

**Банкетное предложение** (4900 руб./чел.)

*Кол-во блюд рассчитано на одну персону*

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мероприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Время \_\_\_\_\_\_\_с\_\_\_\_\_\_\_\_до\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя заказчика\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Контактный № тел.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Электронная почта\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество гостей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дети\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Персонал\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Welcome***

* Бокал шампанского **в ПОДАРОК от ресторана!** 100 мл.
* Фрукты **в ПОДАРОК от ресторана!** 120 гр.

***Холодные закуски***

* Рыбное ассорти (Зубатка копченая / лосось сл.соли/ 1/120 гр.
* Сельдь Шеф-посола (подается с отварной картошечкой) 1/100 гр.
* Мясное плато (Ростбиф/ куриный ролл/ буженина / горчичный соус) 60/20 гр.
* Сырное ассорти (Пармезан/ сулгуни/ сыр с голубой плесенью/ мед/ груша/ орехи) 45/20 гр.
* Домашние соленья

(Соленый огурец/соленый чеснок/ маринованные опята/капуста/ зелень) 1/60 гр.

* Ролл из обжаренного цуккини

(цуккини/сыр “Фета”/ сыр ”Моцарелла”/сыр “Пармезан” / томатный соус) 1/45 гр.

* Свежие овощи (Томаты/ огурцы / редис/ паприка/ зелень) 1/80 гр.
* Оливки, маслины 1/70 гр.

***Салаты***

* Салат “Рыба моя” ( с лососем горячего копчения) 1/ 85 гр.
* Салат “Цезарь” (с креветками) 1/75 гр.
* Салат “Охотничий” (оленина ,белые грибы) 1/ 90 гр.

***Горячая закуска***

* Закуска “Утиная охота” (филе утки в глазури) 1/100 гр.

***Основное блюдо (на выбор)***

* Филе лосося запеченного в травах и овощами гриль 1/140/210/50 гр.
* Нью-Йорк стейк с картофельным пюре 1/180/180 гр.

***Хлебная корзина***

(булочка черная-солодовая/ булочка зерновая/ булочка пшеничная/ сливочное масло) 90/30 гр.

***Напитки***

* Морс ягодный 500 мл.
* Вода минеральная “Сан Бенедетто” 500 мл.

Кофе (200 мл.) / чай (200 мл.)

**Вес блюд на 1 персону составляет 1400 гр.**

**Безалкогольные напитки 1200 мл.**

**Шампанское 100 мл.**

Итого: Основное меню\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб.,00 коп.

Детское меню\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_руб.,00 коп.

Меню для персонала\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_руб.,00 коп.

Вознаграждение команды ресторана (+10%)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб.

**Общая стоимость банкета** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_руб.,00 коп.

Предоплата (руб.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб.,00 коп.

Полная оплата (руб.)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб.,00 коп.