

Фуршетное меню
1 750 руб. на персону (680 гр.)

Холодные закуски

- Ростбиф на тосте с оливкой 35 гр.
- Канапе с ломтиком утиного мяса в карамели с черносливом 40 гр.
- Канапе с сыром бри с пармской ветчиной и вяленным томатом 35 гр.
- Крудите из овощей с соусом блю –чиз в шоте (сельдерей, сладкий перец, огурец, морковь) 60 гр.
- Брускетта с фермерским цыплёнком, соусом Цезарь, томатом черри и базиликом 50 гр.
- Микс из зелёных и чёрных оливок 30 гр.

Салат

- Тарталетка с салатом «Оливье» с бужениной собственного приготовления 60 гр.

Горячие закуски

- Мини-шашлычок из куриного филе 60 гр.

Выпечка

Пирожок с капустой 30 гр.

Пирожок с яблоком 30 гр.

Напитки

Морс 250 мл.

Условия по проведению фуршета:

- Заказ фуршета от 15 человек (от 1 200 руб.)
- **Сервис 350-00 руб./чел.**

По дневному обслуживанию:

- При длительности мероприятия более 3 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 фуршета 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.