

ВАРИАНТ №3

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Лосось на тостиках из чёрного хлеба со сливочным кремом	35
Мельфой из куриного паштета с виноградным желе и орехами	30
Фруктовые шашлычки	30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из томатов и баклажан	75
Салат «Цезарь» с куриным филе	75
Салат «Столичный» с говяжьим языком и крабовым мясом	75
Салат из говядины с красной фасолью	75
Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами	70
Салат "По-княжески" с судаком	75
Студень сборный с хреном	70
Масляная рыба эсколар холодного копчения	30
Карельская форель горячего копчения	40
Домашняя буженина	30
Язык телячий, разварной	20

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Рулеты из сладкого перца в беконе со сливочным сыром	150\15
--	--------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Карельская форель с ризотто	120/100/30
Медальоны из свинины в беконе, подаются с картофельным gratin и грибным соусом	200\120\30

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Хлеб Пражский	40
Французский багет	35
Масло сливочное	15

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"	500
Чай/Кофе	125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 4200 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