

ВАРИАНТ №6

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Пармская ветчина с зеленой спаржей и сыром «пармезан»

«Рафаэлло» из кальмаров в миндале с маслинами

Ягодные шашлычки

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат «Капрезе»

Салат "По-княжески" с судаком

Листья салата с тунцом

Веллингтон из говядины с грибным гелем

Салат из говядины с красной фасолью

Торт Наполеон с голубым сыром

Салат из копченой утки

Студень сборный с хреном

Террин из томатов и баклажан с соусом из прованских трав

Фарерский лосось слабой соли

Копченый угорь в соусе терияки

Колбаса Чоризо

Пармская ветчина

Ассорти домашних грибов

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Ризотто с шафраном и морскими гребешками с мидиями

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Ростбиф, запеченный в дижонской горчице с картофелем Айдахо и соусом "красное вино"

Стейк из морского лосося с овощами гриль

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Хлеб Пражский

Булочка с кунжутом

Масло сливочное

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

Чай/Кофе

Выход на персону = 1400 гр

15

30

30

75

75

75

70

75

70

75

70

60

30

40

30

20

70

200

170\120\30

160\100\30

40

35

15

500

125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 7200 руб.

ДЕСЕРТ

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

Сервисный сбор 10% от стоимости меню (с десертом)

Алкогольные и Безалкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Аренда зала на 6 часов (с предоставлением светового, звукового оборудования + работа светооператора) = 20000 руб.

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия (более 6 часов подрядили после 23-00) =15000 руб/час