

**Банкетное предложение** (2900 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***

* Мясное плато (Ростбиф/ куриный ролл/ буженина / горчичный соус) 60/20/5/5/5 гр.
* Сырное ассорти (Пармезан/ сулгуни/ сыр с голубой плесенью/ мед/ груша/ орехи) 60/10/10/5 гр.
* Рыбное ассорти (Зубатка копченая / лосось сл.соли/ сельдь сл.соли с луком /

отварной картофель с зеленью) 15/15/15/30/2 гр.

* Домашние соленья

(Малосольные томат и огурец/соленый чеснок/ маринованные опята/ зелень) 15/15/15/15/5 гр.

* Ролл из обжаренного цуккини

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

* Свежие овощи (Томаты/ огурцы / редис/ паприка/ зелень) 80/5гр.

***Салаты***

* Салат “Оливье” с языком 75 гр.
* Салат “Цезарь” с куриным филе 75 гр.

***Горячая закуска***

* Сливочный жульен с грибами в домашнем хлебе

 (шампиньоны, лук, сливки, соус ”Бешамель”, сыр “Моцарелла”) 100гр.

***Основное блюдо (на выбор)***

* Свиная шея с овощами на гриле 140/100/50 гр.
* Хрустящий Судак с картофельным кремом и сливочным соусом 140/150/50 гр.

***Хлебная корзина***

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

***Напитки***

* Морс ягодный 250 мл.
* Вода минеральная “Бон Аква” 500 мл.

Кофе (200 мл.) / чай (200 мл.)

**Вес блюд на 1 персону составляет 1177 гр.**

**Безалкогольные напитки 950 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.