чоризо	· Эсколар холодного копчения
· Буженина в дижонской горчице	· Форель холодного копчения
· Язык говяжий отварной	· Лосось слабой соли
· Парма	· Лимон
Сезонные овощи с зеленью 70 г	Фермерская моцарелла с томатами 75 г
· Томаты	· Томаты
· Огурцы	· Моцарелла
· Перец болгарский	· Песто
· Редис	· Бальзамик
Паштет с тостами из чабатты 70 г	· Руккола
· Паштет из куриной печени	Салаты 450 г
· Вренье из черники	· Салат с креветками, печеными овощами и рукколой
Горячее блюда на выбор	· Салат «Оливье» с языком
· Филе Сибаса с соте из овощей и соусом вин блан 300 г	· Салат с говядиной, картофелем и заправкой чили майонез
· Филе миньон с картофелем в травах и сливочным демигласом 300 г	Десерты
	· Сезонные фрукты 150 г
	Хлеб
	· Две свежеспеченные булочки 60 г

КОНСТРУКТОР

ЗАКУСКИ

	Граммы	Стоимость
Мясная тарелка	80	500
Мурманская гастрономия	100	650
Тарелка садовых овощей с зеленью	70	200
АНТИПАСТИ (вяленые томаты, фаршированный перец, оливки, каперсы, артишок)	80	450
Паштет из куриной печени	70	250
Филе мурманской сельди с картофелем	100	200
Фермерская моцарелла с томатами и базиликом	70	250
Буратта с томатами черри и базиликом (от 20 порций)	120	350
Соленые грузди со сметаной	80	400
Вителло-тонато	80	450
Ассорти оливок	40	200
Сырная тарелка с виноградом и мёдом	70	350
Ассорти бруснет	200	700
Красная икра с двумя видами масла	60	850

САЛАТЫ

	Граммы	Стоимость
Цезарь с цыпленком	150	400
Цезарь с креветками	150	600
Салат «Оливье» с говядиной/креветка/ языком/индейка	150	500
Салат греческий с фетой и оливками	150	400
Салат с креветками, рукколой и печеными овощами	150	650
Салат с говядиной, картофелем и заправкой свит чили	150	500
Салат с говядиной, свеклой и сыром	150	450
Салат Мимоза с лососем горячего копчения	150	800
Теплый салат с курицей и сыром сулугуни	150	400
Теплый салат с курицей и печенью	150	400

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Граммы	Стоимость
Свиные медальоны с горчичным соусом	150	400
Креветки катаифи с мвнго соусом	120	650
Рагу из лесных грибов с сыром в французкой булочке	150	450
Жульен куриный с грибами во французкой булочке	150	500
Баклажаны в азиатском стиле	150	400
Шашлычок из тигровых креветок	150	1000
Шашлычок из курицы	150	450

ГОРЯЧИЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

	Граммы	Стоимость
Топленая говядина с картофельным пюре и соусом демиглас	300	1200
Судак на овощном жульене и соусом бер блан	300	1200
Филе миньон с картофелем в травах и сливочным демигласом	300	1200
Лосось с брокколи на гриле и сливочным соусом	300	2100
Филе Сибаса с зелеными овощами и соусом вин блан	300	1200
Утиная грудка с пюре из пастернака и вишней	250	1000
Камбала с базеликовым пюре	300	1200
Шашлык куриный	270	800
Шашлык свиной	270	850
Люля из баранины	240	1200
Тарелка сезонных фруктов	150	250
Ягодная тарелка (клубника, малина, голубика, ежевика)	150	1300

ХЛЕБ

	Граммы	Стоимость
Две свежеспеченные булочки	60	100

НАПИТКИ

Морс малина/клюква	1 литр	600
--------------------	--------	-----

ФУРШЕТ

	Граммы	Стоимость
Багет с пармой, творожным сыром и вареньем из инжира	50	220
Багет с сыром Бри, вишней и орехом	50	220
Брускетта с вялеными томатами	50	150
Багет с ростбифом	50	150
Тар-Тар из говядины	40	250
Рулет из пармы с грушей и рукколой	50	220
Багет с грушей и сыром рикотта	50	150
Профитроли с икрой	30	350
Профитроли с лососем	50	350
Профитроли с паштетом	50	150
Профитроли с заварным кремом	50	150
Корзиночки с маскарпоне и ягодами	50	200
Пикантная креветка с ананасом и чили	50	200
Фруктовое канапе	60	150

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Нога барашка в пряных травах	20000
Утка фаршированная яблоками с мёдом	8000
Судак фаршированный щцкой (холодная закуска)	3500
Щука фаршированная	3500
Стерлядь	7500