

РАН СМЕТĂН



pivnice

БАНКЕТЫ

0 ресторане

Pan Smetan – самый большой на Урале ресторан чешской кухни. Пан Сметан – добродушный чех, который рад гостям и всегда предложит им выпить пива, сваренного на домашней пивоварне! Домашняя кухня, чешское пиво и доброжелательный, заботливый персонал – наши главные достоинства.

Здесь и зал у камина, и кабинет «У Рудольфа», и веранда, и пражская улочка, и деревенский уголок, и большая барная стойка в центре зала.

Адрес:

Восточная, 82

Режим работы:

ВС-ЧТ 12:00 - 23:00

ПТ-СБ 12:00 - 24:00





Условия

При заказе банкета мы примем предоплату в размере 30% от суммы предварительного заказа.

Заказ банкетного блюда или торта из каталога осуществляется за 3 дня до мероприятия.

Пробковый сбор:

- Вино (объем бутылки 0,75 л) – 2000 руб
- Водка (0,5 л) – 2500 руб
- Виски/Коньяк/Текила/Ром (0,5 л) – 4000 руб
- Сервисный сбор за подачу – 1000 руб

В стоимость банкета по предварительному заказу на компанию от 10 человек включаем 10% от суммы заказа за обслуживание.

Возможности размещения гостей

Общая вместимость ресторана: 170 человек

«Королевский зал» (VIP): 15-20 человек

«На веранде» 20 человек

«У камина»: 20 человек

«Под канделябром»: 28 человек

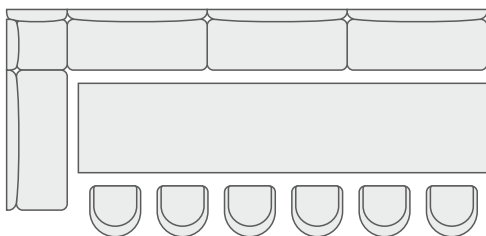
«У трех окон»: 18 человек

«В деревне»: 40 человек

«Гербовый зал»: 16 человек

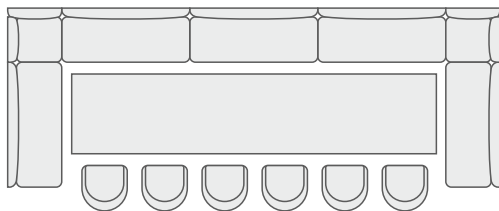
«Королевский зал»

20 посадочных мест



«На веранде»

20 посадочных мест

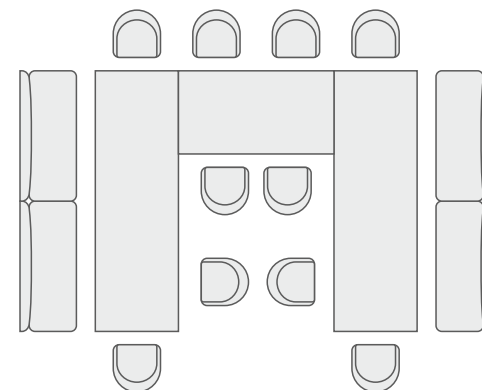




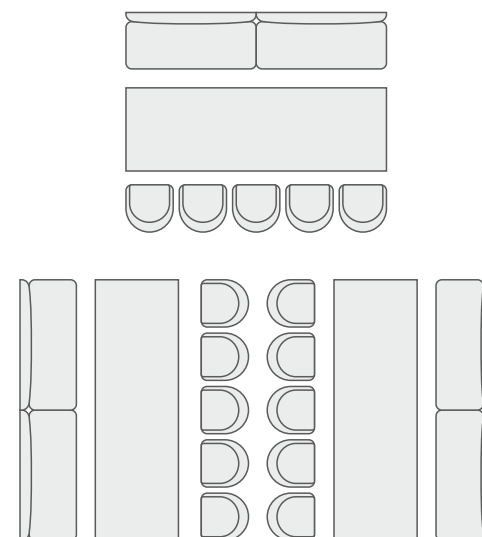
«У камина»

20 посадочных мест

Вариант 1



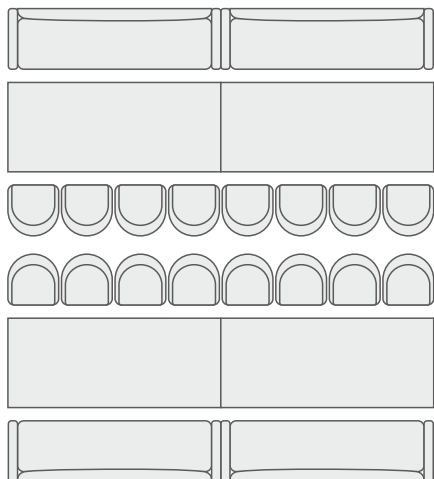
Вариант 2



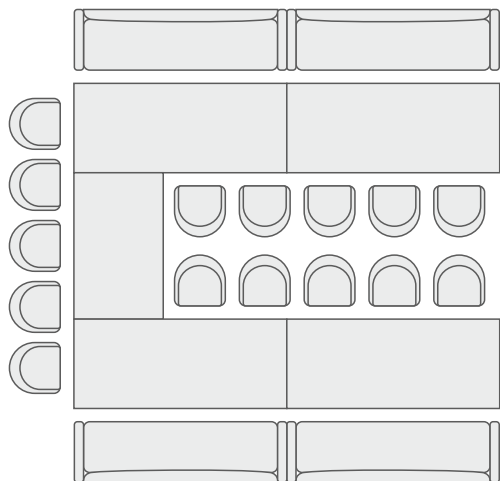
«Под канделябром»

28 посадочных мест

Вариант 1



Вариант 2

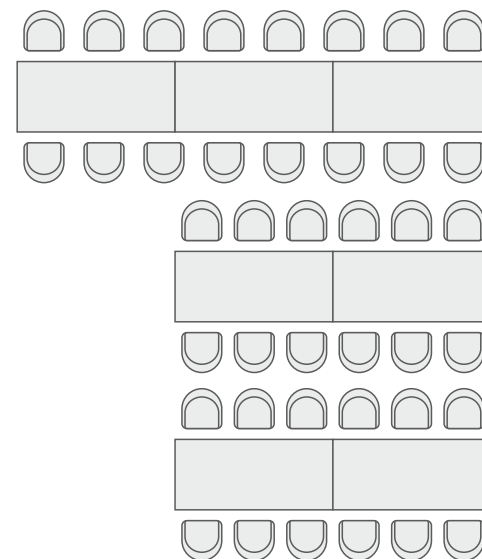




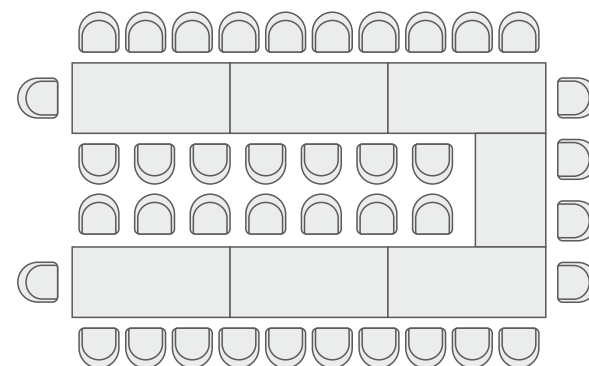
«В деревне»

40 посадочных мест

Вариант 1

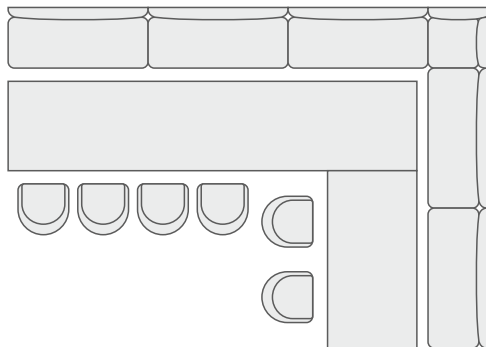


Вариант 2



«Гербовый зал»

20 посадочных мест



«У трех окон»

18 посадочных мест



Копченый свиной окорок
с вялеными помидорами
и базиликом

12-15 персон

минимальный выход готового окорока 5 кг
[1000g] **2500.-** за 1 кг



Рождественская утка с печеными яблоками

4-6 персон

[1160/460/65g] 4900.-



Свиной рулет

в тонком тесте со шпинатом,
грибами с овощным гарниром
и обжаренным картофелем

8-10 персон

[2000/690/100g] **6700.-**



Копченая форель

с пряным молодым
картофелем
и помидорами черри

8-10 персон

минимальный выход готовой рыбы 1,6 кг
[1000g] **5500.-** за 1 кг





**Сом горячего
копчения**
с соусом тар тар
3-4 персоны
[650/100g] **2850.-**

Метр колбасы
с обжаренным
до золотистой корочки
картофелем

4-6 персон
[700/550/80g] **3700.-**



The background image shows a restaurant interior. In the foreground, there are several tables covered with white tablecloths, set with white plates, glassware, and small floral centerpieces. The chairs are upholstered in a light-colored fabric. In the background, a large, ornate chandelier hangs from the ceiling. Two large, white banners with colorful crests and text are visible on the right side of the image. The overall atmosphere is warm and elegant.

ДОСТАВКА
ЛЮБИМЫХ БЛЮД
www.pansmetan.ru
Ждем ваших заказов на сайте
тел.: 317-18-60



PAN SMETĂŢĂ

pivnice