

Приблизительное меню на 50 персон (1959 руб./чел)

Ассорти рыбное 20*300=6000
Мясное плато 20*280=5600
Язык с хреном 10*250=2500
Ассорти из сыров с виноградом и медом 10*250=2500
Баклажаны по-гречески 17*220=3740
Ветчинные рулетики 17*200=3400
Русский разносол 8*150=1200
Селедочка с картошечкой и луком 8*150=1200
Оливки/маслины 7*100=700
Лимончик 7*100=700
Салат Теплый с говядиной 25*300=7500
Салат Нежность 25*300=7500
Салат Балатон 25*300=7500
Жульен полугрибной 50*180=9000
Стейк из семги в икорном соусе 20 *550=11000
Люля 15*480=7200
Шашлык свиной 10*380= 3800
Каре ягненка с гранатовым соусом 15*480=7200
Овощи гриль 20*150=3000
Картофель по-деревенски 30*90=2700
Морс 15*200=3000
Хлеб белый/черный 250*4=1000

ИТОГО: 97940 (1959 руб. с человека) Возможен расчет по расчетному счету с закрывающими документами

С собой спиртное и сладости 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).