

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) – 2500 рублей
- Водка (объем 0,5 л) – 2500 рублей
- Виски/ Коньяк/Ром/Текила (объем 0,5 л) – 2500 рублей
- Сервисный сбор за подачу – 2500 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 и горгонзола

Карпаччо из цветной капусты
с сыром страчателла

Тартар из говядины в авокадо

Паста с крабом

Стейк Рибай с соусом Чёрный перец

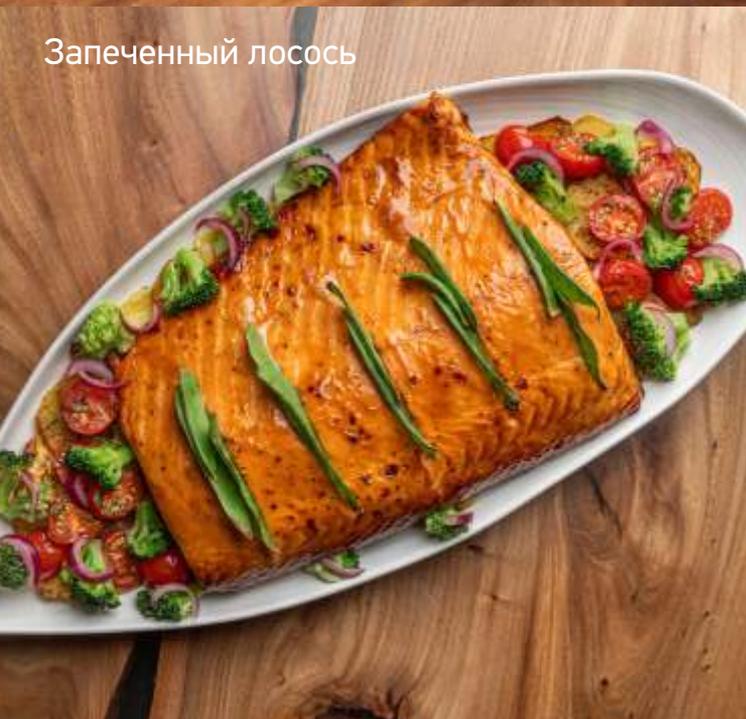
Фрозен йогурт с мандаринами
и орехами в карамели

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





Томленый ягненок



Запеченный лосось

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА (заказ за 48 часов)

Наименование	Выход	Цена
Стартеры: пармская ветчина, сыр стилтон дольче, груша	280	1950
Слабосоленый лосось с огурцом и кунжутным соусом	225	3100
Сочный ростбиф с овощами	240	1370
Форшмак из лосося с творожным сыром и блинчиками	360	2300
Мини-эклеры, запеченные с крабом	140	1150
Салат «Оливье» с телячьим языком	470	1290
Салат «Полянка» с копченой курицей	530	950
Салат «Сельдь под шубой» с красной икрой	680	990
Фаршированная щука с лососем, отварным картофелем и красной икрой (блюдо на 4-6 персон)	1600	5100
Томленый ягненок с запечеными овощами (блюдо на 4-6 персон)	1500	8100
Запеченный лосось с овощами и соусом Чили (блюдо на 4-6 персон)	1400	12500



Медовик
со сметанным кремом
1400г / **3900.-**



Сметанник
с голубикой
1500г / **5100.-**

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

(за 48 часов)



Торт
«Красный бархат»
2000г / **5100.-**



Чизкейк
«Манго-маракуйя»

1800г / **4700.-**



Торт «Шоколад-апельсин» веган

1400г / **4700.-**

Шоколадно-ореховый рулет

800г / **3300.-**





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