

ВАРИАНТ №2

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

| | Выход, гр. |
|---------------------------------------|------------|
| Фруктовые шашлычки | 30 |
| Канapé с сыром и грецким орехом | 30 |
| Канapé на пшеничном тостике с балыком | 35 |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|-------|
| Салат с греческим сыром Халуми, рукколой, сочными томатами и с красным луком | 75 |
| Сельдь под шубой | 75 |
| Салат «Цезарь» с куриным филе | 75 |
| Салат «Столичный» с говяжьим языком и крабовым мясом | 75 |
| Салат "Соловьевъ" с филе цыпленка, обжаренным миндалем и виноградом | 75 |
| Салат с пианицей, маслинами, кинзой, томатами и креветками | 75 |
| Студень сборный с хреном | 70\10 |
| Масляная рыба холодного копчения | 40 |
| Язык телячий, разварной | 40 |
| Рулет из фермерской индейки с паприкой | 40 |
| Ассорти домашних солений (огурцы, малосольные томаты, капуста) | 75 |

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

| | |
|--|---------|
| Фермерский цыпленок с грибами, запеченный в тесте с горчичным соусом | 300 |
| Зубатка с булгуром под соусом из щавеля | 140/150 |

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

| | |
|--------------------------|-----|
| Карельский зерновой хлеб | 100 |
| Французский багет | 100 |
| Масло сливочное | 15 |

НАПИТКИ

| | |
|--------------------------|-----|
| Питьевая вода "Бон Аква" | 500 |
| Чай/Кофе | 125 |

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 2200 руб.

ДЕСЕРТ

Праздничный торт (стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню с десертом.

Аренда зала (с предоставлением светового , звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Широкий выбор алкогольных напитков по ценам оптовых дистрибьютеров, или

Вы можете принести свои алкогольные напитки без пробкового сбора

Безалкогольные напитки заказываются в ресторане.

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия (более 6 часов подряд, либо после 23-00) = 10000 руб/час