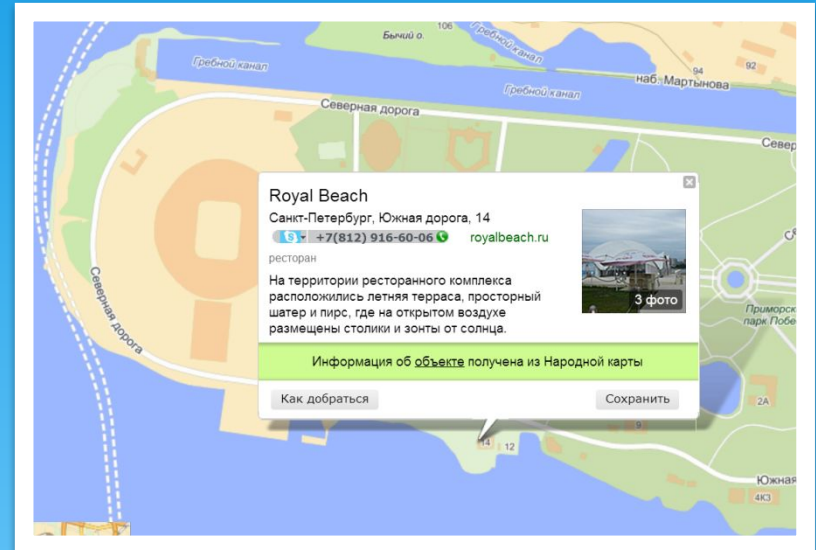


# #2: Royal Beach

- Расположение
- Важная информация
- Цены
- Порядок оплаты
- Меню
- Фото

# Расположение

Клубный ресторан Royal Beach расположен на Крестовском острове, Южная дорога, 14



# Важная информация #1

- В данный момент ресторан закрыт, так как в зимний сезон не работает. Открывается в апреле.
- Для проведения банкета представлен шатер, вмещающий до 100 человек.



# Важная информация #2

- Ресторан располагает своим звуковым оборудованием, но в распоряжении не имеет оборудования по свету (Софиты и пр.). Таким образом поиск и оплата «светлячков» ложится на наши плечи и кошелек, притом, важный момент – установка и демонтаж осуществляется силами и за средства заказчика.
- Программой праздника и украшением зала ресторан не занимается, но их арт-директор может посодействовать в поиске организаторов.
- Банкетное меню, представленное в отдельном разделе – стандарт. Его можно будет изменять при заключении договора.

# Важная информация #3

- Пиротехнические шоу. Опять же, ресторан не имеет своих пиротехников, а те, которых будем искать мы (если будем) должны иметь лицензии и разрешения. Услуги таких специалистов очень не дешевы.

# Цены

- Стоимость закрытия банкетного зала – 250 000 р. Эту сумму будет необходимо отдать ресторану в любом случае. Далее подробнее откуда цифра берется:
- Стоимость банкетного меню на 1 человека составляет на данный момент - 3000р. Однако до апреля сумма может быть увеличена ( в пределах 500 рублей).
- Стоимость использования звука все те же 10 000р.
- Оставшаяся сумма до стоимости закрытия уходит на оплату алкоголя от ресторана. Приблизительно 20000-30000р.

# Порядок оплаты

- Для бронирования даты желательно внести некоторую сумму денег до апреля.
- До мероприятия (в апреле) необходимо внести 30% от стоимости.

# Меню\*



Банкетное предложение от ресторана

## «Royal Beach»

### Welcome

Фруктовое канапе	20 гр.
Сырное канапе	20 гр.

### Салаты и закуски в стол

<b>«Цезарь»</b>	
Хрустящие листья айсберга с гриллированным лососем	80 гр.
<b>«Новая Англия»</b>	
Овощной салат с куриным филе	80 гр.
<b>«Камачо»</b>	
Аппетитный салат с ростбифом, паприкой и корнишонами	80 гр.
<b>Мясная тарелка:</b>	
Буженина, приготовленная на ольховых поленьях, отварной говяжий язык, куриный рулет с брокколи	30/40/40 гр.
<b>Рыбная тарелка:</b>	
Шотландский лосось слабой соли, маринованное филе трески с пряными травами, угорь, копченый в соевом соусе, тигровые креветки	30/40/30/10 гр.
<b>Ломтики соленой океанской макрели</b>	
С отварным картофелем	30/30 гр.
<b>Свежие овощи и малой соли:</b>	
Томаты, огурчики, паприка, перец Чили, св. зелень,	100 гр.
Томаты и огурцы малой соли, маринованный чеснок, капуста корейская	
<b>Итальянские и греческие оливки и маслины</b>	20 гр.
<b>Фруктовая тарелка:</b>	
Банан, яблоко, виноград, клубника, груша	100 гр.

### Горячая закуска, подается в обнос

Сытный южный пирог	60 гр.
Запеченная грудинка с соусом красное вино	60 гр.

### Горячее блюдо на выбор

<b>Стейк из филе говядины</b>	
Подается с картофелем «Айдахо», томатами черри и перечным соусом	150/80/50 гр.
<b>Медальон из лосося</b>	
Сервируется рулетом из картофеля с капустой брокколи, томатами и горчичным соусом	150/80/50 гр.
<b>Соуса:</b>	
Сливочный хрен	
Томатная «Аджика»	
<b>Хлебная корзина</b>	

### Десерт на выбор

Мороженное	100 гр.
Торт	100 гр.

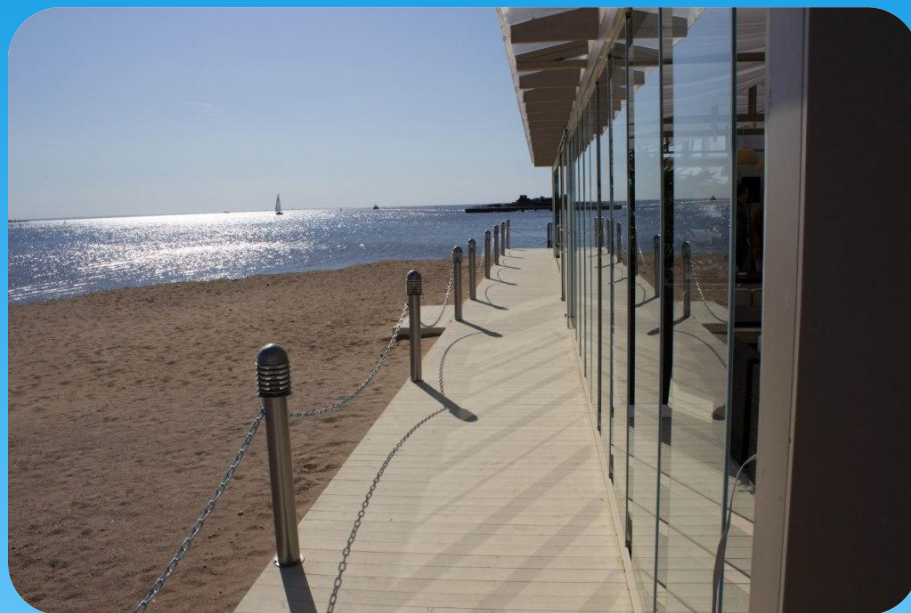
### Напитки

Вода газ, б/газа	300 мл.
Сок в ассортименте	200 мл.
Морс из клюквы и брусники	200 мл.
Чай, кофе	1 порция

Предложение составляет 3000 рублей на 1 персону



# ΦΟΤΟ #1



# ΦΟΤΟ #2

