

★★★★★

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 Миrtle»  
Clafoutis Myrtle Dessert
- Брускетта с угрем в соусе унаги  
Sea eel and unagi sauce Bruschetta
- Круассан с сыровяленым 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 выдержаным 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 подпеченный по-деревенски  
Crispy Baked Potato Wedges

### ДЕСЕРТЫ DESSERTS

- Десерт «МАДЛЕН»  
MADLEN Dessert
- Десерт «Клафути Миртие»  
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 слабойсоли  
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 катафи 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 рыбакская с лососем  
Salmon Ukha

### САЛАТЫ SALADS

- Салат из овощей с припущенными лососем и заправкой розе  
Vegetable Salad with poached Salmon & pink dressing
- Салат с цыпленком и выдержаным 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 пикадильо и сырными гренками  
Creamy cauliflower soup with beef picadillo & cheese croutons

### САЛАТЫ SALADS

- Салат с креветками, черри и выдержаным 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 мяты

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 кунжути 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 мятым 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

**CET 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

**CET 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 подпечененный по-деревенски  
Crispy Baked Potato Wedges
- Морс клюквенный  
Cranberry Juice
- Хлебец пшеничный  
Wheat Bread
- Хлебец ржаной  
Rye Bread

**CET 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 кунжути с

цитрусовой заправкой

Tuna & Mango Salad with citrus  
dressing & sesame seeds

- Жюльен из птицы

Chicken Julienne

- Гармаш из шейной части свинины с томатом

на грилиаде 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 припущенными 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 выдержаным 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 Busket
- 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 Busket
- 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 выдержаным 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 Busket
- Морс клюквенный  
Cranberry Juice
- Вода газированная/негазированная  
Water still/sparkling



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

+375 29 197 36 69 WhatsApp | Viber | Telegram  
[event@president-hotel.by](mailto:event@president-hotel.by)  
[www.president-hotel.by](http://www.president-hotel.by)