

ПАЛКИНЪ

Restaurant de Luxe

ВАРИАНТ №2

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Канapé из сыра с виноградом на шпажке

Канapé с ветчиной

Фруктовые шашлычки

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощи свежие по сезону

Салат Оливье

Салат "Соловьёв" с филе цыпленка, обжаренным миндалем и виноградом

Студень сборный с хреном

Салат Деревенский с говядиной

Салат с кальмарами

Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами

Масляная рыба эсколар холодного копчения

Карельская форель горячего копчения

Язык телячий, разварной

Домашняя буженина

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Бефстроганов с картофельным пюре

Треска с запеченным томатом и супом из базилика

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Пражский хлеб

Французский багет

Масло сливочное

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

Чай/Кофе

Выход (грамм)

30

30

30

80

75

75

70\10

75

75

70

40

50

30

40

160/150

150/90/30

40

35

15

500

125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 2600 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