

БАНКЕТ



О ресторане



Мы из тех, кто считает,
что в красивых интерьерах
и шампанское вкуснее.

И «Джеймс»
с его мебелью темного
дерева, старой латунью,
винтажным плиточным
орнаментом и тяжелыми
шторами — лишнее тому
подтверждение.

Не верите?
Попробуйте сами!



GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY







Расположение, режим работы и варианты размещения гостей



Адрес:

Мамина-Сибиряка, 58

Режим работы:

вс-чт 12:00 - 00:00

пт-сб 12:00 - 02:00

Количество

посадочных мест:

120

Банкеты:

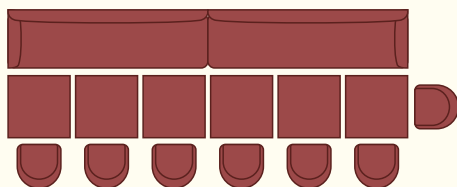
На подиуме до 60 гостей

Библиотека до 12 гостей (отдельный зал)

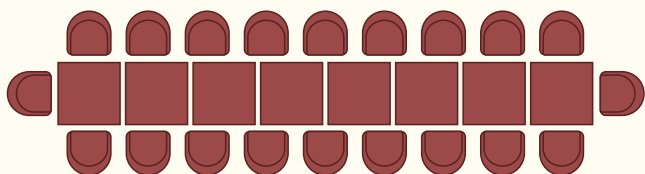
Гостиная до 7 гостей (отдельный зал)

Варианты размещения гостей на подиуме

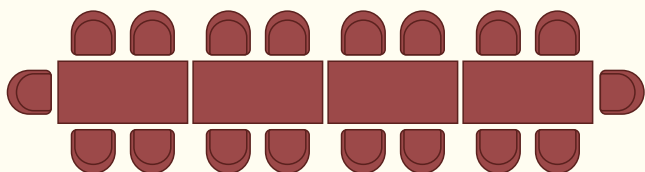
Вдоль зеркал 10-15 гостей



Вдоль окон 10-25 гостей
(со стороны ул. Мамина-Сибиряка)



Вдоль окон 14-18 гостей
(со стороны ул. Первомайская)



Библиотека 8-12 гостей (отдельный зал)
Гостиная 6-7 гостей (отдельный зал)





Условия



При заказе банкета мы примем у вас **предоплату в размере 60%** от стоимости заказа, чтобы заказать и приготовить блюда специально для вас!

Если вы желаете принести на банкет свой алкоголь, для этого у нас предусмотрен **пробковый сбор:**

- ✦ За каждую бутылку вина или шампанского 0,75л - 1500р.
- ✦ За каждую бутылку водки 0,5л - 2000р.
- ✦ За каждую бутылку другого крепкого алкоголя 0,5 - 2500р.

В стоимость банкета по предварительному заказу включаем **обслуживание 10%.**

Если в нашем меню не оказалось нужного вам торта, вы можете принести свой.

Кондитерский сбор: 1000 рублей.





ОСОБЫЕ БЛЮДА

Четвертина ягнёнка с овощами гриль*

100/75/20⁹ | 380.-

Средний вес ягненка 2,5 кг

Стоимость за 2,5 кг 9500 руб

Блюдо на компанию
из 13-15 человек

*Готовим по предварительному заказу
за 3 дня до мероприятия





ОСОБЫЕ БЛЮДА

Буженина,
запеченная
в ароматных
специях с молодым
картофелем*

100/75/20^г | **270.-**

Средний вес буженины 2 кг

Стоимость за 2 кг 5400 руб

Блюдо на компанию
из 13-15 человек

*Готовим по предварительному заказу
за 3 дня до мероприятия

ОСОБЫЕ БЛЮДА

Молочный поросенок с молодым картофелем*

100/75/20^г | 520.-

Средний вес поросенка 4 кг

Стоимость за 4 кг 20 800 руб

Блюдо на компанию
из 13-15 человек



Утка с медовыми яблоками*

1700/900^г | 4000.-

Блюдо на компанию
из 7-8 человек

*Готовим по предварительному заказу
за 3 дня до мероприятия





ОСОБЫЕ БЛЮДА

Ассорти шашлыков и люля:

барашек на косточке,
шашлык из цыпленка,
свинины и телятины, люля
из барашка и телятины,
на тонком лаваше
со свежими овощами
и томатной сальсой

1300/100/230^g | **5000.-**

Блюдо на компанию
из 10-11 человек

ОСОБЫЕ БЛЮДА

Ребро барашка
с овощами гриль
и свежей зеленью*

100/75/20^г | **650.-**

Средний вес ребрышек
900 гр. На фото вес 1,8 кг

Стоимость за 1,8 кг
11 700 руб

Блюдо на компанию
из 7-8 человек

*Готовим по предварительному заказу
за 3 дня до мероприятия





ОСОБЫЕ БЛЮДА

Запеченый лосось
со свежим шпинатом
и свежими овощами*

100/75/20⁹ | 450.-

Средний вес рыбы 2,5-3 кг,
на фото вес 1,8 кг

Стоимость за 3 кг 13 500 руб

Блюдо на компанию
из 13-15 человек

*Готовим по предварительному заказу
за 3 дня до мероприятия

ОСОБЫЕ БЛЮДА

Дюжина
устриц

12шт/260^г | 3000.-





ОСОБЫЕ БЛЮДА

Сезонные ягоды
и фрукты*

2500⁹ | 3500.-

*Готовим по предварительному заказу
за 3 дня до мероприятия

(Фактическая подача может
отличаться от изображенной)

1 ВАРИАНТ

(на 10 гостей)



Средний чек
на одного гостя:

3 350.-

Выход еды
на 1 гостя:

900⁹

ИТОГО банкет
на 10 гостей:

33 506.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ХЛЕБ (подаем в стол)	Вес	Вес общий	Цена	Кол-во порций	Сумма
Мясные деликатесы	210	840	990.-	4	3 960.-
Рыбные деликатесы	170	680	890.-	4	3 560.-
Нисуаз с тунцом татаки	275	1 100	550.-	4	2 200.-
Салат с телячьим языком	180	720	590.-	4	2 360.-
Цезарь с куриной грудкой	220	880	490.-	4	1 960.-
Руккола с копченым лососем и сыром страчателла	220	880	580.-	4	2 320.-
Ремесленный хлеб с маслом или паштетом	200	400	290.-	2	580.-
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Буженина, запеченная в ароматных специях с молодым картофелем	100/ 75/ 20	2000/ 1500/ 400	270.-	20	5 400.-
ДЕСЕРТЫ					
Медовик	130	650	290.-	5	1 450.-
Сметанник с голубикой	140	700	320.-	5	1 600.-
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ					
Морс клюквенный	1000	2000	360.-	2	720.-
Чай черный / зеленый	400	2000	240.-	5	1 200.-
Кофе американо	160	800	160.-	5	800.-
НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ					
Пино Гриджиро Приара Вино белое, Италия	750	750	2 350.-	1	2 350.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ХЛЕБ (подаем в стол)	Вес	Вес общий	Цена	Кол-во порций	Сумма
Мясные деликатесы	210	630	990.-	3	2 970.-
Рыбные деликатесы	170	510	890.-	3	2 670.-
Сыры	210	420	930.-	2	1 860.-
Паштет из куриной печени с конфитюром из черной смородины	120	480	380.-	4	1 520.-
Руккола с копченым лососем и сыром страчателла	220	880	580.-	4	2 320.-
Цезарь с куриной грудкой	220	660	490.-	3	1 470.-
Спелые томаты с красным луком	230	690	350.-	3	1 050.-
Салат с телячьим языком	180	540	590.-	3	1 770.-
Ремесленный хлеб с маслом или паштетом	200	600	290.-	3	870.-
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Утка с медовыми яблоками	1700/ 900	3400/ 1800	4 000.-	2	8 000.-
ДЕСЕРТЫ					
Праздничный торт на выбор	1000	2000	2 500.-	1	2 500.-
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ					
Морс клюквенный	1000	2000	360.-	2	720.-
Эвиан, негазированная, Италия	750	1500	360.-	1	360.-
Бадуа, газированная, Италия	750	1500	360.-	1	360.-
Чай черный / зеленый	400	2000	240.-	5	1 200.-
Кофе американо	160	800	160.-	5	800.-
НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ					
Гевюрцтраминер Гюстав Лоренц, белое, Франция	750	750	3 450.-	1	3 450.-
Пино Нуар Домен Анри Мэр, красное, Франция	750	750	3 200.-	1	3 200.-

ВАРИАНТ 2

(на 10 гостей)



Средний чек
на одного гостя:

4 000.-

Выход еды
на 1 гостя:

1 000^g

ИТОГО банкет
на 10 гостей:

40 799.-

3 ВАРИАНТ (на 10 гостей)



Средний чек
на одного гостя:

5 750.-

Выход еды
на 1 гостя:

1180⁹

ИТОГО банкет
на 10 гостей:

57 420.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ХЛЕБ (подаем в стол)	Вес	Вес общий	Цена	Кол-во порций	Сумма
Мясные деликатесы	210	630	990.-	3	2 970.-
Рыбные деликатесы	170	510	890.-	3	2 670.-
Сыры	210	420	930.-	2	1 860.-
Карпаччо из спинки ягненка	110	440	420.-	4	1 680.-
Спинка малосольной сельди с теплым картофелем	240	720	370.-	3	1 100.-
Тартар из телячьей вырезки с ароматом трюфеля	180	720	550.-	4	2 200.-
Цезарь с куриной грудкой	220	880	490.-	4	1 960.-
Нисуаз с тунцом татаки	275	1 100	550.-	4	2 200.-
Оливье с телячьим языком	175	525	410.-	3	1 230.-
Ремесленный хлеб с маслом или паштетом	200	800	290.-	4	1 160.-
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (подаем в стол)					
Тигровые креветки гриль	275	825	1 700.-	3	5 100.-
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Ассорти шашлыков и люля: барашек на косточке, шашлык из цыпленка, свинины и телятины, люля из барашка и телятины, на тонком лаваше со свежими овощами и томатной сальсой	1320/ 1000/ 230	2640/ 2000/ 460	5 000.-	2	10 000.-
ДЕСЕРТЫ					
Праздничный торт на выбор	1000	2000	2 500.-	2	5 000.-
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ					
Морс клюквенный	1000	2000	360.-	2	720.-
Эвиан, негазированная, Италия	750	1500	360.-	2	720.-
Бадуа, газированная, Италия	750	1500	360.-	2	720.-
Чай черный / зеленый	400	2000	240.-	5	1 200.-
Кофе американо	160	800	160.-	5	800.-
НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ					
Альбариньо Бодегас Толлодоуро, белое, Испания	750	750	3 300.-	1	3 300.-
Таурази Монтесолае Азиенда Агрикола, красное, Испания	750	750	3 300.-	1	3 300.-
Русский Стандарт Платинум	500	500	2 300.-	1	2 300.-

Предлагаем несколько вариантов для размещения:

☼ **До 7 человек** – уютная гостиная с большими окнами и порттьерами в пол. В зале стоят круглый стол, мягкие кресла и телевизор.

☼ **До 12 человек** – просторная библиотека с отдельной туалетной комнатой. В библиотеке для вашего комфорта стоят большой уютный диван и телевизор.

☼ **Для больших компаний** до 120 человек мы можем полностью закрыть ресторан. Также у вас есть возможность пригласить своего ведущего, DJ и фотографа.

На ваше мероприятия мы можем пригласить профессионального фотографа. Стоимость от 2500Р/час

По пятницам и субботам с 19:00 до 04:00 DJ играет танцевальные хиты.



Чтобы обсудить меню и детали банкета, не обязательно приезжать в ресторан, напишите нашему банкет-менеджеру: James.event@resta.rest







❶ Для нас банкет это искусство! ❷
James – с заботой о каждом госте.

МЫ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

