

ВАРИАНТ №3

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ	Выход (грамм)
Фруктовые шашлычки	30
Лосось на тостиках из чёрного хлеба со сливочным кремом	35
Грудка цыпленка Тандури	50
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Салат с греческим сыром Халуми, рукколой, сочными томатами и с красным луком	50
Салат из лосося, креветок и красной икрой	75
Салат из говядины с красной фасолью	75
Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами	70
Салат «Столичный» с говяжьим языком и крабовым мясом	75
Салат «Цезарь» с куриным филе	75
Студень сборный с хреном	70
Пате из уток с пшеничными тостами	70
Фарерский лосось слабой соли	30
Карельская форель горячего копчения	40
Домашняя сырокопченая колбаса	40
Язык телячий, разварной	30
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Рулеты из сладкого перца в беконе со сливочным сыром	150\15
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор	
Фаршированная свиная корейка с гречотто	170\150\40
Филе судака на подушке из картофельного суфле под белым соусом с беконом.	140\100\50
ВЫПЕЧКА И МАСЛО	
Хлеб Пражский	40
Булочка с кунжутом	40
Масло сливочное	15
НАПИТКИ	
Питьевая вода "Бон Аква"	500
Чай/Кофе	125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 4500 руб.

ДЕСЕРТ

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

Сервисный сбор 10% от стоимости меню (с десертом)

Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Аренда зала на 6 часов

(с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 25000 руб.

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия
(более 6 часов подрядили после 23-00) =20000 руб/час