Загородный комплекс President на берегу Финского залива

Ресторан «Птички и ягоды»

Ресторан «Птички и ягоды» —

загородный семейный проект
на территории отеля «Президент».

Уютный загородный ресторан
с камином, зимней верандой, летними
беседками для компаний и террасой
с видом на Финский залив.

Меню ресторана составлено
из хитов дачной кухни с шашлыками,
большим разделом гриля и любимыми
домашними блюдами. В теплое время
года открывается летняя кухня, где
готовятся сезонные салаты, закуски
и блюда на открытом огне.

Ресторан поделен на барную зону
с камином и три основных зала. С мая
по октябрь для гостей работают беседки
для компаний **до 5 человек** и летняя
терраса вместимостью **до 100 человек**.

Веранда

Вмещает **до 30 гостей**, полностью изолированное пространство.

В зале возможно проведение камерных свадеб, семейных торжеств, презентаций и круглых столов (в зале установлен экран с проектором).

Зимняя терраса

Вмещает **до 45 гостей**.

Новый видовой зал
с дизайнерской мебелью
и освещением. Идеально
подойдет для небольших
свадеб и праздников.

Летняя терраса

Открытая летняя площадка с видом на залив и территорию.

Вместимость: **до 90 гостей**.

При необходимости закрывается от дождя и ветра, обогревается.

Работает с мая по октябрь.

Шатер President

Шатер для мероприятий President

Это специализированная площадка для проведения как камерных, так и масштабных закрытых мероприятий.

Работает с мая по октябрь.

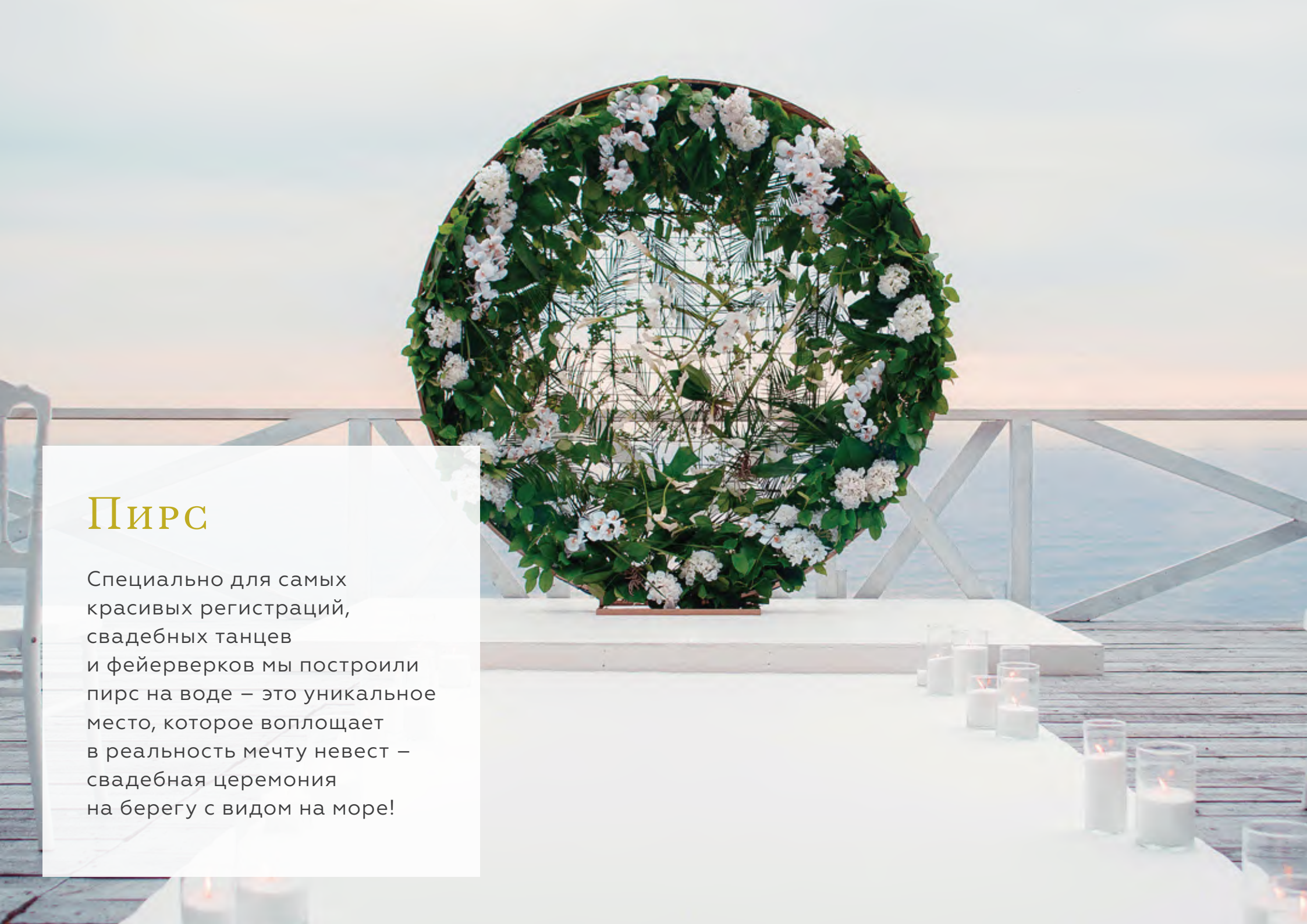
Вмещает **до 100 гостей.**

Оснащен:
— мебелью
— банкетным текстилем
— базовым комплектом звука и света
— сценой

Шатер President

Имеет собственный выход к заливу, площадку для welcome-зоны, отдельные туалетные комнаты.

Все блюда на мероприятих в шатре мы готовим на нашей кухне, а обслуживают Вас официанты ресторана, поэтому мы гарантируем ресторанное качество и сервис.



Пирс

Специально для самых
красивых регистраций,
свадебных танцев
и фейерверков мы построили
пирс на воде – это уникальное
место, которое воплощает
в реальность мечту невест –
свадебная церемония
на берегу с видом на море!

ПРИМОРСКОЕ ШОССЕ
SPA
ОТЕЛЬ
РЕСТОРАН
«ПТИЧКИ И ЯГОДЫ»
БЕСЕДКИ
ТЕРРАСА
КОТТЕДЖИ
ТЕННИСНЫЙ
КОРТ
ШАТЁР
ФУТБОЛЬНОЕ
ПОЛЕ
БАРБЕКЮ
ФИНСКИЙ ЗАЛИВ

Территория

Территория

Территория загородного комплекса – это первая линия побережья Финского залива со столетними соснами и уникальным микроклиматом. Это благоустроенная охраняемая территория с собственной парковкой и уникальными возможностями:

- spa комплекс с открытым бассейном
- детская площадка
- теннисный корт с профессиональным покрытием
- футбольное и баскетбольное поле
- мини-зоопарк
- прогулочная тропа, которая прекрасно подходит для спортивной ходьбы, катания на роликах и детских велосипедах/гироскутерах

ПРЕЗИДЕНТ
ОТЕЛЬ
Отель President

Отель President

Бутик-отель President – это небольшой семейный отель с 20 номерами разной категории, а также 2 коттеджа для **4-5 человек**.

President – это загородный клуб, где бережно относятся к комфорту каждого гостя, делая ставку на уединенный отдых.

Возможности

Комплекс премиум-класса President предоставляет гостям уникальную услугу – ЗАКРЫТИЕ КОМПЛЕКСА под мероприятие (с полной арендой отеля, ресторана и территории).

Банкетное меню

3 700 ₽
НА ЧЕЛОВЕКА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ — г/мл

ДОМАШНИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ 85
- Пастрами из индейки
- Буженина в дижонской горчице
- Говяжий язык со сливочным хреном

МУРМАНСКАЯ РЫБА 65
- Эсколар холодного копчения
- Сёмга холодного копчения
- Лосось слабой соли

ТАРЕЛКА САДОВЫХ ОВОЩЕЙ с зеленью 70

РУССКИЕ СОЛЕНЬЯ 75
- Квашеная капуста с брусникой и ароматным маслом
- Солёные огурцы
- Солёные томаты
- Малосольные огурцы
- Маринованный чеснок

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ с вишней и фисташками 75

САЛАТЫ — г/мл

ЛИСТЬЯ РОМЕЙНА С ЦЫПЛЁНКОМ и соусом Цезарь 150

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ и молодым горошком 140

ТЁПЛЫЙ САЛАТ с подкопчённой индейкой и соусом Свит Чили 130

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА — г/мл

РАГУ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С СЫРОМ 150

ВТОРЫЕ БЛЮДА НА ВЫБОР — г/мл

ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА с овощами жардиньер ..... 150 /150

ФИЛЕ КАМБАЛЫ С БАЗИЛИКОВЫМ ПЮРЕ ..... 140 /150 /50

ДЕСЕРТ — г/мл

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 130

ХЛЕБ — г/мл

СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ БУЛОЧКИ (2 шт) 80

Итого на персону : *1 490 г*

4 700 ₽
НА ЧЕЛОВЕКА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ — г/мл

ИТАЛЬЯНСКОЕ ВЯЛЕНОЕ МЯСО с каперсами и гигантскими зелёными оливками 85
- Подкопчённая Пармская ветчина
- Брезаола
- Чоризо

МУРМАНСКАЯ РЫБА 85
- Эсколар холодного копчения
- Сёмга холодного копчения
- Лосось слабой соли
- Копчёный угорь

ТАРЕЛКА САДОВЫХ ОВОЩЕЙ с зеленью 70

БУРАТТА С РУККОЛОЙ И ДЫНЕЙ 150

ПАШТЕТ ИЗ УТКИ С САДОВОЙ МАЛИНОЙ 60

ВИТЕЛЛО ТОНАТО 60

САЛАТЫ — г/мл

ЛИСТЬЯ РОМЕЙНА С КРЕВЕТКАМИ и соусом цезарь 110

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ и молодым горошком 140

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ и гранатом 100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (НА ВЫБОР) — г/мл

ПЕРЕПЁЛКА с белыми грибами и розмариновым маслом 150

ЗАПЕЧЕННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ АЛЛА МАТРИЧИАНА 150

ВТОРЫЕ БЛЮДА НА ВЫБОР — г/мл

ФИЛЕ-МИНЬОН с печеным сельдереем и перечным соусом ... 140 /140 /40

МУРМАНСКИЙ ПАЛТУС с молодыми овощами и шафраном ... 140 /140 /40

ДЕСЕРТ — г/мл

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 130

ХЛЕБ — г/мл

СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ БУЛОЧКИ (2 шт) 80

Итого на персону : 1 560 г

Специальное предложение от шеф повара

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЁНОК с зелёной гречкой и грибами *5 кг* ..... **22 000 ₽**

НОГА БАРАШКА в пряных травах *2 кг* ..... **10 000 ₽**

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ с мёдом *2 кг* ..... **7 000 ₽**

ЧАК РОЛЛ BBQ *от 5 кг (25 порций)* ..... **700 ₽/ порция**

СТЕРЛЯДЬ *1,5 кг* ..... **7 000 ₽**

ОМАРЫ *1 кг (2 шт)* ..... **15 000 ₽**

ЛАНГУСТИНЫ *1 кг (5-9 шт)* ..... **15 000 ₽**

КАМЧАТСКИЙ КРАБ *2 кг +* ..... **10 000 ₽**

УСТРИЦЫ *от 12 шт* ..... **500 ₽ / шт**

СОРБЕТ-ШОУ *50 г / человек* ..... **500 ₽ / чел.**

ОГНЕННОЕ ШОУ-РАЗДЕЛКА В ЗАЛЕ

ГОТОВИТСЯ В ЗАЛЕ С ЖИДКИМ АЗОТОМ

Заказ блюд из специального предложения возможен не позднее, чем за 2 недели до мероприятия

Фуршетное меню

ПРЯНАЯ ГРУША с горгонзолой и кедровыми орешками *60г* ..... 100 ₽

САЛАТ ИЗ ФЕНХЕЛЯ с манго и цитрусами *60 г* ..... 100 ₽

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ *50г* ..... 140 ₽

НЕЖНЫЙ СЫР РИКОТТА со свёклой и фисташками *60г* ..... 100 ₽

ЧОРИЗО с артишоками и каперсами *40 г* ..... 150 ₽

РОСТБИФ со сливочным хреном и заварным хлебом *60 г* ..... 130 ₽

КАМАМБЕР со свежей клубникой *40 г* ..... 180 ₽

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА с томатной панцанеллой *50г* ..... 150 ₽

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО *50г* ..... 210 ₽

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с каперсами,
луком-шалот и маринованными огурчиками *50г* ..... 150 ₽

КЛАССИЧЕСКАЯ ТАРТАЛЕТКА
с красной икрой и сливочным маслом *50г* ..... 210 ₽

ГРАВЛАКС ИЗ ЛОСОСЯ
с укропным маслом и апельсиновым конфитюром *40г* ..... 150 ₽

ПИКАНТНАЯ КРЕВЕТКА с ананасом и чили *40г* ..... 150 ₽

КАНАПЕ с малиной и голубикой *50г* ..... 210 ₽

ФРУКТОВОЕ КАНАПЕ (ананас, виноград, груша) *60г* ..... 110 ₽

ЖАРЕНЫЙ АРБУЗ С СЫРОМ РИКОТТА *50г* ..... 120 ₽

ПРОШУТТО КРУДО (на кости)
с томатами,
дыней и чиабаттой *4000/1000/1000/1000 г* ..... 23000 ₽

*Минимальное количество для заказа уточняйте у банкетного менеджера

Меню-конструктор

Холодные закуски

Итальянское вяленое мясо 85 г. — 390 ₽

Домашние мясные деликатесы 85 г. — 350 ₽

Мурманская рыба 65 г. — 470 ₽

Тырелка мурманской рыбы с угрем 85 г — 500 ₽

Тарелка садовых овощей с зеленью 70 г — 150 ₽

Русские соленья 70 г — 150 ₽

Буратта с рукколой и дыней 150 г. — 300 ₽

Паштет из куриной печени с вишней и фисташками 75 г — 150 ₽

Филе мурманской сельди с картофелем шато 100 г — 100 ₽

Паштет из утки с садовой малиной 60 г — 200 ₽

Фермерская моцарелла с томатами и базиликом 60 г — 200 ₽

Страчателла с томатами черри и базиликом (от 20порц) 80 г — 300 ₽

Вителло тоннато 60 г — 400 ₽

Сало с дымком и чёрным хлебом 60 г — 100 ₽

Ассорти оливок: красные, зелёные, чёрные гиганти 40 г — 150 ₽

Итальянские сыры с орехами и медом 40 г — 200 ₽

Гравлакс из лосося с крем-чизом 40 г — 150 ₽

Красная икра с двумя видами масла 50 г — 700 ₽

Чёрная икра с двумя видами масла 30 г — 3500 ₽

Салаты

Листья ромейна с цыплёнком и соусом Цезарь 150 г — 370 ₽

— С креветками 110 г — 420 ₽

Салат оливье с языком и молодым горошком 140 г — 350 ₽

Теплый салат с подкопченной индейкой и соусом Свит Чили 130 г — 420 ₽

Салат с утиной грудкой и гранатом 100 г — 450 ₽

Греческий салат с фетой и оливками Каламата 150 г — 250 ₽

Салат с креветками, рукколой и пармезаном 130 г — 400 ₽

Салат с кроликом и вешенками с соусом медовый бальзамик 130 г — 420 ₽

Салат с говядиной и соусом терияки 130 г — 400 ₽

Горячие закуски

Перепёлка с белыми грибами и маслом из розмарина 150 г — 400 ₽

Запеченные морепродукты Алла Матричиана 150 г — 450 ₽

Рагу из лесных грибов с сыром 150 г — 300 ₽

Баклажаны пармиджано 150 г — 300 ₽

Шашлычок из тигровых креветок 150 г — 450 ₽

Запеченные мидии гигант 100 г — 400 ₽

Запеченный сыр сулугуни с малиновым соусом 100 г — 400 ₽

Горячее

Томленая говядина с овощами жардиньер 150/150 г — 700 ₽

Филе камбалы с базиликовым пюре 140/150/50 г — 700 ₽

Филе-миньон с печеным сельдереем и перечным соусом 140/140/40 г — 900 ₽

Мурманский палтус с молодыми овощами и шафраном 140/140/40 г — 800 ₽

Индейка с пастернаком и вишней 140/140/40 г — 700 ₽

Лосось с имбирным ризотто и цитрусовым соусом 140/140/40 г — 900 ₽

Филе сибаса или дорады с цукини и зеленым горошком 160/140/40 г — 800 ₽

Любая позиция из гриль-меню по запросу

Десерты

Фруктовая тарелка 130 г — 150 ₽

Праздничный торт — от 2500 ₽ / кг

Хлеб

Свежеиспечённые булочки (2 шт) 80 г — 70 ₽

Условия аренды

Ресторан

—

Закрытие зала по системе депозит —
70 000 руб.

Шатер President

—

Аренда
(с 11:00 до 23:00)*
Пн—Чт: **60 000 руб.**
Пт—Вс: **70 000 руб.**
Сб: **80 000 руб.**

В стоимость включены:
— Звуковое (2 колонки и микшерный пульт)
и световое оборудование
— Мебель и текстиль (столы, стулья, скатерти, салфетки)
— Сцена 3×6
— Возможность запуска фейерверков
и проведения fire show

*По договоренности время работы шатра может быть продлено

Беседка

—

Аренда: от **3000 руб. / час**

Летняя терраса

—

Закрытие по системе депозит
Вс—Чт: **250 000 руб.**
Пт—Сб: **500 000 руб.**

Аренда пирса на 2 часа

—

Пн—Вс: **20 000 руб.**

В стоимость включены:
— арка;
— стулья;
— стол регистратора для выездной церемонии на 2 часа

Регистрация на территории
— **10 000 руб.**
(с предоставлением 20 стульев)

Сервисный сбор в стоимость аренды/депозита не включен и оплачивается отдельно
Пробковый сбор —
300 руб./ бут.
Тортовый сбор —
2500 руб./ шт.

Птички и ягоды

РЕСТОРАН

ПРЕЗИДЕНТ ОТЕЛЬ

Зеленогорск, Приморское ш., 572

+7 (921) 957-00-92 +7 (812) 433-86-82

PTICHKIREST.RU | PRESIDENTSHATER.RU

HOTEL_PRESIDENT | PTICHKI_REST

По всем вопросам Вы можете обратиться
к банкетному менеджеру Дарье:
banket.president@gmail.com | +7 (905) 204-44-43