

Банкетное предложение 3 500 рублей на человека + обслуживание 10%

САЛАТЫ	
Цезарь с обжаренной курицей	50 гр.
Оливье с говяжьим языком	50 гр.
Сельдь под шубой	50 гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Свежие овощи (Огурец, томат, перец болгарский, зелень)	50 гр.
Ассорти мясное (Куриный рулет, буженина, ростбиф)	50 гр.
Семга с/с	50 гр.
Ассорти европейских сыров (Дор блю, масдам, чедр, пармезан.)	50 гр.
Ассорти солений (маринованные огурцы, помидоры, капуста квашеная)	50 гр.
Баклажаны с сырной начинкой	50 гр.
Маслины/Оливки/Лимон	50 гр.
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Жульен грибной/куриный	1 шт./50 гр.
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Ассорти из шашлыков с картофелем на угля и овощами гриль	200/50 гр.
НАПИТКИ	
Морс клюквенный/ из черной смородины/ из облепихи / брусничный	250 мл.
Бон Аква б/г или с/г	500 мл.
СОУС/ХЛЕБ/ДЕСЕРТ	
Соус томатный	50 гр.
Булочка французская	1 шт./35 гр.
Фрукты	100 гр.
Пирожное в ассортименте или торт праздничный	100 гр.

1. Зал бронируется при внесении задатка в размере не менее 30% от сметы банкета. При отказе Заказчика от проведения банкета задаток Заказчику не возвращается.
2. Вся сумма за банкет должна быть внесена не позднее 10 дней до проведения банкета.
3. Время для проведения банкета – до 6 часов. Стоимость продления аренды зала зависит от зала и количества занятого на банкете персонала – 20 000 рублей за 1 час.
4. При безналичном расчёте наценка составляет 12%. При расчёте банковской картой наценка составляет 3%.