

ВАРИАНТ №6

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ	Выход (грамм)
Валован с красной икрой	20
Тигровая креветка с тар-таром из манго	30
Ягодные шашлычки	30
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Салат «Капрезе»	75
Салат из лосося, креветок и красной икрой	75
Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами	70
Листья салата с тунцом	75
Пате из уток с пшеничными тостами	70
Торт «Наполеон» с голубым сыром	70
Салат "Княжеский" с судаком, эсколаром, шампиньонами и каперсами	75
«Веллингтон» из говядины с грибным гелем	70
Студень сборный с хреном	70
Копченый угорь в соусе терияки	40
Карельская форель горячего копчения	40
Фарерский лосось слабой соли	30
Пармская ветчина	30
Колбаса Чоризо	30
Ростбиф	40
Ассорти домашних грибов	80
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Равиоли с уткой конфи	130\15
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор	
Ростбиф, запеченный в дижонской горчице с картофелем Айдахо и соусом "красное вино"	170\120\30
Палтус запеченный под лимонным маслом с тушеным в сливках картофелем и шпинатом	130\110\10
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: 7800 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