

Предложения от шефа

	Цена (руб./кг)	Количество кг в ед. (приблизительно)	Кол-во порций (приблизительно)
Поросенок фаршированный в русском стиле	3000	4	15
Утка запеченная в меду с яблоками	2700	2	7
Праздничная фаршированная индейка	2500	6	24
Лосось/осетр запеченный целиком	2700	5	17

Специальные горячие блюда Вы сможете заказать минимум за 20 календарных дней до банкета. Такие блюда готовятся только целиком. Мы рекомендуем их заказывать из расчета количество гостей/количество порций-10%, расчетное количество округляем в большую сторону. Шоу-подача блюд будет стоить дополнительно 10% от общей стоимости горячих блюд по этому меню. Мы готовы обсудить начинку и учесть Ваши пожелания



Кроме того мы можем предложить:

Велком	
	Руб./порция
Тарталетка с красной икрой .	150
Тарталетка с домашним паштетом .	150
Томаты Черри с сыром Фета	65
Канапе по-шведски	60
Канапе с салями	75
Канапе с семгой х/к	90
Канапе с ростбифом	80
Канапе с бужениной .	80
Фрукты (сезонные)	150

Горка шампанского		
Min (до 30 чел)	40-60	+10 чел
4000 руб.	7000 руб.	1000 руб.

Импортное шампанское - наценка 50%

Шоколадный		
Min (до 30 чел)	40-60	+10 чел
3500 руб.	6500 руб.	750 руб.

Время работы шоколадного фонтана - 40-45 мин. Если количество гостей больше 60, то мы устанавливаем два фонтана. На каждого гостя сервируется 120 г фруктов

Sandy-bar сервируется к началу мероприятия. Пополнение не предусмотрено. Мы готовы учесть Ваши пожелания (тематика, цветовые решения) при оформлении бара. Состав бара: конфеты, выпечка, печенье, фрукты из расчета 75 г/человека.

Candy-bar		
Min (до 30 чел)	40-60	+10 чел
5000 руб.	6500 руб.	700 руб.

