

ВЫПУСКНОЙ «СТАНДАРТ»

- Тематическое банкетное меню от Шеф-повара.
- Горка шампанского.
- Разработка сценарного плана.
- Праздничная программа с ведущим и диджеем (5 часов).
- Конкурсы с призами для выпускников.
- Трансфер от учебного заведения до ресторана.
- Декоративное, световое и звуковое оформление зала.
- Работа фотографа (5 часов).
- Сладкая кульминация мероприятия – авторский торт.

**СТОИМОСТЬ ПАКЕТНОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ
9 000 Р НА ГОСТЯ.**

Минимальное количество гостей — 70.





ВЫПУСКНОЙ «ПРЕМИУМ»

- Тематическое банкетное меню от Шеф-повара.
- Горка шампанского.
- Разработка сценарного плана.
- Праздничная программа с ведущим и диджеем (5 часов).
- Выступление кавер-группы.
- Конкурсы с призами для выпускников.
- Трансфер от учебного заведения до ресторана.
- Декоративное, световое и звуковое оформление зала.
- Праздничная фотозона.
- Работа фотографа (5 часов).
- Сладкая кульминация мероприятия – авторский торт.

**СТОИМОСТЬ ПАКЕТНОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ
12 000 Р НА ГОСТЯ.**

Минимальное количество гостей — 70.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Сыр Моцарелла с томатами с соусом Песто и хрустящей чиабаттой	50/50/20
Филе лосося горячего копчения с карельским соусом из деревенской сметаны и с зерновым хлебом	100
Овощная нарезка: томаты, огурцы, редис, болгарский перец, сельдерей; с оливковым маслом и свежей зеленью	100
Буженина с дижонской горчицей	40
Фруктовая тарелка	100

САЛАТЫ

гр.

Салат Столичный с копчёной индейкой	100
Салат с куриной грудкой, глазированной в соусе Терияки	100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

гр.

Куриное филе-гриль с картофелем стоун и с соусом Барбекю	140/70/50
Филе ладожского судака на шпинатном пюре с морковным кремом и с крабовым соусом Биск	130/100/50/50

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная. Подаются со сливочным маслом.	25/25/25/10
--------------------------------------------------------------------------------	-------------

НАПИТКИ

мл

Клюквенный морс	200
Вода с мятой и лимоном	300
Чай/кофе (лимон, сливки, сахар)	200

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося горячего копчения с карельским соусом из деревенской сметаны и с зерновым хлебом	100
Рулетки с пармской ветчиной с руколой и с вялеными томатами	30/30
Мясное ассорти домашняя буженина, телячий отварной язык, пастрома	60/30
Свежие овощи с зеленью; подаются с оливковым маслом	100

САЛАТЫ

гр.

Салат Столичный с копчёной индейкой	100
Краб-лосось под шубой	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

гр.

Блинчики Меньшикова с телятиной и грибами	100
-----------------------------------------------------	-----

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

гр.

Цыплёнок табака с соусом Сацебели и картофелем, запечённым в фольге	250/40/150
Филе судака с кремом из корня сельдерея и с гранатовым соусом	100/100/50
Свинина с картофелем айдахо и с грибным соусом	120/100/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная. Подаются со сливочным маслом.	25/25/25/10
--------------------------------------------------------------------------------	-------------

НАПИТКИ

мл

Клюквенный морс	200
Вода с мятой и лимоном	300
Чай/кофе (лимон, сливки, сахар).	200