

## ВАРИАНТ №4

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Фруктовые шашлычки	30
Лосось на тостиках из чёрного хлеба со сливочным кремом	35
Грудка цыпленка Тандури	50

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат с греческим сыром Халуми, рукколой, сочными томатами и красным луком	75
Салат из лосося, креветок и красной икрой	75
Салат из говядины с красной фасолью	75
Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами	70
Салат «Столичный» с говяжьим языком и крабовым мясом	75
Салат «Цезарь» с куриным филе	75
Студень сборный с хреном	70
Фарерский лосось слабой соли	30
Карельская форель горячего копчения	30
Домашняя сырокопченая колбаса	30
Язык телячий, разварной	20

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Фаршированная ножка цыпленка с картофельным крокетом	100/40/40/2
--	-------------

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Свинная корейка, начиненная груздями и печенью, подается с гречотто	170\150\40
Филе судака на подушке из картофельного суфле под белым соусом с беконом.	140\100\50

### ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Хлеб Пражский	40
Булочка с кунжутом	35
Масло сливочное	15

### НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"	500
Чай/Кофе	125

Выход на персону = 1200 гр.

**Бюджет мероприятия по меню ( без десерта) на 1 персону составляет: 4750 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