

Организационные условия проведения банкетов

Каминный зал (до 50 чел.) Депозитная стоимость закрытия:

ВС-ЧТ 35000тр, ПТ-СБ 50000тр.

Основной зал (до 600 чел. в формате банкета, до 1000 чел. в формате фуршета). Депозитная стоимость закрытия согласовывается индивидуально.

В ресторане имеется Детская комната на 15-20 человек.

Бесплатная теплая охраняемая автостоянка для гостей мероприятия.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Банкет от 2000тр на гостя + 10% сервисный сбор за обслуживание.

Фуршет от 1000р на гостя + 10% сервисный сбор за обслуживание.

Алкогольные напитки можно принести с собой при оплате сбора - 300р с человека или заказать из меню Ресторана со скидкой 30%. Безалкогольные напитки, кондитерские изделия приобретаются дополнительно.

БЛЮДА от Шефа

Молочный поросенок, утка с яблоками, гусь с молодым картофелем, стерлядь копченая, судак с рисом и овощами, индейка с яблоками, ягненок.

ТОРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Стоимость 1кг – 1600руб. (мастика или сливки)

Начинка на выбор: Йогуртовый, Пиноколада, Медовик, Карамельный, Прага, Цитрус, Черный лес, Наполеон, Красный бархат, Сметанный, Морковный, Маковый, Карамельный, Тирамису, Чизкейк классика/ шоколадный/ черничный/ клубничный.

ПОМОЩЬ В ОРГАНИЗАЦИИ РАЗВЛЕКАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Подбор артистов, ведущего, декораторов, флористов, разработка сценария.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДОГОВОРА

Бронирование даты происходит при внесении 30% предоплаты, оставшаяся часть 70% вносится в день мероприятия. Оплата возможна наличными, картой ми на расчетный счет.

Ваш банкетный менеджер Екатерина. Телефон: 8 963 300 61 90

Почта: 89633006190@mail.ru