

ВАРИАНТ №5

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

«Рафаэлло» из кальмаров в миндале с маслинами

Ягодные шашлычки

Филе говядины на картофельных крокетах с цукини

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат «Капрезе»

Веллингтон из говядины с грибным гелем

Салат «Цезарь» с куриным филе

Салат из говядины с красной фасолью

Салат "По-княжески" с судаком

Торт наполеон с голубым сыром

Студень сборный с хреном

Салат из копченой утки

Фарерский лосось слабой соли

Карельская форель горячего копчения

Колбаса Чоризо

Пармская ветчина

Язык телячий, разварной

Ассорти домашних грибов

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с лососем и креветками с маслом из трав

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Фланк стейк с запеченными овощами

Сибас с картофельным пюре и соусом из паприки

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Хлеб Пражский

Булочка с кунжутом

Масло сливочное

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

Чай/Кофе

Выход на персону = 1250 гр

30

30

50

75

70\5

75

75

75

35

70

75

30

40

20

20

30

70

150

170\120

140\120\30

40

35

15

500

125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 6200 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