

ВАРИАНТ №5

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

	Выход (грамм)
Пармская ветчина с зеленой спаржей и сыром «пармезан»	15
«Рафаэлло» из кальмаров в миндале с маслинами	30
Ягодные шашлычки	30
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Салат «Капрезе»	75
Салат "Княжеский" с судаком, эсколаром, шампиньонами и каперсами	75
Листья салата с тунцом	75
Веллингтон из говядины с грибным гелем	70
Салат из говядины, паприки и красной фасолью	75
Торт «Наполеон» с голубым сыром	70
Салат из копченой утки	75
Студень сборный с хреном	70
Террин из помидоров и баклажан с соусом из прованских трав	55
Фарерский лосось слабой соли	40
Копченый угорь в соусе терияки	40
Колбаса Чоризо	30
Пармская ветчина	30
Ассорти домашних грибов	70
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Ризотто с шафраном и морскими гребешками с мидиями	120\80\10
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор	
Ростбиф, запеченный в дижонской горчице с картофелем Айдахо и соусом "красное вино"	170\120\30
Стейк из морского лосося с овощами гриль	160\100\30
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: 6750 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