Выпускной вечер в банкетном зале «Подкова»

(выпускники 9-11 классов)

Выпускной «под ключ» «Премиум»

20 персон – 78 300 руб.
30 персон – 107 450 руб.
40 персон – 136 600руб.
50 персон – 165 750руб.
60 персон – 194 900 руб.

В стоимость входит:

- банкетное меню, кофе или чай
- праздничная программа 4 часа (ведущий + ди-джей)
- профессиональный свет, звук, проектор
- текстильное оформление с выбором цвета

Меню праздничного стола

Холодные закуски

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения, подается на подушке из зеленого салата с деревенским маслом, лимоном, маслинами
Крабовая закуска «Рафаэло»
Куриный ролл, фаршированный омлетом, сервируется овощами, подается с горчицей
Буженина пикантная, маринованная в пряных специях, подается с пикулями
Рулетики «Петровские» (роллы из ветчины с сырным муссом, сервируется овощами)

Салат «Цезарь» (кура гриль, свежие овощи, соус «Цезарь») подается порционно
Салат «Измайловский» (ветчина , сыр, фасоль, корнишоны, маслины,соус «Провансаль»)
Салат «Балтийский» (краб. палочки, картофель, морковь по-корейски, яйцо, соус «Провансаль)
Роллы из нежного теста с крабовой начинкой сервируются овощами

Горячая закуска

Кура «Орли» (филе куры в кляре) подается с соусом «Пикантный"

Горячие блюда по выбору

Филе куры по-витебски в беконе
Свиные медальоны, подаются с грибным соусом и кольцами золотистого лучка
Филе горбуши а-ля Морней (запеченное с беконом в сливочном соусе)

Гарнир по выбору

Картофель «Гратен»
Рис «Ризотто» с овощами

Хлебная корзина

Десерт

Банановый рулет

Общий вес по меню 1100гр.

Без Арендной платы и пробкового сбора.

Прохладительные напитки и фрукты Ваши!