

Приблизительное меню на 100 персон (2333руб./чел) +10%

Ассорти рыбное 50*300=15000
Мясное плато 50*280=14000
Язык с хреном 20*250=5000
Сырная нарезка 20*220=4400
Грибочки маринованные 20*180=3600
Баклажаны по-гречески 35*220=7700
Ветчинные рулетики 35*200=7000
Помидоры фаршированные 50*150=7500
Свежие овощи 30*200=6000
Русский разносол 25*150=3750
Селедочка 20*150=3000
Оливки/маслины 15*100=1500
Лимон 15*100=1500
Цезарь классический 40*300=12000
Салат Нежность 50*300=15000
Салат Балатон 40*300=12000
Салат Оливье 40*250=10000
Жульен полугрибной 100*180=18000
Стейк из семги 30*500=15000
Люля 30*480=14400
Шашлык куриный 30*250=7500
Шашлык свиной 25*380=9500
Овощи гриль 35*150=5250
Картофель по-деревенски 65*90=5850
Тарталетки с красной икрой 120*90=10800
Вода с газом/без газа 30*70=2100
Кока-Кола 30*80=2400
Морс 30*200=6000
Сок в ассортименте 25*200=5000
Лимонад 20*80=1600
Хлеб белый/черный 250*4=1000

ИТОГО: 233 350 (2 333руб. с человека) +10%

Предоставляем ведущего и диджея

С собой спиртное, торт Пробкового сбора нет.

Показ зала и составление меню проводится круглосуточно по предварительному звонку.

8 903 130 10 35; 8 499 130 10 35 Ольга (Банкетный администратор).