



## Мероприятие под ключ

(на 30 человек)

### Банкетное меню на одну персону:

Мясные деликатесы.....	50/20гр
Ветчинные рулетики с сырным муссом.....	30гр
Слайсы из баклажанов с ореховой начинкой.....	30гр
Закуска из сельди с печеным картофелем и маринованным луком.....	80гр
Лосось шеф-посола.....	30/20гр
Соленья.....	80гр
Ассорти садовых овощей и трав.....	80гр
Брускетта с куриным паштетом.....	50гр
Оливье.....	100гр
Цезарь с курицей.....	80гр
Салат с картофелем, жареными шампиньонами и двумя видами мяса.....	80гр
Жульен с куррицей и грибами.....	100гр
Горячее блюдо на выбор:	
Или медальоны из свинины с грибным соусом и картофелем «Айдахо».....	150/150гр
Или Куриное филе на гриле с соусом «Песто» и отварным картофелем с зеленью.....	150/150гр
Или судак по-польски с картофельным пюре.....	150/150гр
Булочка.....	1шт

**Сумма за меню: 79 200р (включая сервисный сбор 10%)**

Оформление текстилем.....	6 000р
Цветочные композиции на каждый стол.....	4 490р
Фотозона.....	5 000р
Светомузыка.....	2 000р
Презентация торта с холодными фонтанами.....	1 500р
Оформление зоны фуршета.....	3 000р
Ведущий с DJ 4 часов.....	25 000р
Арка с декором за стол молодых.....	6 500р

**Итого мероприятия: ~~132 690~~ 100 000р**