

PRAN SMETĂŃ



pivnice

БАНКЕТЫ



О 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) – 1500 руб
- Водка (0,5 л) – 2000 руб
- Виски/Коньяк/Текила/Ром (0,5 л) – 2500 руб
- Сервисный сбор за подачу – 1000 руб

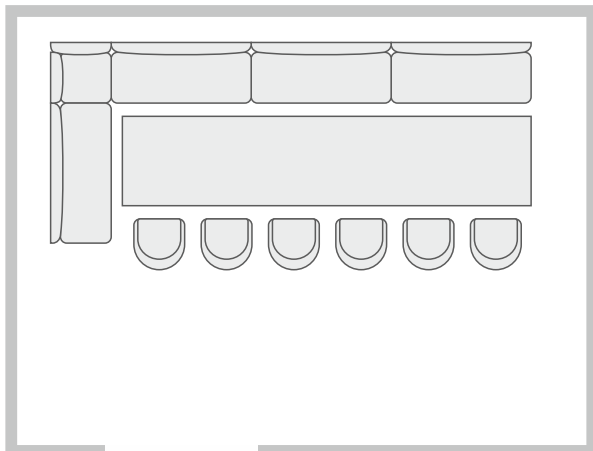
В стоимость банкета по предварительному заказу на компанию от 10 человек включаем 10% от суммы заказа за обслуживание.

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

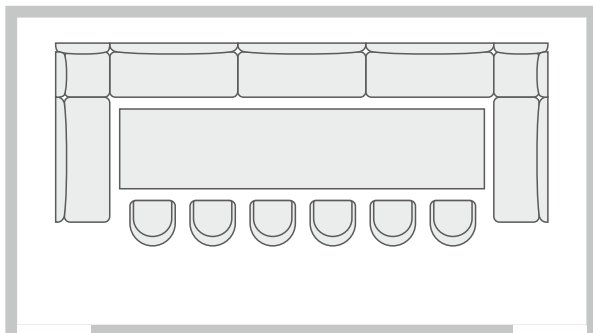
«Королевский зал»

20 посадочных мест



«На веранде»

20 посадочных мест

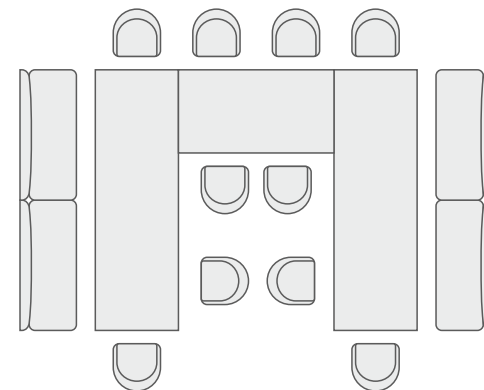




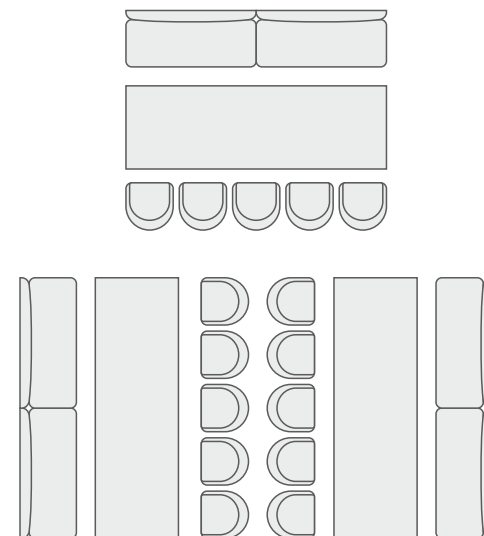
«У камина»

20 посадочных мест

Вариант 1



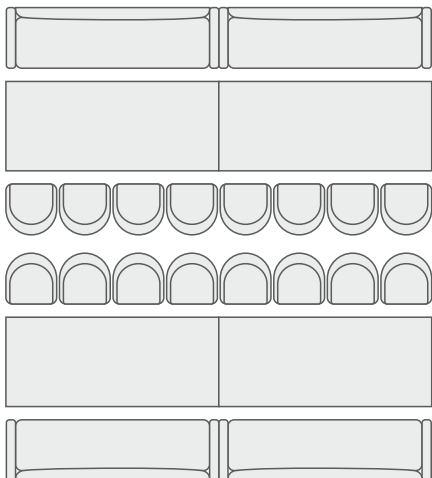
Вариант 2



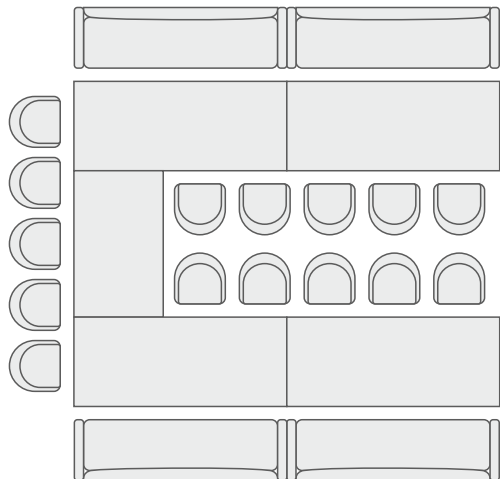
«Под канделябром»

28 посадочных мест

Вариант 1



Вариант 2

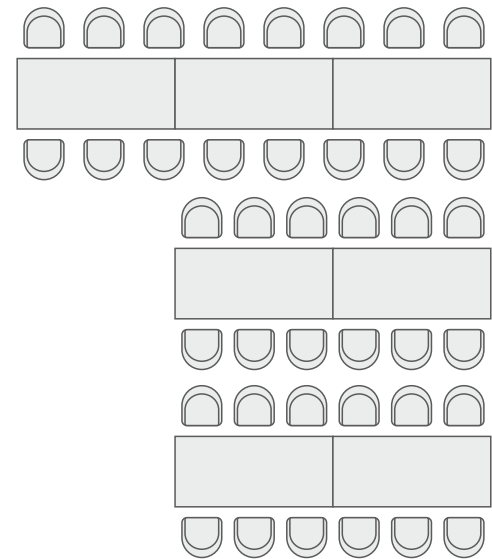




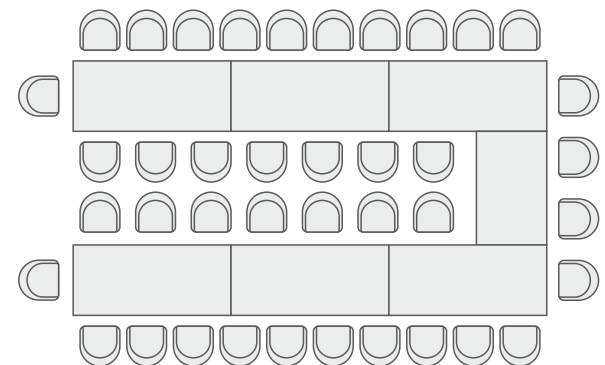
«В деревне»

40 посадочных мест

Вариант 1

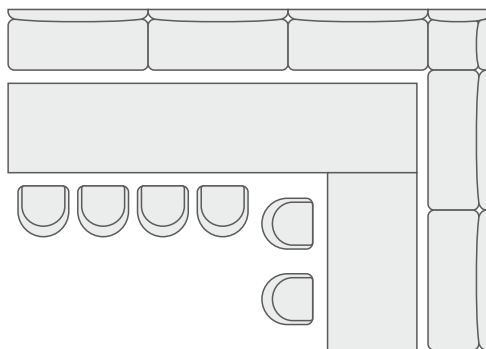


Вариант 2



«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] **2700.-** 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] **6850.-**



**Осётр, запечённый
в сметане**

с пюре из лука порей

8-10 персон

минимальный выход готовой рыбы 2 кг

[1000g] **5150.-** за 1 кг



Копченый лосось

с пряным молодым
картофелем
и помидорами черри

8-10 персон

минимальный выход готовой рыбы 1,6 кг
[1000g] **5800.-** 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.-**





PAN SMETĀN



pivnice