



МЕНЮ

BANKETCOMPANY

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

COFFEE BREAK

www.banketcompany.ru

+7-906-714-84-84

+7-967-148-84-48



ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

КАНАПЕ С СЫРОМ

- КАНАПЕ КАМАМБЕР-КЛУБНИКА-МЯТА 25 80₽
- КАНАПЕ МАЗДАМ-ВИНОГРАД-МЯТА 25 50 ₽
- КАНАПЕ ГАУДА-ВИНОГРАД-МЯТА 25 50 ₽
- КАНАПЕ С КРЕМ ЧИЗОМ И ВИНОГРАДОМ 30 40 ₽

КАНАПЕ С СЫРОМ

- Канапе лосось с/с -маслины 30 85₽
- Канапе с копчёным угрём 20 90 ₽
- Канапе с креветкой и помидором черри 2570 ₽

КАНАПЕ МЯСНЫЕ

- КАНАПЕ РОСТБИФ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ 20 40 ₽
- КАНАПЕ ПАРМА С АНАНАСОМ И МЯТОЙ 25 80 ₽
- КАНАПЕ ПАРМА С ДЫНЕЙ И МЯТОЙ 25 120 ₽
- КАНАПЕ С ЯЗЫКОМ НА РЖАНЫХ ТОСТАХ 20 40 ₽
- КАНАПЕ НА КРЕКЕРЕ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ И ТОМАТОМ 30 40 ₽
- КАНАПЕ НА ТОСТЕ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА БУЖЕНИНА-КОРНИШОН 30 50 ₽
- КАНАПЕ ИЗ КОПЧЕНОЙ КОЛБАСКИ, СЫРА И МАРИНОВАННЫХ КОРНИШОНОВ 15 50 ₽



ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

ЗАКУСКИ С СЫРОМ

- Мини моцарелла с томатами черри на шпажках, с соусом песто 60 60₽
- Помидор черри, фаршированный сырным кремом 1 шт. 20 50₽

МИНИ СЭНДВИЧИ

- Мини сэндвич с курицей
(сэндвич из двух тостов с жареной маринованной куриной грудкой, помидорами, корншонами и листьями салата, смазанными майонезом и кетчупом) 45 60₽
- Мини сэндвич с ветчиной
(сэндвич из двух тостов с ветчиной, помидорами, корншонами, красным луком и рукколой, смазанные майонезом и кетчупом) 45 60₽
- Мини сэндвич с лососем
(сэндвич из двух тостов с ломтиками слабосоленого лосося, красным луком и свежими огурцами, смазанными майонезом) 45 60₽
- Мини сэндвич с бужениной (сэндвич из двух тостов с бужениной, помидорами, корншонами, красным луком и рукколой, смазанные майонезом и кетчупом) 45 60₽

ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ

- Фаршированные перепелиные яйца с семгой 1 шт. 30 50₽
- Помидорки черри с креветками и сливочным сыром 1 шт. 30 55₽
- Сёмга с муссом из авокадо в шоте 100 140₽

ПРОФИТРОЛИ

- Профитроли с муссом из краба и сыра 70 200₽
- Профитроли с муссом из куриной печени 70 120₽
- Профитроли с муссом из сыра с зеленью 70 120₽
- Профитроли с грибным муссом 70 120₽



ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

ТАРТАЛЕТКИ

- Тарталетка с красной икрой 70 100 ₺
- Тарталетка с семгой и красной икрой 70 180 ₺
- Тарталетка салат Виндзорский
(тарталетка с салатом из куриной грудки, кишмиша, листьев салата, болгарского перца) 70 90 ₺
- Тарталетка салат Мимоза
(тарталетка с салатом из сёмги, картофеля, моркови, лука и яйца, с майонезом) 70 90 ₺
- Тарталетка салат Оливье
(тарталетка с салатом из картофеля, консервированного горошка, репчатого лука, моркови, яйца куриного, солёных огурцов, свежих огурцов, ветчины и майонеза) 70 90 ₺
- Тарталетка Сельдь под шубой
(пшеничная тарталетка с салатом из свеклы, моркови, яйца куриного, репчатого лука, картофеля, филе сельди, майонеза) 70 90 ₺
- Тарталетка салат Средиземноморский
(айсберг, маслины, сладкий перец, огурец, сёмга солёная, масло оливковое, сок лимона, соус соевый) 70 90 ₺
- Тарталетка салат Столичный 70 90 ₺
- Тарталетка с муссом из куриной печени и орехами 70 90 ₺

ГОРЯЧИЕ ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

- Мини шашлык куриный на шпажке 100 180 ₺
- Мини шашлык свиной на шпажке 100 200 ₺
- Мини шашлык говяжий на шпажке 100 220 ₺
- Мини шашлык из лосося на шпажке 100 350 ₺

ГАРНИРЫ ФУРШЕТНЫЕ

- Овощи гриль на шпажке 100 130 ₺
- Картофель черри на шпажке 100 100 ₺

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



ВЫПЕЧКА ФУРШЕТНАЯ

- ПИРОЖОК С КУРИЦЕЙ 50 50 ₹
- ПИРОЖОК С ГРИБАМИ 50 50 ₹
- ПИРОЖОК С ЯБЛОКАМИ 50 50 ₹
- ПИРОЖОК С МЯСОМ 50 60 ₹
- ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ 50 50 ₹
- ПИРОЖОК С КАРТОШКОЙ 50 50 ₹

ДЕСЕРТЫ ФУРШЕТНЫЕ

- ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА МИНИ 30 60 ₹
- АМИЧКИ 30 30 ₹
- ОРЕШЕК МИНИ 30 50 ₹
- КОРЗИНКА МИНИ 30 60 ₹
- ПРОФИТРОЛИ МИНИ С КРЕМОМ 30 30 ₹
- КЛЕНОВЫЙ ПЕКАН 70 200 ₹



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ

- **АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**
(ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, РЕДИС, ЗЕЛЕНЬ) 300 260 ₺
- **РАЗНОСОЛЫ**
(ТОМАТЫ ЧЕРРИ МАРИНОВАННЫЕ, КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ЧЕСНОК МАРИНОВАННЫЙ КРАСНЫЙ, ЧЕРЕМША СОЛЁНАЯ, ПЕРЕЦ СОЛЁНЫЙ ОСТРЫЙ, ЗЕЛЕНЬ) 300 350 ₺
- **АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ**
(МАРИНОВАННЫЕ ОПЯТА, МАСЛЯТА, ГРУЗДИ СО СВЕЖИМ ЛУКОМ) 250 330 ₺
- **БЕЛЫЕ ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ** 100 400 ₺
- **ГРУЗДИ МАРИНОВАННЫЕ** 100 250 ₺
- **ОПЯТА МАРИНОВАННЫЕ** 100 250 ₺
- **МАСЛЯТА МАРИНОВАННЫЕ** 100 250 ₺
- **Рулет овощной** 60 120 ₺
(рулет из кабачков с морковью и сельдереем)
- **Оливки и маслины без косточки** 50/50 200 ₺
с лимоном и зеленью
- **Маслины и оливки без косточки** 100 210 ₺
- **Маслины с косточкой** 100 210 ₺
- **Оливки фаршированные** 100 250 ₺
- **Гигантские оливки Коломата** 100 380 ₺

ЗАКУСКИ СЫРНЫЕ

- **СЫРНАЯ ТАРЕЛКА** (КАМАМБЕР, ДОР-БЛЮ, ПАРМЕДЖАНО) 160 550 ₺
- **СЫРНАЯ ТАРЕЛКА** (МАЗДАМ, ГАУДА, ПАРМЕЗАН) 160 480 ₺
- **СЫРНАЯ ТАРЕЛКА** (СУЛУГУНИ, АДЫГЕЙСКИЙ, ЧЕЧИЛ) 180 450 ₺
- **РУЛЕТ ИЗ БАКЛАЖАН** (С МУССОМ ИЗ ОРЕХОВ И БРЫНЗЫ) 70 120 ₺
- **ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАН**
(С ТОМАТАМИ, МОЦАРЕЛЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ) 650 700 ₺

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



Мясные закуски

- Ассорти мясное (буженина, язык, ростбиф) 200 390 ₺
- Ассорти мясное (хамон, прошутто, салями) 200 690 ₺
- "Ассорти мясное
(балык куриный, рулет куриный, суфле из печени) 200 290 ₺
- Балык куриный сыровяленый 200 280 ₺
- Пармская ветчина с дыней 150 520 ₺
- Карпаччо из говяжьей вырезки 120 450 ₺
- Террин из куриной печени с хурмой 450 450 ₺
- Паштет из куриной печени 150 150 ₺
- Суфле из куриной печени 150 100 ₺
- Рулетики из ветчины с сыром (6 шт.) 100 150 ₺
- Закуска «Ореховые шарики» (куриное филе, сыр,
чеснок, зелень, оливки, майонез, грецкий орех) 200 270 ₺
- Рулет из курицы с сыром и черносливом 250 310 ₺
- Холодец говяжий 200 220 ₺
- Холодец из говяжьего языка 200 230 ₺
- Холодец из свиного языка 200 220 ₺
- Холодец куриный 200 190 ₺

Закуски рыбные и морепродукты

- Ассорти рыбное (осетрина и масляная холодного копчения, семга слабосоленая, оливки, лимон, петрушка) 200 850 ₺
- Ассорти рыбное (масляная холодного копчения, семга слабосоленая, маслины, лимон, петрушка) 170 450 ₺
- Осетрина горячего копчения 120 500 ₺
- Осетрина холодного копчения 120 500 ₺
- Карпаччо из лосося 120 400 ₺
- Рулет блинный из семги и икры 150 420 ₺
- Рулетики из семги с сыром 150 350 ₺
- "Икра красная (икра красная слабого посола с поджаренными тостами, сливочным маслом и лепестком петрушки) 350 1050 ₺
- Икра щучья (икра щучья соленая с поджаренными тостами, сливочным маслом и лепестком петрушки) 350 650 ₺
- Семга слабосоленая (ломтики слабосоленой семги
со сливочным маслом и петрушкой) 150 450 ₺
- Заливное из лосося 150 250 ₺
- Заливное из судака 150 250 ₺
- Блины с семгой и сыром 1 шт. 100 120 ₺
- Сельдь домашнего посола (сельдь слабого посола с маринованным луком, растительным маслом и тостами из ржаного хлеба) 300 410 ₺

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



СЭНДВИЧИ И ЧИАБАТА

Сэндвич с курицей

(сэндвич из трёх тостов с жареной маринованной куриной грудкой, помидорами, корнишонами и листьями салата, смазанными майонезом и кетчупом)

315 390 ₺

Сэндвич с ветчиной

(сэндвич из трёх тостов с ветчиной, помидорами, корнишонами, красным луком и рукколой, смазанные майонезом и кетчупом)

320 340 ₺

Сэндвич с лососем

(сэндвич из трёх тостов с ломтиками слабосоленого лосося, красным луком и свежими огурцами, смазанными майонезом)

280 360 ₺

Сэндвич с бужениной

(сэндвич из трёх тостов с бужениной, помидорами, корнишонами, красным луком и рукколой, смазанные майонезом и кетчупом)

320 360 ₺

Чиабата с лососем с/с

320 450 ₺

Чиабата с сыром Фета и колбаской

210 300 ₺

Чиабата с ростбифом

310 300 ₺



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ

- САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ (огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень) 300 290 ₺
- САЛАТ "АДЖАПСАНДАЛ" (баклажаны, помидор, болгарский перец, морковь, лук, чеснок, базилик, сельдерей, петрушка, растительное масло) 200 340 ₺
- ЧУКА САЛАТ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 250 280 ₺

САЛАТЫ С СЫРОМ

- САЛАТ "ГРЕЧЕСКИЙ" 200 250 ₺
- САЛАТ "КАПРЕЗЕ" (спелые томаты с сыром моцарелла и соусом Песто) 200 450 ₺
- САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ С СЫРОМ ФЕТА 220 280 ₺
- САЛАТ С ГРУШЕЙ, ШПИНАТОМ, ГОЛУБЫМ СЫРОМ И ОРЕХАМИ В КАРАМЕЛИ 200 460 ₺



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ САЛАТЫ МЯСНЫЕ

• САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 200 350 ₹

• САЛАТ "ВИНДЗОРСКИЙ"

• (КУРИНАЯ ГРУДКА, КИШМИШ, ЛИСТ САЛАТА, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ) 200 330 ₹

• ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК, СОЛЁНЫЕ ОГУРЦЫ, ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ, МАЙОНЕЗ) 200 220 ₹

• ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК, СОЛЁНЫЕ ОГУРЦЫ, ВЕТЧИНА ГОВЯЖЬЯ, МАЙОНЕЗ) 200 220 ₹

• ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК, СОЛЁНЫЕ ОГУРЦЫ, ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, МАЙОНЕЗ) 200 200 ₹

• ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК, СОЛЁНЫЕ ОГУРЦЫ, КУРИНАЯ ГРУДКА ОТВАРНАЯ, МАЙОНЕЗ) 200 200 ₹

• Салат "Французский"

• (из спаржи с куриной грудкой) 200 390 ₹

• Торт печеночный 300 350 ₹

• Салат "Парижель" (огурцы, помидоры, болгарский перец, кукуруза консервированная, курица копчёная, майонез, укроп) 250 270 ₹

• Салат "Аппетит"

• (сулугуни, помидоры черри, копчёная курица, чеснок, майонез) 250 330 ₹

• Салат из мяса кролика с редькой

• (филе кролика, грецкий орех, лук репчатый, редька зелёная, майонез, петрушка) 250 440 ₹



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

САЛАТЫ РЫБНЫЕ И М МОРЕПРОДУКТАМИ

- САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С СЕМГОЙ С/С 200 420 ₹
- САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КРЕВЕТКАМИ 200 450 ₹
- САЛАТ "МИМОЗА" (С ЛОСОСЕМ) 200 320 ₹
- САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ЧЕРРИ ПОД СОЕВЫМ СОУСОМ 150 550 ₹
- САЛАТ "СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ"
(АЙСБЕРГ, МАСЛИНЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ОГУРЕЦ, СЁМГА СОЛЁНАЯ, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ, СОК ЛИМОНА, СОУС СОЕВЫЙ) 270 390 ₹
- Салат руккола с маринованным тунцом 260 550 ₹
- Салат с тунцом и авокадо
(обжаренный на гриле стейк тунца, тонко нарезан и выложен на смеси салатных листьев с авокадо, огурцами и помидорами черри) 200 590 ₹
- Сельдь под шубой
(свекла, морковь, яйцо куриное, лук, картофель, филе сельди, майонез) 200 200 ₹

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Долма (фарш говядина, свинина или баранина) 3 шт. 80 140 ₹
- Жульен грибной 100 180 ₹
- Жульен куриный 100 190 ₹
- Баклажан пармеджано 240 270 ₹
(баклажан запечённый с томатами и моцареллой, с пармезаном и соусом песто)



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПТИЦА

КРОЛИК

- Шашлык куриный 200 390 ₺
- Кордон блю из куриной грудки 200 350 ₺
- Цыплёнок "корнишон" 1 шт. 350 ₺
- Перепел фаршированный 200 890 ₺
- Утка, фаршированная яблоками 2кг 2000 2500 ₺
- Утка запечённая с рисом и изюмом целая 1800 2500 ₺
- Утка запечённая с рисом и изюмом порция 250 430 ₺
- Утиная грудка с мармеладным соусом 200 350 ₺
- Утка фаршированная айвой и грушей порция 250 330 ₺
- Утка фаршированная айвой и грушей целая 2000 2500 ₺
- Утиные окорочка с фруктовым конфитюром 200 350 ₺

- Салат "Французский" 200 390 ₺
(из спаржи с куриной грудкой)
- Торт печеночный 300 350 ₺
- Салат "Парижель" (огурцы, помидоры, болгарский перец, кукуруза консервированная, курица копчёная, майонез, укроп) 250 270 ₺
- Салат "Аппетит" 250 330 ₺
(сулугуни, помидоры черри, копчёная курица, чеснок, майонез)
- Салат из мяса кролика с редькой 250 440 ₺
(филе кролика, грецкий орех, лук репчатый, редька зелёная, майонез, петрушка)



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГОВЯДИНА

СВИНИНА

БАРАНИНА

| | | | | | |
|------------------------------|-----|--------|---------------------------|------|--------|
| • БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ | 350 | 500 ₺ | • СВИНИНА В КЛЯРЕ | 200 | 320 ₺ |
| • ЧИАБАТА С ГОВЯДИНОЙ ГРИЛЬ | 200 | 350 ₺ | • МЕДАЛЬОНЫ СВИНЫЕ | 200 | 330 ₺ |
| • МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ | 200 | 400 ₺ | • МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ | 200 | 290 ₺ |
| • ГОВЯДИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ | 200 | 350 ₺ | • ШАШЛЫК СВИНОЙ | 200 | 420 ₺ |
| • БИФСТЕКС С ЯЙЦОМ | 150 | 250 ₺ | • ПОРОСЕНОК ФАРШИРОВАННЫЙ | 3500 | 6000 ₺ |
| • ЯЗЫК ГРИЛЬ | 200 | 450 ₺ | | | |
| • ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ | 200 | 450 ₺ | | | |
| • ТЕЛЯТИНА "ПО-СТРОГАНОВСКИ" | 200 | 510 ₺ | | | |
| • КОРЕЙКА ТЕЛЁНКА | 400 | 1300 ₺ | • КАРЕ ЯГНЕНКА 7-8 | 400 | 1800 ₺ |
| • СТЕЙК РИБАЙ МРАМОРНЫЙ | 400 | 1200 ₺ | • КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ | 200 | 350 ₺ |
| • СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК МРАМОРНЫЙ | 350 | 900 ₺ | • ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ | 200 | 450 ₺ |



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

| | | | | | |
|------------------------------------|------|--------|--|-----|-------|
| • Шашлык из лосося | 180 | 650 ₺ | • Мидии киви | | |
| • Чиабата с жареным лососем | 200 | 400 ₺ | • на белом вине с чесноком | 200 | 300 ₺ |
| • Форель речная запечённая | 250 | 400 ₺ | • Мидии запечённые | | |
| • Стерлядь запеченная, 1.2-1.5 кг | 1500 | 3900 ₺ | • с сыром (8 шт.) | 200 | 300 ₺ |
| • Стерлядь запеченная, 400-600 гр. | 600 | 1900 ₺ | • Мидии тушёные | | |
| • Семга на гриле | 300 | 650 ₺ | • с овощами и томатами | 200 | 300 ₺ |
| • Дорадо запечённая с травами | 400 | 600 ₺ | • Рак варёный 1шт | 150 | 200 ₺ |
| • Филе дорада жареное на гриле | 200 | 600 ₺ | • Щука запечённая под маринадом | 650 | 680 ₺ |
| • Сибас запечённый с розмарином | 400 | 600 ₺ | • Щука, запеченная под чесночно-горчичным соусом | 600 | 690 ₺ |
| • Филе сибаса, жареное на гриле | 200 | 600 ₺ | • Котлетки щучьи на пару | 200 | 400 ₺ |
| • Стейк из палтуса | 200 | 380 ₺ | • Горбуша запечённая | 800 | 800 ₺ |
| | | | • Окунь морской | | |
| | | | • запечённый или жареный | 400 | 360 ₺ |
| | | | • Карп фаршированный 1200г | 900 | 990 ₺ |
| | | | • Королевские креветки на гриле | 300 | 920 ₺ |



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГАРНИРЫ

- КАРТОФЕЛЬ ГРАТАН 150 200 ₹
- КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 150 160 ₹
- КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ ЗАПЕЧЁННЫЙ 100 160 ₹
- КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 180 ₹
- ОВОЩИ ГРИЛЬ 150 200 ₹
- ОВОЩНОЕ РАГУ 150 190 ₹
- РИС С ОВОЩАМИ 150 160 ₹
- ЗЕЛЁНАЯ ФАСОЛЬ С ЧЕСНОКОМ 120 200 ₹

Соусы

- Аджика 50 50 ₹
- Томатный 50 50 ₹
- Кетчуп 50 50 ₹
- Нашараб гранатовый 50 50 ₹
- Блю-чиз 50 50 ₹
- Ткемали зелёный 50 50 ₹
- Ткемали красный 50 50 ₹
- Тар -Тар 50 50 ₹
- Соус перечный 50 50 ₹
- Соус горчичный 50 50 ₹
- Пряный 50 50 ₹
- Грибной 50 50 ₹
- Майонез 50 50 ₹
- Горчица 50 50 ₹



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ДЕСЕРТЫ

- ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 200 200 ₺
- ФРУКТОВАЯ ШПАЖКА 150 150 ₺
- ФРУКТОВОЕ ЖЕЛЕ В АПЕЛЬСИНЕ 8070 ₺
- ЯБЛОКО ЗАПЕЧЁННОЕ С МЁДОМ И ОРЕХАМИ 150 100 ₺
- ГРУША ЗАПЕЧЁННАЯ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА 150 150 ₺
- ЯГОДНАЯ ТАРЕЛКА
- (КЛУБНИКА, ГОЛУБИКА, МАЛИНА, КРАСНАЯ СМОРОДИНА) 200 690 ₺
- АНАНАС (ЧИЩЕННЫЙ, НАРЕЗАННЫЙ ФИГУРНЫМИ ЛОМТИКАМИ) 300 490 ₺
- ПИРОЖНЫЕ В АССОРТИМЕНТЕ 15 40 ₺



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Соки

Напитки

Морсы и Компоты

СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

- Морс Риова в стекле 250 мл, клюква, брусника, вишня-земляника, чёрная смородина, ягодный 120 ₺
- Нектар Риова в стекле 250 мл, вишня, гуава, персик 120 ₺
- Сок Риова 250 мл в стекле, ананас, апельсин, грейпфрут, яблоко 120 ₺
- Сок Рич 250 мл в стекле апельсин, персик, зелёное яблоко 100 ₺
- Сок Рич пакетированный 1 л апельсин, красный виноград, вишня, грейпфрут, томат, зелёное яблоко 200 ₺
- Сок J-7 пакетированный 0,2 л вишня, яблоко, апельсин 60 ₺
- Сок J-7 пакетированный 1 л апельсин, виноград-яблоко, персик, томат, зелёное яблоко 200 ₺
- Сок J-7 пакетированный 1 л вишня, грейпфрут 250 ₺
- Сок Паго в стекле 0,2 л апельсин, томат, яблоко 100 ₺
- Сок Паго в стекле 0,2 л вишня 120 ₺
- Сок Паго в стекле 0,75 л вишня 300 ₺
- Сок Паго в стекле 0,75 л апельсин 250 ₺
- Сок Паго в стекле 0,75 л яблоко 250 ₺

| | | |
|--------------------------|------|-------|
| Морс клюквенный | 1000 | 150 ₺ |
| Морс клюквенный | 200 | 50 ₺ |
| Морс из чёрной смородины | 1000 | 150 ₺ |
| Морс брусничный | 1000 | 150 ₺ |
| Морс из облепихи | 1000 | 180 ₺ |
| Компот вишнёвый | 1000 | 180 ₺ |
| Компот ягодный | 1000 | 180 ₺ |
| Компот из сухофруктов | 1000 | 150 ₺ |



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ВОДА

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| • ВОДА ВИТТЕЛЬ НЕ ГАЗ 1,5 ПЛАСТИК | 220 ₹ | Вода Святой Источник не газ. 0,33 л пластик | 40 ₹ |
| • ВОДА EVIAN НЕ ГАЗ 0,33 л ПЛАСТИК ₹ | 150 | Вода Святой Источник газ. 0,33 л пластик | 40 ₹ |
| • ВОДА EVIAN НЕ ГАЗ 0,33 л СТЕКЛО ₹ | 190 | Вода Святой Источник не газ. 0,5 л пластик | 40 ₹ |
| • ВОДА EVIAN НЕ ГАЗ 0,5 л ПЛАСТИК ₹ | 150 | Вода Святой Источник газ. 0,5 л пластик | 40 ₹ |
| • ВОДА EVIAN НЕ ГАЗ 0,75 л СТЕКЛО ₹ | 400 | Вода Святой Источник не газ. 5 л пластик | 150 ₹ |
| • ВОДА PERRIER ГАЗИРОВАННАЯ 0,33 л СТЕКЛО | 160 ₹ | Вода Von Aqua не газ/газ 0,5 л пластик | 70 ₹ |
| • ВОДА PERRIER ЛЕМОН ГАЗИРОВАННАЯ 0,33 л СТЕКЛО | 160 ₹ | Вода Von Aqua не газ 5 л пластик | 170 ₹ |
| • ВОДА PERRIER ГАЗИРОВАННАЯ 0,5 л ПЛАСТИК | 150 ₹ | Вода Аква Минерале не газ./газ 2 л пластик | 70 ₹ |
| • ВОДА PERRIER ГАЗИРОВАННАЯ 1 л ПЛАСТИК | 200 ₹ | Вода Аква Минерале не газ./газ 0,6 л пластик | 110 ₹ |
| • ВОДА AQUA РАЙНА НЕ ГАЗ 0,25 л СТЕКЛО | 170 ₹ | Вода Аква Минерале негаз.5 л пластик | 180 ₹ |
| • ВОДА AQUA РАЙНА НЕ ГАЗ 0,5 л СТЕКЛО | 170 ₹ | Вода СЕНЕЖСКАЯ газ/не газ. 0,5 л пластик | 30 ₹ |
| • ВОДА ШИШКИН ЛЕС НЕ ГАЗ. 1 л ПЛАСТИК | 50 ₹ | Вода СЕНЕЖСКАЯ газ/не газ. 1,5 л пластик | 60 ₹ |
| • ВОДА ШИШКИН ЛЕС ГАЗ. 1 л ПЛАСТИК | 60 ₹ | Вода минеральная ЕСЕНТУКИ №4,№17 0,5 л стекло | 100 ₹ |
| • ВОДА ШИШКИН ЛЕС НЕ ГАЗ. 5 л ПЛАСТИК | 150 | Вода минеральная Боржоми 0,33 л стекло | 170 ₹ |
| | | Вода минеральная Боржоми 0,5 л пластик | 180 ₹ |
| | | Вода минеральная Боржоми 0,5 л стекло | 180 ₹ |
| | | Вода минеральная Боржоми 0,75 л пластик | 200 ₹ |
| | | Вода минеральная НАРЗАН 0,33 л стекло | 130 ₹ |
| | | Вода минеральная НАРЗАН 0,5 л стекло | 120 ₹ |



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Водка

Алкоголь

Водка

| | | | | | |
|-------------------------------------|------|--------|-----------------------------|------|--------|
| • Водка НЕМИРОВСКАЯ ОСОБАЯ (Россия) | 500 | 310 ₺ | Водка Смирнов №21 | 500 | 440 ₺ |
| • Водка НЕМИРОВСКАЯ ОСОБАЯ (Россия) | 700 | 470 ₺ | Водка Смирнов №21 | 700 | 590 ₺ |
| • Водка НЕМИРОВСКАЯ ОСОБАЯ (Россия) | 1000 | 670 ₺ | Водка Смирнов №21 | 1000 | 800 ₺ |
| • Водка РУССКОЕ ЗОЛОТО 0.5 | 500 | 390 ₺ | Водка Белая Березка | 500 | 550 ₺ |
| • Водка РУССКОЕ ЗОЛОТО 0.7 | 700 | 550 ₺ | Водка Белая Березка | 750 | 800 ₺ |
| • Водка РУССКОЕ ЗОЛОТО 0.7 | 1000 | 770 ₺ | Водка Белая Березка | 1000 | 1090 ₺ |
| • РУССКИЙ СТАНДАРТ | 500 | 600 ₺ | Водка Белая Березка СЕРЕБРО | 500 | 770 ₺ |
| • РУССКИЙ СТАНДАРТ | 1000 | 1150 ₺ | Водка Белая Березка СЕРЕБРО | 750 | 1120 ₺ |
| • САМОГОН №2 КОСОГОРОВ ПШЕНИЧНЫЙ | 500 | 700 ₺ | Царская золотая | 500 | 770 ₺ |
| • САМОГОН №2 КОСОГОРОВ ПШЕНИЧНЫЙ | 700 | 1170 ₺ | Царская золотая | 1000 | 1420 ₺ |
| • Финляндия | 500 | 880 ₺ | Царская оригинальная | 500 | 600 ₺ |
| • Финляндия | 1000 | 1700 ₺ | Царская оригинальная | 1000 | 1150 ₺ |
| • Финляндия КЛЮКВА | 500 | 880 ₺ | Русский Стандарт Голд | 500 | 700 ₺ |
| • Финляндия КЛЮКВА | 700 | 1700 ₺ | Русский Стандарт Голд | 1000 | 1350 ₺ |
| | | | Белуга | 500 | 1350 ₺ |
| | | | Белуга | 1000 | 2650 ₺ |



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ТЕКИЛА

АЛКОГОЛЬ

ДЖИН

- ОЛМЕКА БЕЛАЯ 500 1560 ₺
- ОЛМЕКА БЕЛАЯ 700 1990 ₺
- ОЛМЕКА БЕЛАЯ 1000 2850 ₺
- ОЛМЕКА ЗОЛОТАЯ 500 1710 ₺
- ОЛМЕКА ЗОЛОТАЯ 700 2270 ₺
- ОЛМЕКА ЗОЛОТАЯ 1000 3200 ₺
- САУЗА СИЛЬВЕР 700 1720 ₺
- САУЗА СИЛЬВЕР 1000 2350 ₺
- САУЗА ГОЛД 500 1480 ₺
- САУЗА ГОЛД 700 1990 ₺
- САУЗА ГОЛД 1000 2850 ₺

- Бифитер 500 1600 ₺
- Бифитер 700 2100 ₺
- Бифитер 1000 2950 ₺
- Гордонс 750 2200 ₺
- Гордонс 1000 3000 ₺
- Бомбей Сапфир 500 2100 ₺
- Бомбей Сапфир 750 2900 ₺

ТЕКИЛА

- Бакарди бланка 500 1100 ₺
- Бакарди бланка 700 1600 ₺
- Бакарди бланка 1000 2100 ₺
- Бакарди Блэк 500 1400 ₺
- Бакарди Блэк 750 1900 ₺
- Бакарди Блэк 1000 2650 ₺
- Бакарди Голд 500 1400 ₺
- Бакарди Голд 750 1800 ₺



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ЛИКЁРЫ

| | | |
|------------------------|------|--------|
| • Фернет бранка | 500 | 2000 ₺ |
| • Фернет бранка | 700 | 2800 ₺ |
| • Калуа | 700 | 2500 ₺ |
| • Калуа | 1000 | 3500 ₺ |
| • Малибу | 500 | 1000 ₺ |
| • Малибу | 1000 | 1850 ₺ |
| • Ягермайстер | 1000 | 2500 ₺ |
| • Болс в ассортименте | 700 | 1500 ₺ |
| • Пажес в ассортименте | 700 | 1600 ₺ |
| • Бэйлис | 500 | 1200 ₺ |
| • Бэйлис | 1000 | 2250 ₺ |
| • Самбука Воккари | 700 | 1600 ₺ |
| • Дисаронно Амаретто | 700 | 2500 ₺ |
| • Дисаронно Амаретто | 1000 | 3300 ₺ |

АЛКОГОЛЬ

| | | |
|-----------------|------|--------|
| • Куантро | 500 | 1700 ₺ |
| • Куантро | 1000 | 3950 ₺ |
| • Бехеровка | 500 | 1100 ₺ |
| • Бехеровка | 1000 | 2000 ₺ |
| • Абсент Ксента | 500 | 2400 ₺ |
| • Абсент Ксента | 700 | 3200 ₺ |

ЛИКЁРЫ

ВЕРМУТЫ

| | | |
|------------------|------|--------|
| • МАРТИНИ БЬЯНКО | 500 | 700 ₺ |
| • МАРТИНИ БЬЯНКО | 1000 | 1300 ₺ |
| • КАМПАРИ БИТТЕР | 500 | 1300 ₺ |
| • КАМПАРИ БИТТЕР | 1000 | 2450 ₺ |



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Виски

| | | |
|----------------------|------|--------|
| • Балантайс 12 | 500 | 1300 ₺ |
| • Балантайс 12 | 1000 | 2500 ₺ |
| • Уайт Хорс | 500 | 1100 ₺ |
| • Уайт Хорс | 1000 | 2100 ₺ |
| • Вильям Лоусон | 500 | 1000 ₺ |
| • Вильям Лоусон | 700 | 1400 ₺ |
| • Вильям Лоусон | 1000 | 1800 ₺ |
| • Джони Уокер рэд | 500 | 1700 ₺ |
| • Джони Уокер рэд | 700 | 2200 ₺ |
| • Джони Уокер рэд | 1000 | 3000 ₺ |
| • Джони Уокер Блэк | 500 | 3000 ₺ |
| • Джони Уокер Блэк | 700 | 4100 ₺ |
| • Джони Уокер Блэк | 1000 | 4900 ₺ |
| • Чивас Ригал 12 лет | 500 | 2500 ₺ |
| • Чивас Ригал 12 лет | 700 | 3600 ₺ |
| • Чивас Ригал 18 лет | 700 | 7500 ₺ |

Алкоголь

| | | |
|--|------|---------|
| • Гленфидик 12 лет | 500 | 3700 ₺ |
| • Гленфидик 12 лет | 750 | 5300 ₺ |
| • Макалан 12 лет <small>односолодовый</small> | 700 | 5300 ₺ |
| • Макалан 18 лет <small>односолодовый</small> | 700 | 12500 ₺ |
| • Талискер Дапк сторм <small>односолодовый</small> | 1000 | 3200 ₺ |
| • Аберфельди 12 лет <small>односолодовый</small> | 700 | 5500 ₺ |
| • Джемесон | 500 | 1600 ₺ |
| • Джемесон | 700 | 2400 ₺ |
| • Джемесон | 1000 | 3000 ₺ |
| • Джек Дениелс | 500 | 1800 ₺ |
| • Джек Дениелс | 700 | 2500 ₺ |
| • Джек Дениелс | 1000 | 3200 ₺ |
| • Сантори | 450 | 1100 ₺ |
| • Джим Бим | 500 | 1400 ₺ |
| • Джим Бим | 700 | 1800 ₺ |
| • Джим Бим | 1000 | 2700 ₺ |

Виски



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Коньяк

- Курвуазье ВС 500 2300 ₺
- Курвуазье ВС 700 3100 ₺
- Курвуазье ВС 1000 4300 ₺
- Курвуазье ВСОП 500 3900 ₺
- Курвуазье ХО 350 8100 ₺
- Курвуазье ХО 700 15200 ₺
- Реми Мартан ВС 500 2900 ₺
- Реми Мартан ВС 700 3800 ₺
- Реми Мартан ВС 1000 5300 ₺
- Реми Мартан ВСОП 500 4400 ₺
- Реми Мартан ВСОП 700 5900 ₺
- Реми Мартан ВСОП 1000 8400 ₺
- Реми Мартан ХО 350 9300 ₺
- Реми Мартан ХО 700 19000 ₺

Алкоголь

- Мартель ВС 1000 4600 ₺
- Мартель ВСОП 500 3500 ₺
- Мартель ВСОП 1000 6500 ₺
- Мартель ХО 700 16300 ₺
- Хеннесси ВС 500 3000 ₺
- Хеннесси ВС 700 3900 ₺
- Хеннесси ВС 1000 5600 ₺
- Хеннесси ВСОП 500 4600 ₺
- Хеннесси ВСОП 700 6100 ₺
- Хеннесси ВСОП 1000 8700 ₺
- Хеннесси ХО 350 9900 ₺
- Хеннесси ХО 700 20200 ₺
- Арарат 3 звезды 700 1300 ₺
- Арарат 5 звёзд 500 1200 ₺
- Арарат 5 звёзд 700 1700 ₺



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ВИНО КРАСНОЕ

- Терре Аллегре Санджовезе, Италия,
санджовезе, полусладкое 750 мл 650 ₹
- Каберене Совиньон Мерло, Чили,
каберне совиньон, мерло, полусухое 750 мл 790 ₹
- Ле Монбезе Каберне Совиньон, Франция,
каберне совиньон, сухое 750 мл 970 ₹
- Кьянти Фонтегайа Кантине Сан Марко, Италия,
Тоскана, санджовезе, сухое 750 мл 1100 ₹
- Впальполичелла Классико Супериоре, Италия,
Венето, корвина, рондинелла, сухое 750 мл 1900 ₹

АЛКОГОЛЬ

ВИНО БЕЛОЕ

- Терре Аллегре Треббьяно, Италия, треббьяно,
полусладкое 750 мл 650 ₹
- Бруни Гарганега Пино Гриджио, Италия, Венето,
пино гриджио, гарганега, сухое 750 мл 650 ₹
- Совиньон Блан Централ Вэлли, Чили,
совиньон блан, полусухое 750 мл 900 ₹
- Ле Монбезе Шардоне, Франция,
Сэнт-Эмильон, шардоне, сухое 750 мл 970 ₹
- Пти Шабли Жан-Марк Брокар, Франция,
Бургундия, шардоне, сухое 750 мл 2700 ₹



КОФЕ БРЕЙК

- КОФЕ ЗЕРНОВОЙ ИЗ КОФЕ-МАШИНЫ 60 ₺
- КОФЕ ARO 3в1 20 ₺
- КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ 3 в 1 30 ₺
- НЕСКАФЕ КЛАССИК 25 ₺
- НЕСКАФЕ GOLD 2Г 35 ₺
- НЕСКАФЕ 3в1 16Г 30 ₺
- чай Липтон пакетированный 2г 15 ₺
(чёрный, зелёный)
- Чай Lipton 2г треугольник 20 ₺
(фруктово-ягодный, чёрный кардамон, чёрный с тропическими фруктами, чёрный лесная ягода, чёрный вишня, чёрный клубника и мята)
- Чай greenfield в индивидуальной упаковке 2г 20 ₺
(чёрный, чёрный с бергамотом, чёрный с чабрецом, зелёный фруктово-ягодный, зелёный с ромашкой, чёрный фруктово-ягодный, чёрный цитрусовый, чёрный с барбарисом, чёрный с клубникой, чёрный с лимоном, чёрный с черникой, чёрный со сливой, чёрный молочный улун, чёрный шоколадный, травяной с ромашкой, травяной)
- чай майский в индивидуальной упаковке 15 ₺
(чёрный, зелёный)
- сахар порционный 5 гр. 5 ₺
- сахар порционный 10 гр. 8 ₺
- сахар тростниковый порционный 5 гр. 10 ₺
- сахар тростниковый порционный 5 гр. 10 ₺
- молоко сгущённое 7 гр. 15 ₺
- сливки порционные 10 %, 10 г 10 ₺

МЕНЮ НА 10 ЧЕЛОВЕК



| наименование | вес | Кол-во | цена | сумма |
|--------------------------|---------|--------|------|-----------|
| Ассорти из свежих овощей | 300 | 2 | 260 | 780 |
| Мясная тарелка | 200 | 2 | 390 | 1170 |
| Рыбная тарелка | 170 | 2 | 450 | 1350 |
| Разносолы | 300 | 2 | 350 | 1050 |
| Жульен грибной | 100 | 10 | 180 | 1800 |
| Цезарь с курицей | 200 | 2 | 350 | 1050 |
| Сельдь под шубой | 200 | 2 | 200 | 600 |
| Салат Греческий | 200 | 2 | 250 | 750 |
| Бифштекс говяжий с яйцом | 150 | 5 | 250 | 2000 |
| Форель запечённая | 250 | 5 | 400 | 2000 |
| Картофель черри | 100 | 5 | 160 | 800 |
| Рис с овощами | 150 | 5 | 160 | 750 |
| Итого: | 7390 | | | 11150 |
| На человека | 739 гр. | | | 1150 руб. |

Эконом

Количество блюд 12

Вес блюд на человека 739 грамм

Стоимость на человека 1150 рубля

Время проведения около 4 часов

Стоит добавить:

- Увеличить количество закусок
- Фрукты
- Десерты
- Напитки

МЕНЮ НА 10 ЧЕЛОВЕК



| наименование | вес | Кол-во | цена | сумма |
|--------------------------|----------|--------|------|-----------|
| Ассорти из свежих овощей | 300 | 3 | 260 | 780 |
| Мясная тарелка | 200 | 3 | 390 | 1170 |
| Рыбная тарелка | 170 | 3 | 450 | 1350 |
| Сырная тарелка | 160 | 3 | 480 | 1440 |
| Разносолы | 300 | 3 | 350 | 1050 |
| Рулеты из ветчины и сыра | 100 | 2 | 150 | 300 |
| Паштет из куриной печени | 150 | 3 | 150 | 450 |
| Баклажан запечённый | 240 | 3 | 270 | 810 |
| Цезарь с курицей | 200 | 3 | 350 | 1050 |
| Руккола с креветками | 150 | 3 | 550 | 1650 |
| Салат Греческий | 200 | 3 | 250 | 750 |
| Медальоны из говядины | 200 | 5 | 400 | 2000 |
| Сибас с розмарином | 400 | 5 | 600 | 3000 |
| Картофель черри | 100 | 5 | 160 | 800 |
| Зелёная фасоль | 120 | 5 | 200 | 1000 |
| Итого: | 10510 | | | 17600 |
| На человека | 1051 гр. | | | 1760 руб. |

Классик

Количество блюд 15

Вес блюд на человека 1051 грамм

Стоимость на человека 1760 рубля

Время проведения около 6 часов

Стоит добавить:

- Фрукты
- Десерты
- Напитки

МЕНЮ НА 10 ЧЕЛОВЕК



| наименование | вес | Кол-во | цена | сумма |
|--------------------------|----------|--------|------|-----------|
| Ассорти из свежих овощей | 300 | 3 | 260 | 780 |
| Мясная тарелка | 200 | 3 | 390 | 1170 |
| Рыбная тарелка | 170 | 3 | 450 | 1350 |
| Сырная тарелка | 160 | 3 | 480 | 1440 |
| Разносолы | 300 | 3 | 350 | 1050 |
| Рулеты из ветчины и сыра | 100 | 2 | 150 | 300 |
| Оливки / маслины | 100 | 2 | 210 | 420 |
| Паштет из куриной печени | 150 | 3 | 150 | 450 |
| Баклажан запечённый | 240 | 3 | 270 | 810 |
| Жульен грибной | 100 | 10 | 180 | 1800 |
| Цезарь с курицей | 200 | 3 | 350 | 1050 |
| Руккола с креветками | 150 | 3 | 550 | 1650 |
| Салат Греческий | 200 | 3 | 250 | 750 |
| Медальоны из говядины | 200 | 5 | 400 | 2000 |
| Сибас с розмарином | 400 | 5 | 600 | 3000 |
| Картофель черри | 100 | 5 | 160 | 800 |
| Зелёная фасоль | 120 | 5 | 200 | 1000 |
| Итого: | 11710 | | | 19820 |
| На человека | 1171 гр. | | | 1982 руб. |

Праздничный

Количество блюд 17

Вес блюд на человека 1171 грамм

Стоимость на человека 1982 рубля

Время проведения около 6 часов

Стоит добавить:

- Фрукты
- Десерты
- Напитки

МЕНЮ НА 10 ЧЕЛОВЕК



| наименование | вес | Кол-во | цена | сумма |
|--------------------------|----------|--------|------|-----------|
| Ассорти из свежих овощей | 300 | 3 | 260 | 780 |
| Мясная тарелка | 200 | 3 | 390 | 1170 |
| Рыбная тарелка | 170 | 3 | 450 | 1350 |
| Сырная тарелка | 160 | 3 | 480 | 1440 |
| Разносолы | 300 | 3 | 350 | 1050 |
| Рулеты из ветчины и сыра | 100 | 2 | 150 | 300 |
| Оливки / маслины | 100 | 2 | 210 | 420 |
| Паштет из куриной печени | 150 | 3 | 150 | 450 |
| Закуска ореховые шарики | 200 | 3 | 270 | 810 |
| Баклажан запечённый | 240 | 3 | 270 | 810 |
| Жульен грибной | 100 | 10 | 180 | 1800 |
| Цезарь с курицей | 200 | 3 | 350 | 1050 |
| Руккола с креветками | 150 | 3 | 550 | 1650 |
| Салат Греческий | 200 | 3 | 250 | 750 |
| Медальоны из говядины | 200 | 5 | 400 | 2000 |
| Сибас с розмарином | 400 | 5 | 600 | 3000 |
| Картофель черри | 100 | 5 | 160 | 800 |
| Зелёная фасоль | 120 | 5 | 200 | 1000 |
| Фруктовая тарелка | 200 | 3 | 200 | 600 |
| Итого: | 12910 | | | 21230 |
| На человека | 1291 гр. | | | 2130 руб. |

Торжественный

Количество блюд 19

Вес блюд на человека 1291 грамм

Стоимость на человека 2130 рублей

Время проведения около 8 часов

Стоит добавить:

- Десерты
- Напитки



В стоимость блюд не входит:

- доставка 2000 рублей (при заказе от 20 000рублей доставка бесплатна)
- обслуживание 2500 рублей (1 официант на 10 человек)
- работа повара 3000 рублей (1 повар на 20 гостей)
- аренда посуды, стекла и приборов от 15 рублей за единицу

Ассортимент видов банкетного меню может быть дополнен или сокращён по вашему желанию.

Полный ассортимент блюд и напитков на сайте www.banketcompany.ru

Заказ и дополнительная информация по тел. **+7-906-714-84-84** или e-mail: **banketcompany@mail.ru**

Мы используем только сертифицированные товары и продукты от ведущих Российских поставщиков.

Вся работа проходит на профессиональном оборудовании, предоставленном нашими партнёрами.

