|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Банкетное предложение от ресторана «Relax Lounge»***  ***2500 рублей с Гостя.*** | | | |  |
|  | | |  |  |
| ***Холодные закуски*** | | | ***Выход*** |  |
| ***Мясное ассорти*** *(Нежный**куриный рулет, бархатистая буженина, мясистая говядина духовая)* | | | **25/25/25** |  |
| ***Сочная селёдочка с отварным картофелем и луком*** | | | **50/50/10** |  |
| ***Овощное ассорти*** *(Свежие томаты, огурцы, болгарский перец и зелень)* | | | **30/30/30/10** |  |
| ***Салаты (2 салата на выбор)*** | | | ***Выход*** |  |
| ***Оливье с курицей (****Нежное куриное филе в сочетании с отварным картофелем, зелёным горошком, куриным яйцом, маринованным огурцом, бланшированною морковью, заправленные майонезом)* | | | **100** |  |
| ***Рихад*** *(Бархатистая буженина по-домашнему в сочетании со свежими огурцами и томатами, сыром «Гауда», хрустящими гренками, заправленные майонезом)* | | | **100** |  |
| ***Греческий*** *(Свежие огурцы и томаты, болгарский перец, салат айсберг, сыр фета, оливки, красный лук, оливковое масло)* | | | **100** |  |
| ***Горячая закуска на выбор*** | | | ***Выход*** |  |
| ***Кокот грибной*** *(Тушёные шампиньоны с репчатым луком в сметано-сливочном соусе с сырной золотой корочкой)* | | | **75** |  |
| ***Окорок по-бюргерски*** *(Сочный свиной окорок, запеченный с душистым травами и соусом «деми гряс»)* | | | **100** |  |
| ***Гарнир на выбор*** | | | ***Выход*** |  |
| ***Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью*** | | | **100** |  |
| ***Картофель по-деревенски*** *(Обжаренные во фритюре дольки хрустящего картофеля с добавлением соли, перца и ароматного чеснока)* | | | **100** |  |
| ***Картофель фри*** *(Обжаренные во фритюре ломтики картофеля с добавлением соли, перца и ароматного чеснока)* | | | **100** |  |
| ***Рассыпчатый отварной рис со сливочным маслом*** | | | **100** |  |
| ***Горячее на выбор*** | | | ***Выход*** |  |
| ***Куриное филе в беконе с сыром*** *(Обжаренная нежная куриная грудка в специях, на сливочном масле, запечённая с сыром «Гауда» и вкусным беконом)* | | | **120** |  |
| ***Шашлык из курицы*** *(Маринованное в ароматных специях филе индейки запеченное на шпажках)* | | | **120** |  |
| ***Стейк из свиной шеи*** *(Мясистая свиная шея, обжаренная до золотистой корочки со специями)* | | | **120** |  |
| ***Напитки на выбор:*** | | | ***Выход*** |  |
| ***Ягодный морс*** | | | **0,2л.** |  |
| ***Чай в ассортименте*** *(Чёрный, зелёный)* | | | **0,2л.** |  |
| ***Кофе «Руссиано»*** | | | **0,2л.** |  |
| ***Сок в ассортименте*** | | | **0,2л.** |  |
| ***Итого:*** | | | ***Выход*** |  |
| ***Выход на 1 персону*** | | | **895/200** |  |
| НА ДАННОЕ БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ СКИДКИ НЕ РАСПОСТРАНЯЮТСЯ | | | |  |
|  | | |  |  |
|  | | |  |  |
|  |  |
|  |  |

Время пребывания - 6 часов. Далее продление - 5000 руб/час.

Так же имеется 3 варианта алкогольного меню на Вашем мероприятии:

1. 50% алкоголя - по цене бара, 50% алкоголя - по спец.цене (50% от цены бара; вид и литраж алкоголя должны совпадать).

2. 50% алкоголя - по цене бара, 50% алкоголя - с собой (вид алкоголя и литраж должен совпадать).

3. Пробковый сбор с каждой единицы алкоголя - 1000 рублей (единица до 0,5л.)