



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

## Банкетное предложение (2000 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 / горчиный соус) 60/20/5/5/5 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 языка с сыром 1/45 гр.
- Ролл из ветчины с сыром 1/55 гр.
- Свежие овощи (Томаты/ огурцы / редис/ паприка/ зелень) 80/5гр.

### Салаты

- Салат «Сельдь под шубой» 90 гр.
- Салат с судаком (отварной судак, запеченный картофель, морковь, сол. огурец, зелень, масло) 90 гр.

### 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 920 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.