

## РЕКОМЕНДУЕМОЕ МЕНЮ НА 120 ПЕРСОН

(выходные, предпраздничные и праздничные дни)

(выбор блюд и напитков всегда остается на Ваше усмотрение):

### МЕНЮ (на 1 персону) - 1742 руб.

(выбор блюд и напитков всегда остается на Ваше усмотрение):

Холодные закуски 127 пор., Салаты, Горячая закуска, Основное блюдо.

Морс ягодный домашний, вода минеральная без газа.

### Шоу программа - вариант GOLD - 16 т.р.

(выбор шоу программы всегда на Ваше усмотрение):

Фуришет, украшение столов, ведущих+сценарий, вокал, инструмент, ди-джей, караоке, световое и звуковое оборудование, фотоуслуги.

### Ваша экономия:

Алкогольные напитки с собой

Праздничный торт с собой

## МЕНЮ

Наименование	Цена	Кол-во	Сумма
--------------	------	--------	-------

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ. (РЕКОМЕНДАЦИЯ ОТ РЕСТОРАНА)

<b>Фруктовое ассорти.</b> Ананас, дыня, виноград, киви, груши, мандарины и ягоды	810	8	6480
<b>Мясное ассорти.</b> Буженина запеченная, домашний куриный рулет, говядина запеченная, казылык из конины. Гарнируется соусами: хрен и горчица.	590	17	10030
<b>Утиная грудка</b> с медовыми яблоками и гранатовым соусом	485	17	8245
<b>Рулетики из баклажан с сырно-чесночной начинкой и тертым орехом</b>	290	17	4930
<b>Шампиньоны собственного маринада и специями</b>	180	17	3060
<b>Сырное ассорти</b> с орешками и грушей на виноградном озере	480	17	8160
<b>Рыбное ассорти.</b> Масляная рыба, лосось слабосоленый, сливочный ролл с копченым угрем и икрой тобико, голубые мидии.	840	17	14280
<b>Овощное ассорти.</b> Томаты, сельдерей, редис, огурцы, сладкий перец, маслины, фиолетовый лук. Подается с тремя соусами: сметанный, зеленый, оливковый.	330	17	5610

### САЛАТЫ. (РЕКОМЕНДАЦИЯ ОТ РЕСТОРАНА)

<b>Салат Кахетинский.</b> Со свежими овощами, ветчиной из говядины, красной фасолью, листьями салата, зернами граната и жареным сыром Халуми.	280	120	33600
---	-----	-----	-------

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА В ЦЕНТР СТОЛА. (РЕКОМЕНДАЦИЯ)

<b>Эмпанадос с куриным филе.</b> Популярные аргентинские пирожочки из слоеного теста, с куриным филе и овощами. Подается с соусами: сырный, сальса и зеленым соусом.	265	24	6360
--	-----	----	------

### СУП. (РЕКОМЕНДАЦИЯ ОТ РЕСТОРАНА)

<b>Бульон с минитреугольником</b>	90	120	10800
-----------------------------------	----	-----	-------

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР. (РЕКОМЕНДАЦИЯ)

<b>Бефстроганов со сливочным соусом и грибами.</b> Подается с картофельным пюре Пармезан с трюфельным маслом	490	60	29400
<b>Филе судака на гриле.</b> Обжаренное нежное филе белой рыбы прекрасно гармонирует с деликатным муссом из брокколи и рисом с овощами и белыми грибами.	470	60	28200

### Итого кухня

169155

### РАЗНОЕ

Хлебная корзина от ресторана	90	15	1350
------------------------------	----	----	------

### ТОРТ С СОБОЙ

### НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ. (РЕКОМЕНДАЦИЯ)

Морс ягодный 1 л.	360	70	25200
Аква Минерале без газа 0,5	130	10	1300
Аква Минерале с газом 0,5	130	10	1300

### Услуги ресторана

Обслуживание	100	120	12000
--------------	-----	-----	-------

### ИТОГО ПО МЕНЮ

209005

**GOLD SHOW 16000 руб.**

**16000**

*Фуршет*

*Шампанское (бокалы)*

30

*Фрукты (тарелки)*

2

*Украшение столов сезонными цветами (вазы)*

6

*Профессиональный ведущий*

3 часа

*Написание индивидуального сценария торжества*

*Выступление вокалиста (композиций)*

6

*Инструмент на выбор: саксофон, скрипка, фортепиано*

4

*(композиции)*

*Диджей (час)*

5

*Караоке*

All time

*Световое оборудование*

All time

*Звуковое оборудование*

All time

*Фотоуслуги 2 часа: не менее 50 обработанных фотографий  
высылаются после обработки заказчику*

**Ваше незабываемое торжество:**

**225005**