



PRESIDENT HOTEL

Minsk

BANQUET MENU

Банкетное меню

Отель больших возможностей!



СОДЕРЖАНИЕ

SUMMARY

Ваша Конференция

Your Conference

| | |
|---------------|---|
| Кофе-брейки | 7 |
| Coffee Breaks | |

| | |
|-----------------------|----|
| Фуршетное Предложение | 11 |
| Buffet Menu | |

| | |
|---------------------|----|
| Меню буфетов - обед | 14 |
| Buffet Menu Lunch | |

| | |
|---------------------|----|
| Меню буфетов - ужин | 17 |
| Buffet Menu Dinner | |

| | |
|----------------|----|
| Сет-меню обед | 20 |
| Set Menu Lunch | |

| | |
|-----------------|----|
| Сет-меню ужин | 26 |
| Set Menu Dinner | |

Ваш Банкет

Your Banquet

| | |
|-----------------------|----|
| Банкетное Предложение | 22 |
| Banquet Offer | |



Кофе-брейки

Coffee Breaks



Кофе-брейки

Coffee Breaks

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК I – 20 BYN WELCOME COFFEE BREAK I – 20 BYN

- Десерт MI AMOR
MI AMOR Dessert
- Круассан мини
Mini Croissant
- Кофе натуральный «Американо»
American Coffee
- Чай пакетированный
Tea
- Сахар
Sugar
- Молоко
Milk
- Вода «Боровая» газ/ н/ газ
Mineral Water still/sparkling

КОФЕ-БРЕЙК II – 22,50 BYN COFFEE BREAK II – 22,50 BYN

- Бисквитный десерт со шпинатом
Spinach Cake
- Канапе с колбасой с/к
Sausage Canapes
- Канапе с бастурмой
Basturma Canapes
- Кофе натуральный «Американо»
American Coffee
- Чай пакетированный
Tea
- Сахар
Sugar
- Молоко
Milk
- Вода «Боровая» газ/ н/ газ
Mineral Water still/sparkling

Кофе-брейки

Coffee Breaks

КОФЕ-БРЕЙК III – 35 BYN

COFFEE BREAK III – 35 BYN

- Десерт «Зимняя вишня»
Winter Cherry Dessert
- Десерт «Клафути Миртие»
Clafoutis Myrtie Dessert
- Брускетта с угрем в соусе унаги
Sea eel and unagi sauce Bruschetta
- Круассан с сыровяленным окороком
Dry-cured ham Croissant
- Канапе с говядиной к/в
Beef Canapes
- Кофе натуральный «Американо»
American Coffee
- Чай пакетированный
Tea
- Сахар
Sugar
- Молоко
Milk
- Вода «Боровая» газ/ н/ газ
Mineral Water still/sparkling

КОФЕ-БРЕЙК IV – 40 BYN

COFFEE BREAK IV – 40 BYN

- Десерт «МАДЛЕН»
MADLEN Dessert
- Десерт «БАБЛ-ГАМ»
BUBBLE GUM Dessert
- Брускетта с лососем слабой соли
Lightly salted Salmon Bruschetta
- Брускетта с вяленными томатами
Bruschetta with sundried tomatoes
- Чиабатта с пармской ветчиной и мягким сыром
Parma Ham & Cream Cheese Ciabatta
- Кофе натуральный «Американо»
American Coffee
- Чай пакетированный
Tea
- Сахар
Sugar
- Молоко
Milk
- Вода «Боровая» газ/ н/ газ
Mineral Water still/sparkling





Фуршетное Предложение Buffet Menu

*Все блюда готовятся у нас из сезонных продуктов и станут
отличным сопровождением Вашего коктейля или ужина
Our Buffet Menu Dishes are cooked with seasonal ingredients to
accompany your cocktails & dinners*

Фуршет “Лайт”

Buffet “Light”

от 94 BYN на человека
94 BYN per person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ENTREES

- Закуска на шпажке "Капрезе"
Caprese skewer
- Канапе с бастурмой
Canapé with basturma
- Брускетта с лососем слабой соли
Lightly salted Salmon Bruschetta
- Брускетта с филе сельди и кремом из свеклы
Bruschetta with herring fillet and beet cream
- Брускетта с вялеными томатами
Bruschetta with sun-dried tomatoes
- Канапе с семгой
Canapé with salmon
- Креветка в кокосовой панировке с фруктовым тар-таром
Shrimp in coconut breading with fruit tartare
- Эклеры с сырным салатом и красной икрой
Eclairs with cheese salad and red caviar
- Крудите из свежих овощей
Crudités of fresh vegetables

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

- Десерт «Бабл-гам»
Dessert "Bubble Gum"
- Десерт "Carrot cake"
Dessert "Carrot Cake"
- Фруктовое ассорти
Fruit Platter

В блок входит хлебная корзина, чай/кофе, молоко, лимон,
сахар, вода газированная и негазированная, морс
Block includes bread basket, tea/coffee, milk, lemon, sugar,
water, cranberry juice

Фуршет «Классический» I

Classic Buffet I

от 133 BYN на человека
133 BYN per person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
ENTREES

- Сырная тарелка с фруктами и орехами и мёдом
Cheese Platter
- Брускетта с овощным соте с сыром
Sautéed vegetables & cheese Bruschetta
- Чиабатта с Пармской ветчиной и мягким сыром
Parma Ham & Cream Cheese Ciabatta
- Эклеры с сырным салатом и красной икрой
Cheese Salad & red Caviar Eclairs
- Трубочка с кремом из мягкого сыра и семги
Salmon & Cream Cheese Rolls
- Канапе с грудинкой и огурчиком
Brisket Canapes with cucumber
- Канапе с бастурмой
Basturma Canapes
- Кростини с авокадо и креветками
Avocado & Shrimp Crostini
- Микс из свежих овощей
Fresh Vegetables Platter

САЛАТЫ
SALADS

- Салат с печеными баклажанами и фетой
Baked Eggplant & Feta Salad
- Салат с креветками, черри и выдержанным сыром
Shrimp, cherry tomatoes & Cheese Salad

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSE

- Шашлычок из семги с лимонным перцем
Salmon skewers with lemon pepper
- Шашлычок из куриных окорочков гриль
Grilled chicken shish kebab
- Шашлычок из свинины гриль
Grilled pork shish kebab

ГАРНИР
SIDE DISH

- Картофель запеченный по-деревенски
Crispy Baked Potato Wedges

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

- Десерт «МАДЛЕН»
MADLEN Dessert
- Десерт «Клафути Мирти»
Clafoutis Myrtie Dessert
- Фруктовое ассорти
Fruit Platter

В блок входит хлебная корзина, чай/кофе, молоко, лимон, сахар, вода газированная и негазированная, морс
Block includes bread basket, tea/coffee, milk, lemon, sugar, water, cranberry juice

Фуршет «Классический» II

Classic Buffet II

от 137 BYN на человека
137 BYN per person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ENTREES

- Сыр с фруктами на шпажках
Cheese with fruit on skewers
- Канапе с говядиной к/в
Beef Canapes
- Брускетта с лососем слабой соли
Lightly salted Salmon Bruschetta
- Брускетта с угрем в соусе унаги
Sea eel with unagi sauce Bruschetta
- Брускетта с овощным соте с сыром
Sautéed vegetables & cheese Bruschetta
- Закуска на шпажке «Капрезе»
Caprese skewer
- Креветки в тесте катаифи с соусом чили
Shrimp in Crispy Kataifi Dough with chilli sauce
- Королевские блинчики
Royal Crepes
- «Наполеон» с пате из утиной печени с карамельным яблочком
Napoleon with duck liver pate with caramel apple
- Микс из свежих овощей
Fresh Vegetables Platter

САЛАТЫ SALADS

- «Капрезе» с соусом песто и оливковым маслом
Caprese with pesto & olive oil
- Салат с манго и тунцом в кунжуте с цитрусовой заправкой
Mango & Tuna Salad with citrus dressing & sesame seeds

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

- Медальоны из свинины в беконе
Bacon-Wrapped Pork Medallions
- Шашлычки из птицы с ананасом в медово-горчичном маринаде
Honey Mustard Chicken & Pineapple Skewers
- Палтус жареный с лимоном
Grilled halibut with lemon

ГАРНИР SIDE DISH

- Овощи-гриль
Grilled Vegetables

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

- Десерт «MI AMOR»
MI AMOR Dessert
- Десерт
«Нежный с кремом Пломбир»
Tender Dessert with cream
- Фруктовое ассорти
Fruit Platter

В блок входит хлебная корзина, чай/кофе, молоко, лимон,
сахар, вода газированная и негазированная, морс
Block includes bread basket, tea/coffee, milk, lemon, sugar,
water, cranberry juice

Меню Буфетов

Buffet Menu

Обед «Белорусский» Belarusian Buffet Lunch

от 86 BYN на человека
86 BYN per person

СУП SOUP

- Борщ «Белорусский» с говядиной и сметаной
Belarusian Borscht with beef & sour cream
- Уха рыбацкая с лососем
Salmon Ukha

САЛАТЫ SALADS

- Салат из овощей с припущенным лососем и заправкой розе
Vegetable Salad with poached Salmon & pink dressing
- Салат с цыпленком и выдержанным сыром
Chicken & Cheese Salad

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

- Медальоны из свинины в беконе
Pork & bacon medallions
- Филе цыплят «гриль» в апельсиново-чесночном маринаде
Grilled chicken breast in orange-garlic marinade

ГАРНИР SIDE DISH

- Картофель по-деревенски
Crispy Baked Potato Wedges
- Овощи-гриль
Grilled Vegetables

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

- Десерт «Шоколадно-коньячный»
Chocolate & Cognac Dessert
- Десерт «КАПРИЗ»
KAPRIZ Dessert

В блок входит хлебная корзина, чай/кофе, молоко, сахар, вода газированная и негазированная, сок
All blocks include bread basket, tea/coffee, milk, sugar, water, juice

Обед «Традиционный» Traditional Buffet Lunch

от 100 BYN на человека
100 BYN per person

СУП SOUP

- Бульон с кнелями из индейки
Broth with turkey quenelles
- Суп-пюре из цветной капусты с говяжьим пикадилльо и сырными гренками
Creamy cauliflower soup with beef picadillo & cheese croutons

САЛАТЫ SALADS

- Салат с креветками, черри и выдержанным сыром
Fresh Salad with shrimps & cheese
- Салат с печеными баклажанами и фетой
Baked Eggplant & Feta Salad

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

- Шашлычки из индейки с ананасом в медово-горчичном маринаде
Honey Mustard Turkey & Pineapple Skewers
- Шашлычок из семги с лимонным перцем
Salmon skewers with lemon pepper

ГАРНИР SIDE DISH

- Картофель фри с корнишонами и маслинами
French fries with gherkins & olives
- Рис белый Басмати с тимьяном
White Basmati rice with thyme

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

- Десерт “Нус-эки”
Dessert "Nus-Eki"
- Десерт «Клафути Миртие»
Klafuti Mirtie Dessert

В блок входит хлебная корзина, чай/кофе, молоко, сахар, вода газированная и негазированная, напиток освежающий цитрусовый с мятой

All blocks include bread basket, tea/coffee, milk, sugar, water, juice

Ужин «Классический» I

Classic Buffet Dinner I

от 97 BYN на человека
97 BYN per person

САЛАТЫ SALADS

- Салат со слабосоленой форелью и рукколой
Lightly salted Trout & Arugula Salad
- Салат овощной с камамбером
Vegetable Salad with Camembert

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

- Медальоны из свинины в беконе
Bacon-Wrapped Pork Medallions
- Палтус жареный с лимоном
Grilled Halibut with lemon
- Медальоны из говядины
Beef Medallions

ГАРНИР SIDE DISH

- Картофель по-деревенски
Crispy Baked Potato Wedges
- Шампиньоны с ароматом гриля и помидорами черри
Champignons with grilled flavor & cherry tomatoes
- Овощи-гриль
Grilled Vegetables

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

- Десерт «Мадлен»
Madlen Dessert
- Десерт «MI AMOR»
MI AMOR Dessert

В блок входит хлебная корзина, чай/кофе, молоко, сахар, вода газированная и негазированная, сок
All blocks include bread basket, tea/coffee, milk, sugar, water, juice

Ужин «Классический» II

Classic Buffet Dinner II

от 101 BYN на человека
101 BYN per person

САЛАТЫ SALADS

- Салат с манго и тунцом в кунжуте с цитрусовой заправкой
Mango & Tuna Salad with citrus dressing & sesame seeds
- Салат с ростбифом и маринованными цукини
Roast Beef and pickled Zucchini Salad

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

- Семга жареная на гриле
Grilled Salmon
- Свиная вырезка на гриле
Grilled pork Tenderloin
- Драники по-домашнему со сметаной
Homemade potato pancakes with sour cream

ГАРНИР SIDE DISH

- Рис белый Басмати с тимьяном
White Basmati Rice with thyme

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

- Буше с мятным ганашом и шоколадной глазурью
Mint & Chocolate Ganache Boucher Cake
- Десерт «CARROT CAKE»
CARROT CAKE Dessert

В блок входит хлебная корзина, чай/кофе, молоко, сахар, вода газированная и негазированная, морс клюквенный
All blocks include bread basket, tea/coffee, milk, sugar, water, cranberry juice



КАНАПЕ С ИКРОЙ
CAVIAR CANAPES

Сет-Меню

Set Menu

Сет-Обед

Lunch Set

СЕТ I – 65 BYN

LUNCH SET I – 65 BYN

- Салат «Капрезе» с соусом песто и оливковым маслом
Caprese Salad with pesto & olive oil
- Суп-крем из тыквы с миндальными лепестками
Creamy Pumpkin Soup with almond petals
- Окорочка цыплят, запеченные со сладким перцем и сыром
Baked Chicken legs with sweet peppers & cheese
- Рис Басмати с тимьяном
Basmati Rice with thyme
- Напиток освежающий цитрусовый с мятой
Refreshing citrus Drink with mint
- Хлебец пшеничный
Wheat Bread
- Хлебец ржаной
Rye Bread

СЕТ II– 69 BYN

LUNCH SET II – 69 BYN

- Салат из свежих овощей с ореховой заправкой
Fresh Vegetable Salad with nut dressing
- Бульон с кнелями из индейки
Broth with turkey quenelles
- Палтус жареный с лимоном
Grilled Halibut with lemon
- Картофель запеченный по-деревенски
Crispy Baked Potato Wedges
- Морс клюквенный
Cranberry Juice
- Хлебец пшеничный
Wheat Bread
- Хлебец ржаной
Rye Bread

СЕТ III – 71 BYN

LUNCH SET III – 71 BYN

- Салат из овощей с моцареллой с яблочно-горчичной заправкой на растительном масле
Vegetable Salad with mozzarella & apple-mustard dressing
- Борщ Белорусский с говядиной
Beetroot Soup Belarusian Style with Beef
- Медальоны из свинины в беконе
Bacon-Wrapped Pork Medallions
- Овощи-гриль
Grilled Vegetables
- Морс клюквенный
Cranberry Juice
- Хлебец пшеничный
Wheat Bread
- Хлебец ржаной
Rye Bread

Сет-Ужин

Dinner Set

CET I – 110 BYN
DINNER SET I – 110 BYN

- Салат с манго и тунцом в кунжуте с цитрусовой заправкой
Tuna & Mango Salad with citrus dressing & sesame seeds
- Жюльен из птицы
Chicken Julienne
- Гармаш из шейной части свинины с томатом на гриллиаде из овощей с Моцареллой
Pork Neck Garmash with Tomato on a Vegetable Grille with Mozzarella
- Десерт «Бабл Гам»
Bubble Gum Dessert
- Морс клюквенный
Cranberry Juice

CET II– 117 BYN
DINNER SET II – 117 BYN

- Салат из овощей с припущенным лососем и заправкой розе
Vegetable Salad with poached Salmon and pink dressing
- Жюльен из грибов
Mushroom Julienne
- Утиная ножка, томленая с яблоком и имбирем
Stewed Duck leg with apple & ginger
- Овощи-гриль
Grilled Vegetables
- Десерт «Карлин»
Carlin Dessert
- Морс клюквенный
Cranberry Juice

CET III– 125 BYN
DINNER SET III – 125 BYN

- Салат с цыпленком, и выдержанным сыром
Salad with chicken and aged cheese
- Язык, запеченный в сметанном соусе с белыми грибами
Baked in sour cream Tongue porcini mushrooms
- Филе утки в медово-горчичном соусе с картофелем по-деревенски
Duck Fillet in honey-mustard sauce with Crispy Baked Potato Wedges
- Тирамису
Tiramisu
- Напиток из сухофруктов
Dried Fruit Drink

В каждый блок входит хлебец пшеничный/ржаной, чай/кофе, сахар, вода негазированная
All blocks include wheat & rye bread basket, tea/coffee, sugar, water



Банкетное Предложение

Banquet Offer



«СТАНДАРТ» STANDART

от 180 BYN на человека
180 BYN per person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ENTREES

- Мясное угощение по-белорусски
Belarusian Meat Platter
- Рыбные изыски
Fish Platter
- Микс из свежих овощей
Fresh Vegetables Platter
- Слоеный «наполеон» с тунцом и красной икрой
Puff Napoleon with Tuna and red Caviar
- Блинчики, фаршированные форелью
Salmon stuffed Crepes
- Шпинатные крепы со слабосоленой семгой
Spinach crepes with lightly salted Salmon
- Птица, фаршированная черносливом и орехами
Prunes & Nuts stuffed Poultry

- Канапе с бастурмой
Basturma Canapes
- Канапе с грудинкой и огурчиком
Brisket & cucumber Canapes
- Баклажаны, фаршированные сыром с чесноком, зеленью, орехами
Cheese, garlic, herbs & nuts stuffed Eggplant

САЛАТ SALAD

- Салат с ростбифом и маринованными цукини
Roast Beef and pickled Zucchini Salad

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

- Филе судака, запеченное с моцареллой, с весенним гарниром и картофельными дольками (порционное)
Pike perch fillet baked with mozzarella, spring garnish & potato wedges
- Барбекю из куриных окорочков с перцем чили
BBQ chicken legs with chili peppers
- Шашлычок из свинины гриль
Grilled pork shish kebab
- Шляпки шампиньонов, запеченные с сыром
Champignon caps baked with cheese
- Овощи-гриль
Grilled Vegetables

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

FRUIT PLATTER

- Хлебная корзинка
Bread Basket
- Морс клюквенный
Cranberry Juice
- Вода газированная/негазированная
Water still/sparkling



«ПРЕМИУМ» PREMIUM

от 194 BYN на человека
194 BYN per person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ENTREES

- Ассорти из мясных деликатесов
Meat Platter
- Микс из свежих овощей
Fresh Vegetables Platter
- Рыбные изыски
Fish Platter
- Креветки в тесте катаифи с соусом чили
Shrimp in Crispy Kataifi Dough with chilli sauce
- Сало по-белорусски с огурчиком
Belarusian lard with cucumber
- Карпаччо из грудинки с корнишонами
Brisket carpaccio with gherkins
- Блинчики, фаршированные форелью
Trout stuffed Pancakes
- Птица, фаршированная фисташками с овощами
Pistachios & Vegetables stuffed Poultry
- Канапе с бастурмой
Basturma Canapes

- Пикантные рулетики из языка
Savory tongue Rolls
- Трубочка с кремом из мягкого сыра и семги
Rolls with Cream cheese & Salmon

САЛАТ SALAD

- Салат «Фреш» с креветками на оливковом масле
Fresh Salad with Shrimps & olive oil

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА HOT STARTER

- Жюльен из птицы
Poultry Julienne

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

- Филе утки в медово-горчичном соусе с картофелем по-деревенски (порционно)
Duck Fillet in honey-mustard sauce with Crispy baked Potato Wedges
- Медальоны из свинины в беконе
Bacon-Wrapped Pork Medallions
- Судак жареный
Fried pike perch
- Шампиньоны с ароматом гриля и помидорами черри
Champignons with grilled flavor & cherry tomatoes
- Картофель по-деревенски
Potato Wedges

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

FRUIT PLATTER

- Хлебная корзинка
Bread Basket
- Морс клюквенный
Cranberry Juice
- Вода газированная/негазированная
Water still/sparkling



«VIP» VIP

от 230 BYN на человека
230 BYN per person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ENTREES

- Закуска из дичи «Охотничья»
Game Platter
- Микс из свежих овощей
Fresh Vegetables Platter
- Рыбные изыски
Fish Platter
- Сырная тарелка с фруктами и орехами
Cheese Platter
- Закуска из маринованных овощей
Pickled Vegetable Platter
- Карпаччо из грудинки с корнишонами
Brisket Carpaccio with gherkins
- Брускетта с лососем слабой соли
Lightly salted Salmon Bruschetta
- Кростини с авокадо и креветками
Avocado & Shrimp Crostini
- Буженина
Boiled Pork
- Соус клюквенный с чили
Cranberry sauce with chili
- Шпинатные крепы со слабосоленой семгой
Spinach crepes with lightly salted Salmon

САЛАТ SALAD

- Салат с цыпленком и выдержанным сыром
Chicken & Cheese Salad

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА HOT STARTER

- Язык, запеченный в сметанном соусе с белыми грибами
Baked in sour cream Tongue porcini mushrooms

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

- Стейк из свинины на гриле с перечным соусом и гарниром из подпеченного картофеля по-деревенски (порционно)
Grilled Pork Steak with pepper sauce & baked potato wedges
- Шашлычок из семги с лимонным перцем
Salmon skewers with lemon pepper
- Окорочка цыплят запеченные со сладким перцем и сыром
Baked Chicken legs with sweet peppers & cheese
- Овощи-гриль
Grilled Vegetables

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

FRUIT PLATTER

- Хлебная корзинка
Bread Basket
- Морс клюквенный
Cranberry Juice
- Вода газированная/негазированная
Water still/sparkling



Президент-Отель
220030, Республика Беларусь
г. Минск, ул. Кирова, 18

Т+375 29 197 36 69 WhatsApp | Viber | Telegram
event@president-hotel.by
www.president-hotel.by