



## Вариант меню на 40 персон

Рассадка : обсуждается с заказчиком

### Фуршетный стол :

Шампанское можно свое

Фруктовая горка или канапе ( по запросу )

### Холодные закуски и салаты:

Рыбная тарелка 460 гр	8 пор(по1250 руб)
Мясная тарелка 460 гр	8 пор (по 950 руб)
Салат с зеленью , пармской ветчиной и дыней 350 гр	8 пор (по 790 руб)
Овощной салат с баклажанами и грецкими орехами 350 гр	4 пор (по 590 руб)
Мясной салат с жареными грибами 350 гр	8 пор (по 500 руб)
Салат с тунцом , авокадо и зеленью 350 гр	8 пор (по 690 руб)
Капрезе 350 гр	4 пор (по 790 руб)
Салат «Ромен» с курицей и тигр. креветками 350 гр	8 пор (по 650 руб)
Карпаччо из лосося 350 гр	8 пор (по 800 руб)
Салат с копченой уткой 350 гр	8 пор (по 590 руб)
Сельдь под шубой <b>или</b> сельдь с отв. картофелем 400 гр	6 пор (по 450 руб)
Сырная тарелка 180 гр	6 пор (по 950 руб)
	<b>63 680 руб</b>

### Горячие блюда на выбор ( уже с гарниром ) :

Стейк «Albion» (филе говядины) 1250 руб 380 гр	
Филе лосося гриль - 980 руб 360 гр	40 пор 44 000 руб
Хлеб собст. выпечки 100 руб	20 пор 2000 руб
Масло 50 руб	8 пор 400 руб
	<b>46 400 руб</b>

### Алкобольные и безалкогольные напитки:

Морс домашний ( 300 руб за 1 л )	22 л	6600 руб
Вода минер. 0,5 л по 120 руб	30 бут	3600 руб
Вино белое или красное сухое (Италия ) по 1750 руб	8 бут	14 000 руб

Остальной алкоголь можно свой

Кофе (по 200 руб) , чай ( по 100 руб) по факту  
**24 200 руб**

**Десерт :** можем предложить фирменный

вишневый штрудель с мороженым (по 250 руб) **по факту**

**Ориентировочная стоимость мероприятия : 134 280 руб**  
**+ 10 % ( обслуживание )**

Вес продуктов на одну персону ~ 1,3 кг

Менеджер ресторана ( Вадим ) 8 952 380 40 22

