

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