



Дата _____
Мероприятие _____
Время _____ с _____ до _____
Имя заказчика _____
Контактный № тел. _____
Электронная почта _____
Количество гостей _____
Дети _____
Персонал _____

Банкетное предложение (2200 руб./чел.)

Кол-во блюд рассчитано на одну персону

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/ сулугуни/ 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/солёный 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 с судаком (отварной судак, запеченный картофель, морковь, сол. огурец, зелень, масло) 75 гр.

Горячая закуска

- Куриный жульен с грибами в домашнем хлебе (курица, шампиньоны, лук, сливки, соус "Бешамель", сыр "Моцарелла") 100гр.

Основное блюдо (на выбор)

- Половина цыпленка в травах с запечённым картофелем с розмарином 280/100 гр.
- Судак «Кранч» с грибами в сметанном соусе 220/100гр.

Хлебная корзина

(булочка черная-солодовая, булочка зерновая, булочка пшеничная, сливочное масло) 80 гр.

Напитки

- Морс ягодный 250 мл.
- Кофе (200 мл.) / чай (200 мл.)

Вес блюд на 1 персону составляет 985 гр.

Безалкогольные напитки 450 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.