

## Предложение по организации банкета

### МЕНЮ №1

На одну персону

Салаты	Выход	Цена
Салат из кальмаров и свежих овощей	100	75
«Испанская свежесть» с говядиной отварной в зелени гарни, обжаренных шампиньонов, маслинами, салатом айсберг и лола роса с оригинальным оливковым маслом	100	80
Салат «Хризантема»	100	80
Салат македонский из свежих овощей с брынзой		
<b>Ассорти нарезок собственного приготовления</b>		
Нарезка рыбная (Семга с\с, Форель х\к, Сельдь пряного посола)	60	120
Нарезка мясная (язык говяжий, буженина, куриный рулет)	60	120
Соленья (огурцы, помидор черри, перец маринованный\квашенная капуста\гурийская капуста, патиссоны, черемша)	100	55
<b>Горячие блюда</b>		
<b>Рыба и морепродукты</b>		
Стейк из семги с соусом из шпината	100\30	150
<b>Мясо</b>		
Говядина тушенная с черносливом	100	145
<b>Гарниры</b>		
Рататауй из овощами	150	60
Запеченные ломтики картофеля	150	55
<b>Десерт</b>		
Фруктовый шашлычек	100	45
<b>Выпечка</b>		
Пирожки в ассортименте	35	65
<b>Хлебный буфет</b>		
Булочки / хлеб	20	20
<b>Стандарт</b>		
Чай, Кофе, Сахар, Сливки, Лимон		100
Морс \ лимонад	500	60

Стоимость банкета на 1 гостя составляет 1230 рублей.

В стоимость меню включена стоимость аренды стекла под алкоголь заказчика.

В стоимость меню НЕ включено официантское обслуживание, стандартно накрывается «шведский стол», при необходимости, обслуживание оплачивается дополнительно = 10% от стоимости мероприятия.

Общий вес меню на одного гостя составляет 1155 г.

С уважением, Ваше За100лье.рф!

+7 926 7777 321

МО Электросталь, Южный проспект, д. 6 первый этаж офисного здания завода Terminus

[zactolie@gmail.com](mailto:zactolie@gmail.com) [www.facebook.com/zactolie.kafe](http://www.facebook.com/zactolie.kafe)

<http://zactolie.wix.com/kafe>

## Предложение по организации банкета

### МЕНЮ №2

На одну персону

<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, САЛАТЫ</b>	<b>Выход</b>	<b>Цена</b>
Салат из слабосоленой семги с капустой брокколи, болгарским перчиком и перепелиным яйцом, заправленный сливочным майонезом	100	75
Салат «Оливье» классический из говядины, птицы и языка	100	75
Салат «Цезарь» из филе курицы с салатным листом «Романе», обжаренной крошкой бекона, помидорами черри и классическим соусом «Цезарь»	100	80
Рулетики из баклажан с пикантным сырным муссом	50	50
Рулетики из ветчины с сырным муссом	50	50
Овощная корзина с зеленью (огурцы, помидоры, перец болгарский, редис красный, сельдерей)	50	60
Соленья (огурцы, помидор черри, перец маринованный \ капуста квашенная \ гурийская, патиссоны, черемша)	100	55
Нарезка рыбная (семга с \с, форель х \к, сельдь пряного посола)	60	120
Нарезка мясная (рулет куриный, буженина, язык отварной)	60	120
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (На выбор гостя)</b>		
Руллет из говядины с перепелиным яйцом, луком порей, шампиньонами и соусом «Фюего» из красного вина	200\50	290
Стейк из семги с соусом белое вино с красной икрой	200\50	290
<b>ГАРНИР (На выбор гостя)</b>		
Картофель «Гратен» запеченный в сливочном соусе	150	60
Рататуй из овощей (баклажаны, цуккини, перец болгарский, лук)	150	60
<b>ДЕСЕРТ</b>		
Свежие фрукты (фруктовый шашлычок)	100	50
Авторские порционные десерты (муссы и пр.)	130	170
<b>ВЫПЕЧКА</b>		
Пирожки в ассортименте	3 шт	65
<b>НАПИТКИ</b>		
Чай, кофе, сливки, лимон, сахар		100
Морс \ лимонад	500	60

**Стоимость банкета на 1 гостя составляет 1480 рублей**

В стоимость меню включена стоимость аренды стекла под алкоголь заказчика.

В стоимость меню НЕ включено официантское обслуживание, стандартно накрывается «шведский стол», при необходимости, обслуживание оплачивается дополнительно = 10% от стоимости мероприятия.

Общий вес меню на одного гостя составляет 1330 г.

