

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2000 р/чел					
Ассортимент	Масса (гр)	Кол-во (порц.)	Общий выход	Цена / руб.	Стоимость
САЛАТЫ					
Салат Цезарь с подкопченным куриным филе (Ромейн, куриное филе, томаты-черри, соус Цезарь, пармезан, пшеничные гренки)	100	1	100	200	200
Салат с разносолевыми грибочками, паровой говядиной и печеным картофелем	100	1	100	240	240
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ФУРШЕТ/БАНКЕТ					
МЯСНЫЕ					
Ростбиф "medium-rare" с соусом Песто	40	0,5	20	180	90
Индейка с соусом из грецких орехов	40	0,5	20	150	75
Рулет из филе цыпленка с подкопченным беконом	30	0,5	15	150	75
РЫБНЫЕ					
Лосось холодного копчения со сливочным сыром	40	0,5	20	220	110
Масляная рыба холодного копчения	40	0,5	20	220	110
ОВОЩНЫЕ					
Ассорти их свежих овощей и зелени	50	0,5	25	100	50
Рулеты из баклажан с ореховой пастой	40	0,5	20	180	90
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ФУРШЕТ/БАНКЕТ					
Вологодские узелки с начинкой на выбор(картофелем, беконом и грибочками в сливках/ говядиной и луком/ лососем в сливках/ тушеной капустой - 200руб.)	100	1	100	220	220
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР:					
Стейк из трески под сливочно-чесочным соусом, подается с печеным картофелем/подушкой из парового риса с овощами	300	0,5	150	650	325
Свинная корейка, запеченная в тесте, подается с обжаренным картофелем и медово-горчичным или соусом дор-блю	300	0,5	150	700	350
ДЕСЕРТНАЯ, ХЛЕБНАЯ СТАНЦИЯ					
Хлебная корзина (3 вида булочек)	120	0,5	60	120	60
Выход предложения на 1 чел./гр.:			800		
Стоимость по меню:					1995
Сервисный сбор 10%:					199,5
ИТОГО:					2194,5

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2500 р/чел					
Ассортимент	Масса (гр)	Кол-во (порц.)	Общий выход	Цена / руб.	Стоимость
САЛАТЫ					
Салат домашний с говядиной (картофель, маринованные огурцы, морковь, говядина, горошек, майонез)	100	1	100	230	230
Салат времен НЭПа "Ш.У.Б.А"	100	1	100	100	100
Салат Цезарь с подкопченным куриным филе (Ромейн, куриное филе, томаты-черри, соус Цезарь, пармезан, пшеничные гренки)	100	0,5	50	200	100
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ФУРШЕТ/БАНКЕТ					
МЯСНЫЕ					
Куриный галантин с фисташками и овощами	40	0,5	20	160	80
Буженина домашняя с горчицей	40	0,5	20	180	90
РЫБНЫЕ					
Лосось холодного копчения со сливочным сыром	40	0,5	20	220	110
Масляная рыба холодного копчения	40	0,5	20	220	110
СЫРНЫЕ, ОВОЩНЫЕ					
Ассорти солений и маринадов (маринованные помидорки черри, огурцы, квашеная капуста, морковь по-корейски)	50	0,5	25	140	70
Рулеты из баклажан с ореховой пастой	40	0,5	20	180	90
Сырный рулет с шампиньонами и сладким перцем	50	0,5	25	150	75
Сырно-фруктовое плато из твердых и мягких сыров с винной грушей, гранатом, клубникой, ананасом, садовыми ягодами, орешками и медом(от 10порц.)	100	0,25	25	460	115
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ФУРШЕТ/БАНКЕТ НА ВЫБОР:					
Вологодские узелки с начинкой на выбор(беконом и грибочками и луком в сливках/ говядиной и луком/ лососем в сливках)	100	1	100	220	220
ШОУ-БЛЮДА НА ВЫБОР:					
Свинной окорок с овощами на гриле и томатным соусом(от 3кг.)	1000	0,15	150	3 000	450
Бараний окорок с овощами на гриле и томатным соусом(от 3кг.)	1000	0	0	3 900	0
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР:					
Стейк из трески под сливочно-чесочным соусом, подается с печеным картофелем/подушкой из парового риса с овощами	300	0,5	150	650	325
Мясо цыпленка, фаршированное беконом, сыром Фета и томатами, подается с запеченным картофелем и томатным соусом	300	0,5	150	590	295
ДЕСЕРТНАЯ, ХЛЕБНАЯ СТАНЦИЯ					
Хлебная корзина	120	0,5	60	60	30
НАПИТОК НА ВЫБОР:					
Чай (пакетированный)	200		0	50	0
Кофе (американо, эспрессо)	200		0	80	0
Выход предложения на 1 чел./гр.:			1035		
Стоимость по меню:					2490
Сервисный сбор 10%:					249
ИТОГО:					2739

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3000 р/чел					
Ассортимент	Масса (гр)	Кол-во (порц.)	Общий выход	Цена / руб.	Стоимость
САЛАТЫ					
Салат Цезарь с подкопченным куриным филе (Ромейн, куриное филе, томаты-черри, соус Цезарь, пармезан, пшеничные гренки)	100	0,5	50	200	100
Оливье с лососем с/соли	100	1	100	240	240
Салат "Капрезе" (томаты буффало, моцарелла, руккола, вяленые томаты, каперсы, соус Песто, крем-бальзамик)	100	0,5	50	265	133

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ФУРШЕТ/БАНКЕТ					
МЯСНЫЕ					
Пармский окорок с ароматной дыней	40	0,5	20	200	100
Ростбиф "medium" с соусом Песто	40	0,5	20	180	90
Рулет из курицы с омлетом, сыром и фисташками, копченый на оливковых стружках	40	0,5	20	140	70
РЫБНЫЕ					
Филе Балтийской сельди с картофелем и маринованным лучком	60	0,5	30	100	50
Лосось слабой соли на листьях салаты с пшеничными тостами и маслом	40	0,5	20	220	110
Масляная рыба холодного копчения	40	0,5	20	220	110
СЫРНЫЕ, ОВОЩНЫЕ					
Рулеты из баклажан с ореховой пастой	40	1	40	180	180
Маринованные овощи с солеными грезами	65	0,5	32,5	140	70
Сырно-фруктовое плато из твердых и мягких сыров с винной грушей, гранатом, клубникой, ананасом, садовыми ягодами, орешками и медом(от 10порц.)	100	0,25	25	460	115
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ФУРШЕТ/БАНКЕТ					
Пармезано из баклажан с сыром моцарелла, пармезаном и соусом Песто	150	1	150	380	380
ШОУ-БЛЮДА НА ВЫБОР:					
Свинной окорок с овощами на гриле и томатным соусом(от 3кг.)	1000	0	0	3 000	0
Бараний окорок с овощами на гриле и томатным соусом(от 3кг.)	1000	0,15	150	3 900	585
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР:					
0					
Свинина "Барбекю" с картофелем "Айдахо" и соусом "Аджика"	300	0,5	150	600	300
Мясо цыпленка, фаршированное беконом, сыром Фета и томатами, подается с запеченным картофелем и томатным соусом	300	0,5	150	650	325
ДЕСЕРТНАЯ, ХЛЕБНАЯ СТАНЦИЯ					
Хлебная корзина (3 вида булочек)	120	0,5	60	120	60
1 АЛКОГОЛЬНЫЙ И 1 Б/А НАПИТОК НА ВЫБОР:					
0					
Чай	200	0	0	60	0
Кофе	200	0	0	100	0
Морс ягодный (клюква, брусника, облепиха, черная смородина, малина)	1000	0,25	250	180	45
Выход предложения на 1 чел./гр.:			1087,5		
Стоимость по меню:					3063
Сервисный сбор 10%:					306
ИТОГО:					3369

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3500 р/чел					
Ассортимент	Масса (гр)	Кол-во (порц.)	Общий выход	Цена / руб.	Стоимость
САЛАТЫ					
0					
Салат Цезарь с подкопченным куриным филе (Ромейн, куриное филе, томаты-черри , соус Цезарь, пармезан, пшеничные гренки)	100	0,5	50	200	100
Салат с разносолевыми грибочками, паровой говядиной и печеным картофелем	100	1	100	240	240
Салат с лососем слабой соли и соусом тартар (Салат айсберг ,салат лолло-россо, помидоры , огурцы ,лосось с/с ,соус тар-тар, маслины)	100	1	100	265	265
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ФУРШЕТ/БАНКЕТ					
0					
МЯСНЫЕ					
Пармский окорок с ароматной дыней	40	1	40	200	200
Утиное филе "medium" с садовыми ягодами	40	1	40	200	200
Ростбиф "medium" с соусом Песто	40	0,5	20	180	90
РЫБНЫЕ					
Лосось холодного копчения со сливочным сыром	40	0,5	20	220	110
Рулет из шпината, творожного сыра и лосося слабой соли	40	0,5	20	190	95
Масляная рыба холодного копчения	40	0,5	20	220	110
СЫРНЫЕ, ОВОЩНЫЕ					
Рулеты из баклажан с ореховой пастой	40	1	40	180	180
Ассорти их свежих овощей и зелени	50	0,5	25	100	50
Маринованные овощи с солеными грезами	65	0,5	32,5	140	70
Сырно-фруктовое плато из твердых и мягких сыров с винной грушей, гранатом, клубникой, ананасом, садовыми ягодами, орешками и медом(от 10порц.)	100	0,25	25	460	115
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ФУРШЕТ/БАНКЕТ					
Люля из телятины с ароматным курдюком	100	1	100	390	390
ШОУ-БЛЮДА НА ВЫБОР:					
0					
Свинной окорок с овощами на гриле и томатным соусом(от 3кг.)	1000	0,15	150	3 000	450
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР:					
0					
Стейк из лосося с картофельными клецками/паровой цветной капустой и соусом "Шардоне"	300	0,5	150	765	383
Медальоны из телятины в беконе с картофелем по-деревенски и ягодным соусом	300	0,5	150	790	395
ДЕСЕРТНАЯ, ХЛЕБНАЯ СТАНЦИЯ					
0					
Хлебная корзина (3 вида булочек)	120	0,5	60	120	60
2 АЛКОГОЛЬНЫХ И 2 Б/А НАПИТКА НА ВЫБОР:					
0					
Чай	200	0	0	60	0
Кофе	200	0	0	100	0
Морс	1000	0,25	250	180	45
Выход предложения на 1 чел./гр.:			1143		
Стоимость по меню:					3548
Сервисный сбор 10%:					355
ИТОГО:					3902