


Специальное банкетное предложение на программу «Встреча выпускников 1 февраля 2025г»

3000 руб. на 1 гостя *

**Образец меню на столик 10чел:*

Блюдо	Вес блюда, гр/мл	Кол-во порций	Фото
Холодные закуски			
Ассорти мясное с хреном <i>Буженина, язык говяжий, рулет куриный</i>	250	2	
Профитроли с паштетом из куриной печени	135 (3шт)	3	
Семга слабосоленая с лимоном и оливками	145	2	
Селедочка с/с с картофелем и луком	240	2	
Сырная тарелочка «Три сыра» Сыры Пармезан, Дор-блю и Камамбер подаются с грецким орехом, медом и сухофруктами	280	1	
Ассорти из свежих овощей и зелени Сезонные овощи	200	1	
Салаты			
Салат Княжья охота <i>Отварной говяжий язык, яйцо, маринованные огурчики, грибы, лук фри</i>	150	5	
Салат «Цезарь» с жареной куриной грудкой	180	5	
Горячие закуски			
Штрудель с курицей и сливочным соусом	130	10	
Горячее блюдо (на выбор - по предзаказу)**			
Свинина по-купечески с картофелем по-деревенски	350	5	
Филе Трески с запеченным перцем	300	5	
Выпечка			
Багет пшеничный <i>Минибагет собственного производства</i>	30	7	
Хлеб «Бородино» <i>собственного производства</i>	40	6	
Напитки***			
Морс клюквенный <i>собственного производства</i>	1000	2	
Сок в ассортименте (яблоко, апельсин, вишня, мультифрукт)	1000	2	
Вода питьевая <i>без газа</i>	500	3	
Итого напитков на гостя:		550 мл	

Итого: 29 790 руб. на 10 чел.

***Расходные материалы: 210 руб.

****К оплате: 30 000 руб. на 10 чел.

**Гость может заблаговременно выбрать одно из представленных горячих блюд.

***Гостям предоставляется право принести свой алкоголь с заводской маркировкой.

****Вознаграждение персонала (10% от суммы заказа) не входит в указанную стоимость и оплачивается отдельно в случае отсутствия претензий к исполнителю.