

ВАРИАНТ №2

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Молодой козий сыр на Линцерском тесте с малиной и конфитюром
Канapé с бужениной
Фруктовые шашлычки

Выход на персону = 1000 гр.

30

30

30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из томатов и баклажан

75

Сельдь под шубой

75

Салат с кальмарами

75

Салат Оливье

75

Салат "Соловьвь" с филе цыпленка, обжаренным миндалем и виноградом

75

Рулетики из балыка с сырно-чесночной начинкой

35

Студень сборный с хреном

70

Масляная рыба эсколар холодного копчения

30

Карельская форель горячего копчения

40

Подкопченнная грудка индейки

30

Язык телячий, разварной

20

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Филе камбалы с картофельным пюре и овощным жульеном

120/40/80/20

Коркская ветчина с запеченным картофелем

140/80/40/20

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Пражский хлеб

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: 3500 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