

ВАРИАНТ №3

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Фруктовые шашлычки

Выход, гр.

30

Брускетта с печеными баклажанами и мятой

35

Канapé с бужениной

35

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощи свежие по сезону

100

Салат с пианицей, маслинами, кинзой, томатами и креветками

75

Сельдь под шубой

75

Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами

70

Салат Оливье

75

Салат «Цезарь» с куриным филе

75

Студень сборный с хреном

70\10

Карельская форель горячего копчения

40

Масляная рыба холодного копчения

40

Домашняя сырокопченая колбаса

40

Язык телячий, разварной

40

Ассорти домашних солений (огурцы, малосольные томаты, капуста)

75

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Медальоны из свинины в беконе, подаются с картофельным gratenом и грибным соусом

200\120\30

Судак с картофельным суфле и соусом из бекона

140\100\50

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: 2600 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**