

Банкетное меню 2500 руб./ на персону

(Выход 900 гр. на человека + напитки)

Холодные закуски

Мясное ассорти

(Подается с апельсинами, листьями салата, свежей зеленью и острым соусом)

- Буженина запеченная в трех перцах
- Нежный рулет из курицы с паприкой
- Колбаса сырокопченая

Профитроли с нежным печеночным паштетом и зеленью

Роллы из цуккини с овощным жульеном и сливочным сыром

Ассорти из свежих овощей и садовой зелени

Сельдь слабой соли с отварным картофелем и маринованным луком

Салаты

Салат «Греческий» из свежих овощей с мягким сыром

Салат с ломтиками куриного филе, томатами, салатным миксом и фирменным соусом

Горячее блюдо (50/50)

Горбуша в сливочно-лимонном соусе с картофелем "Дофин"

Куриная грудка в апельсиновой глазури с отварным рисом по-гавайски

Хлеб из собственной пекарни

Напитки

Домашний ягодный морс

Кофе/чай (сахар, молоко, лимон)

Условия по проведению банкета:

- Заказ банкета от 15 человек (от 2 200 руб.)

- Сервис 400-00 руб./чел.

По дневному обслуживанию:

- При длительности мероприятия более 5 часов оплата 1 500 руб. за каждый последующий час

Переход дневного обслуживания в ночное:

- При переходе дневного обслуживания в ночное (например с 22:00 до 23:00 и т.д.) оплата ночного времени 2 500 руб. за каждый последующий час.

По ночному обслуживанию: (обслуживание полностью в ночное время)

- **Правило 22 часов.** (т.к. ночное время начинается с 22:00)

При бронировании банкета после 22:00 клиенту предоставляется один час **бесплатно ночного обслуживания**, далее стоимость обслуживания 2 500 руб. за каждый час продления.

- Правило 22 часов работает только в случае, если мероприятие проходит **полностью** в ночное время.