



Ресторан Журавли

Современный подход
к организации
выпускных банкетов!



— О РЕСТОРАНЕ —

Ресторан «Журавли» со своей уникальной историей и неповторимой атмосферой подходит для проведения современного и трогательного выпускного вечера!

Классический и элегантный интерьер ресторана, европейская и русская кухни, безупречный сервис и продуманность каждой детали — вот наши преимущества.



— ПРОФЕССИОНАЛИЗМ —

По вашему желанию, мы можем реализовать сценарий любой тематики – от оформления залов до подбора артистов, обеспечения фото и видеосъемкой выпускного вечера!

К вашим услугам 2 банкетных зала с обновленными и уютными интерьерами. Банкетные залы оснащены световым оборудованием и сценой для ведущих и музыкантов.



— ВЫПУСКНОЙ — БАНКЕТ

Наш опыт в организации и проведении банкетов позволяет нам предлагать нашим гостям все самое лучшее.

Мы не просто накрываем праздничный стол, мы создаем особую атмосферу теплоты.

Банкетное предложение для выпускников
1700 руб/персона*

Банкетное предложение для родителей
2000 руб/персона*

* + сервисное обслуживание 7% от стоимости банкета



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ (на 10 персон)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНАЯ НАРЕЗКА ИЗ 2-Х ВИДОВ РЫБЫ (350 г) 2 порции
семга собственного посола, масляная рыба х/к, копченый кальмар, слабосоленая скумбрия, тосты с зеленым маслом, маслины, лимон

БЛИННЫЕ РУЛЕТКИ С СЕМГОЙ (230 г) 3 порции
семга собственного посола и творожный сыр с соусом песто

АССОРТИ ПРОФИТРОЛЕЙ (3 шт) 3 порции
с муссом из лосося, муссом из ветчины, с сырным кремом

МЯСНОЕ АССОРТИ (330/80 г) 2 порции
рулет куриный с омлетом и беконом, рулет мясной с черносливом, язык говяжий, свинина запеченная со специями, балык х/к

АССОРТИ ИЗ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ (380 г, 12 шт) 1 порция
с начинкой из куриного паштета и паштета из куриной печени

РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ С СЫРНЫМ КРЕМОМ (210 г) 2 порции
с начинкой из куриного паштета и паштета из куриной печени

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ (210 г) 2 порции

СЫРНАЯ ПИРАМИДА (200/100 г) 1 порция
Дор-блю, Маасдам, сыр с орехами, Грано Падано
Подается с виноградом, медом и орешками

ФРУКТОВАЯ ВАЗА (1100 г) 1 порция
виноград, мандарины, груша, яблоко

САЛАТЫ

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ (230 г) 10 порций

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

КУРНИК (режется на 12 кусочков) 1 порция

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СВИНИНА «ПО-ФРАНЦУЗСКИ» С ГРИБНЫМ ЖЮЛЬЕНОМ (170/180/50 г) 10 порций
с гарниром из запеченного картофеля и кольцами запеченного лука

ХЛЕБ: белый, черный, с семечками (90 г) 5 порций

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ (на 10 персон)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ГАЛАНТИН КУРИНЫЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ И ГРИБАМИ (1,5 кг)	1 порция
РЫБНАЯ НАРЕЗКА ИЗ 2-Х ВИДОВ РЫБЫ (350 г) семга собственного посола, масляная рыба х/к, копченый кальмар, слабосоленая скумбрия, тосты с зеленым маслом, маслины, лимон	2 порции
БЛИННЫЕ РУЛЕТКИ С СЕМГОЙ (230 г) семга собственного посола и творожный сыр с соусом песто	2 порции
АССОРТИ ПРОФИТРОЛЕЙ (3 шт) с муссом из лосося, муссом из ветчины, с сырным кремом	3 порции
МЯСНОЕ АССОРТИ (330/80 г) рулет куриный с омлетом и беконом, рулет мясной с черносливом, язык говяжий, свинина запеченная со специями, балык х/к	2 порции
АССОРТИ ИЗ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ (380 г, 12 шт) с начинкой из куриного паштета и паштета из куриной печени	1 порция
РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ С СЫРНЫМ КРЕМОМ (210 г) с начинкой из куриного паштета и паштета из куриной печени	3 порции
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ (210 г)	2 порции
СЫРНАЯ ПИРАМИДА (200/100 г) Дор-блю, Маасдам, сыр с орехами, Грано Падано Подается с виноградом, медом и орешками	1 порция
ФРУКТОВАЯ ВАЗА (1100 г) виноград, мандарины, груша, яблоко	1 порция

САЛАТЫ

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ (230 г)	3 порции
САЛАТ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ, РУККОЛЫ, ШАМПИньОНОВ (210 г) с добавлением черри, перепелиного яйца и сыра пармезан со сливочно-майонезной заправкой	3 порции
СЛОЕНЬ СЛАТ ИЗ КОКТЕЙЛЬНЫХ КРЕВЕТОК И КАЛЬМАРОВ (200 г) со свежим огурцом и пикантным соусом; подается с яйцом, сыром пармезан и красной икрой	3 порции

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ (920/80 г) кальмар на гриле, мидии запеченные в чесночно-фасолевоm соусе, треска в медовой глазури, тигровые креветки в тесте катаифи, овощи гриль (картофель, цукини, шампиньоны, помидор)	1 порция
ТАРТАЛЕТКА С ГРИБНЫМ ЖЮЛЬЕНОМ (1 шт/65 г)	10 порций

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ (130/150/50 г) с картофельным гратеном и сливочно-грибным соусом	10 порций
ХЛЕБ: белый, черный, с семечками (90 г)	6 порций

— ОРГАНИЗАЦИЯ — ВЫПУСКНОГО

Наш ресторан расположен в центре Бежицкого района рядом с парком культуры и отдыха. Такое расположение дает великолепную возможность провести выпускной банкет в уютном месте города.

Отдельные банкетные залы для выпускников и родителей, модные элементы декора для фотосессий, современная welcome зона – мы учли все ваши пожелания!



— ОРГАНИЗАЦИЯ — ВЫПУСКНОГО

Просторный балкон ресторана, с которого удобно наблюдать за фееричным салютом и встречать рассвет – всё это позволяет прекрасно отметить выпускной вечер!



— ПОВОД ЗАБРОНИРОВАТЬ — ВЫПУСКНОЙ БАНКЕТ

Мы оперативно ориентируем вас по условиям обслуживания, расскажем вам о том, как правильно утвердить рассадку и как лучше организовать выступление артистов. Мы всегда продумываем каждую деталь: как пройдёт торжественная встреча выпускников в ресторане, где лучше организовать фотосессию.



— КОНТАКТЫ —

В ресторане «Журавли», где всё готово для празднования трогательного вечера, мы гарантируем незабываемый праздник!

г. Брянск, ул. Майской Стачки, 1
8 (4832) 30-20-43 8 (930) 820-20-43

