

Большого Банкетного зала ресторана «Палкин»

ВАРИАНТ №1

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Канapé из сыра с виноградом на шпажке

Выход (грамм)

30

Фруктовые шашлычки

30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из томатов и баклажан

75

Салат Оливье

75

Салат Деревенский с говядиной

75

Салат с кальмарами

75

Салат с куриной грудкой и ананасом

75

Сельдь под шубой

75

Рулетики из балыка с сырно-чесночной начинкой

40

Масляная рыба эсколар холодного копчения

40

Домашняя ветчина

40

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Филе камбалы с картофельным пюре и овощным жульеном

120\40\80\20

Домашняя буженина с запеченным молодым картофелем

180\120\30\30

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Пражский хлеб

40

Французский багет

35

Масло сливочное

15

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

500

Чай/Кофе

125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 2000 руб.

ДЕСЕРТ

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

Сервисный сбор 10% от стоимости меню с десертом.

Аренда зала (с предоставлением светового , звукового оборудования + работа светооператора) = 20000 руб.

Алкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Безалкогольные напитки заказываются в ресторане.

Десерт заказывается в ресторане