

## **ВАРИАНТ №2**

<b>ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ</b>	<b>Выход (грамм)</b>
<i>Лосось на тостиках из чёрного хлеба со сливочным кремом</i>	35
<i>Мельфой из куриного паштета с виноградным желе и орехами</i>	30
<i>Фруктовые шашлычки</i>	30
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
<i>Салат из томатов и баклажан</i>	75
<i>Салат «Цезарь» с куриным филе</i>	75
<i>Салат «Столичный» с говяжьим языком и крабовым мясом</i>	75
<i>Салат из говядины с красной фасолью</i>	75
<i>Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами</i>	70
<i>Салат "По-княжески" с судаком</i>	75
<i>Студень сборный с хреном</i>	70
<i>Карельская форель горячего копчения</i>	40
<i>Фарерский лосось слабой соли</i>	30
<i>Домашняя буженина</i>	30
<i>Язык телячий, разварной</i>	30
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА</b>	
<i>Грибной жульен с филе птицы с хлебными палочками</i>	120
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор</b>	
<i>Карельская форель с ризотто</i>	120/100/30
<i>Медальоны из свинины в беконе, подаются с картофельным gratenom и грибным соусом</i>	200\120\30
<b>ВЫПЕЧКА И МАСЛО</b>	
<i>Хлеб Пражский</i>	40
<i>Французский багет</i>	40
<i>Масло сливочное</i>	15
<b>НАПИТКИ</b>	
<i>Питьевая вода "Бон Аква"</i>	500
<i>Чай/Кофе</i>	125

**Бюджет мероприятия по меню ( без десерта) на 1 персону составляет: 4000 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**