

ВАРИАНТ №4

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Брускетта с копченой форелью и мягким твороженным сыром

Фруктовые шашлычки

Брускетта с томатами

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из розовых томатов со сметаной и крымским луком

Сельдь с отварным картофелем и тостами из бородинского хлеба

Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами

Студень сборный с хреном

Салат «Цезарь» с куриным филе

Салат из говядины с печеной тыквой

Салат "По-княжески" со стерлядью

Фарерский лосось слабой соли

Масляная рыба эсколар холодного копчения

Домашняя буженина

Язык телячий, разварной

Ассорти домашних солений (огурцы, малосольные томаты, капуста)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Картофельная запеканка Мусака с мясом, сыром и баклажанами

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Биф «Велингтон» с домашней ветчиной и грибной икрой

Треска с запеченным томатом и супом из базилика

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Карельский зерновой хлеб

Французский багет

Масло сливочное

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

Чай/Кофе

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 3000 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**