Пакет «Light»

Банкетное меню на 40чел:

Выход по меню – 990 гр\чел Выход по напиткам – 320мл\чел Welcom зона (фуршет) – 160 гр\чел

Обслуживание и трансфер:

Работа банкетного менеджера
Работы официантов в течение всего мероприятия
(1 официант на 20 гостей)
Работа повара (1 повар на 25 гостей)
Доставка оборудования и трансфер персонала



Плюсы данного предложения:

Возможность завоза своего алкоголя, отсутствие пробкового сбора

Организация и обслуживание в теч. всего дня, уборка банкетного зала, организация вечернего/позднего застолья Колоссальное экономии времени на поиск неизвестного персонала, закупку, хранение и транспортировку продуктов, а также их приготовление и сервировку. (Мы работаем строго по договору оказания услуг) Выгодная цена при заказе на 40 персон.

Продолжительность мероприятия 4-5 часов

2000 руб. на персону*

*Минимальный заказ 80.000 руб.

Холодные закуски

- Ассорти мясное (домашнее)
- Сёмга слабосолёная с картофельными «рёшти»
- Ассорти солений
- Ассорти овощное
- Рулетики из баклажан с сыром и чесн.
- Селёдочка с картофелем и луком
- Фруктовая Ваза

Салаты:

- Салат «Цезарь» с курицей
- Салат «Охотничий домик»
- Микс-салат с говяжьим ростбифом Горячие блюда:
- Свинина по-французски
- Филе тилапии в кляре с соусом

«Тар-тар»

Гарниры:

Картофель по-деревенски Грибочки гриль Рис с овощами

Напитки:

- Морс клюквенный На выбор:
- Чай чёрный в чайнике в асс.
- Чай зелёный в чайники в асс.
- Кофе молотый в растворимом «Milicano»

Welcom:

- Канапе с бужениной
- Канапе сырное с виноградом
- Буше с утиным паштетом
- Канапе «капрезе»

Хлебобулочные изделия:

- Хлеб белый (батон)
- Хлеб чёрный (Дарницкий)







