

Дата проведения "___" _____ 2024г.

время проведения _____

ФИО заказчика/Организация _____

Кол-во гостей _____ Контактный телефон _____

Форма оплаты _____ Предоплата _____ № чека _____

№ п/п	Наименование блюда	выход гр/мл/шт	цена руб.	количество	общая сумма
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Мясное ассорти буженина, балык свиной, рулет из цыпленка с сладкой паприкой	180	650		
2	Язык говяжий отварной говяжий язык с розмарином и сливочным хреном	130/30/5	500		
3	Рулет из мяса птицы собственного производства	1/1000	2200		
4	Ростбиф из телятины су-вид	1/500	2000		
5	Буженина запеченная собственного производства	1/1000	2500		
6	Сало по -домашнему грудинка собственного посола с перьями из зеленого лука, горчицей	1/170	300		
7	Паштет Фуа-гра с апельсиновым маслом и розмарином подается с хрустящими тостами из чабатты	50/200	600		
8	Ассорти сыров маасдам, пармезан, чедр, дор блю, орехи, мед	30/10/220	670		
9	Тарталетка с икрой и творожным сыром	1 шт.	200		
10	Лосось с/с	1/1000	4000		
11	Рыбное плато лосось с/с, масляная рыба х/к, маслины, лимон, зелень	10/10/140	690		
12	Филе сельди сельдь домашнего посола с красным ялтинским луком	180/20	350		
13	Филе скумбрии скумбрия фирменного посола в сливочно- горчичной заправке	180/20	390		
14	Тигровые креветки креветки, обжаренные с чесноком на оливковом масле	1/120	600		
15	Канелонни из баклажана рулетки с сырным муссом , грецким орехом и гранатом	1/200	380		
16	Канелонни из цуккини рулетки с сырным муссом и черри	1/200	350		
17	Перчики Черри и Халапеньо фаршированные сливочным сыром со специями	250	800		

18	Ассорти овощное огурец, свежие томаты, болгарский перец, редис, салат, зелень	300	400		
19	Оливки и маслины подаются с лимоном	20/100	250		
20	Огурчики свежепосоленные	100	140		
21	Ассорти брускетт брускетты с ростбифом, лососем, авакадо, помидорами , мацареллой, овощами гриль, рикоттой, песто, базиликом	24 шт.	2500		
22	Домашнее лукошко разносол огурчиков, томатов, перца, маринованных грибочков	1/330	350		
	САЛАТЫ				
23	Цезарь с куриной грудкой филе куриное, листья Романо, помидор черри, сухарики, пармезан, соус	200	420		
24	Цезарь с креветкой тигровая креветка, листья Романо, помидор черри, сухарики, пармезан, соус	200	600		
25	Цезарь с семгой семга с/с, листья Романо, помидор черри, сухарики, пармезан, соус Цезарь	200	620		
26	Салат с телячьим языком ароматный язык, Айсберг, маринованные корнишоны, зеленое яблоко, перепелиное яйцо, горчица, майонез	200	500		
27	Салат "Кальмар" кальмар на гриле, вяленые помидоры, помидоры Черри, травы, чесночный соус	200	550		
28	Салат "Гурман" крабовое мясо, перепелиные яйца, свежий огурец, авакадо, салатные листья, соль, фирменный соус	200	580		
29	Салат "Лаззат" с хрустящими баклажанами баклажаны, бакинские помидоры, чеснок, кинза, салатная зелень, заправка	200	400		
30	Салат "Экзотик" нежное куриное филе, ананас, яйцо, салатные листья, заправка	200	400		
31	Салат "Греческий" помидор, огурец, перец болгарский, лук красный, сыр "фета", маслины, оливки, оливковое масло, специи, соус	220	400		
32	Салат "Пряный" телятина, листья салата, маринованный болгарский сладкий перец, лук ялтинский, зелень, оливковое масло	200	550		
33	Салат "Витаминка" капуста белокочанная, морковь, чеснок, болгарский перец, лук, зелень	220	200		
34	Тарталетка из слоеного теста используется для оформления салата по 100 гр.	1 шт.	40		

	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ				
35	Тигровые креветки обжаренные в ароматном масле , подаются с миксом салата и пряным соусом	1/180	800		
36	Жульен с грибами шампиньоны в сливочном соусе запеченные под пармезаном	1/120	300		
37	Перец в овощном соусе фаршированный мясом свинины и овощами	1/1000	1800		
38	Долма фарш свино-говяжий, мацони, кинза, зерна граната	1/1000	2000		
39	Грибные шляпки запеченные с муссом из сыра "Дор-блю"	1/150	370		
40	Картофель по-деревенски	120	150		
41	Картофель фри	120	180		
42	Молодой картофель с розмарином и чесноком	150	180		
43	Овощи на гриле баклажан, цукини, помидор, лук, шампиньоны, перец болгарский	1/1000	2000		
44	Шампиньоны на гриле	1/100	200		
45	Баклажан на гриле	1/100	200		
46	Перец на гриле	1/100	190		
47	Цукини на гриле	1/100	150		
	ГОРЯЧИЕ БЛЮДА				
48	Стейк тунца Лойн с соусом чили-манго подается с спаржей , овощами , зеленью, лимоном и манго	1/180	950		
49	Стейк семги с овощами на гриле	130/120	800		
50	Курица "По -тайски" в кисло-сладком соусе, подается с рисом Басмати	1/280	600		
51	Жаркое традиционное "По-славянски" томленое мясо свинины с овощами в фирменном соусе, подается в глиняном горшочке	400	590		
52	Телячьи щечки томленые в винном соусе, подаются с картофельным пюре и сельдереем	1/290	850		
53	Мурманская треска с соусом Ромеско подается с тимьяном, молодым картофелем во фритюре	1/280	900		

54	Свиной медальон под сливочно - грибным соусом подается на подушке из картофельного пюре с зеленью	1/300	670		
55	Медальоны из куриной грудки с помидором и сыром подается на подушке из картофельного пюре с зеленью	1/280	650		
56	Баранья нога, фаршированная анчоусами	1 шт./2000	6000		
57	Утка с яблоками запеченная целиком тушка утки с начинкой из айвы и яблок	1 шт./2000	3000		
	БЛЮДА НА МАНГАЛЕ				
58	Шашлык из свинины свиная шея в классическом маринаде , обжаренная на углях, подается с луком, зеленью, лавашом, соусом	1/1000	2700		
59	Шашлык из птицы курное филе в классическом маринаде, обжаренное на углях, подается с луком, зеленью, лавашом, соусом	1/1000	2500		
60	Ребрышки свиные в пряном соусе приготовленные в тандыре	1/1000	2400		
61	Колбаски свино-говяжьи сочные колбаски собственного производства, обжаренные на углях	1/1000	2400		
62	Курица целая сочная тушка курицы приготовленная в тандыре по фирменному рецепту	1/1000	1800		
63	Плов из свинины приготовленный в казане на углях	1/1000	1600		
64	Плов из курицы приготовленный в казане на углях	1/1000	1600		
65	Плов из баранины приготовленный в казане на углях	1/1000	2500		
66	Чанахи с телятиной приготовленное в казане на углях	1/1000	3000		
67	Дорадо горячего копчения	1/1000	2800		
68	Скумбрия горячего копчения	1/1000	2000		
	ХЛЕБ				
69	Хлебная корзина черный, белый	1 шт.	170		
70	Пирожок с капустой	1шт	50		
71	Пирожок с мясом	1шт	70		
72	Пирожок с яблоками/бананом	1шт	50		
73	Пирожок с вишней	1 шт.	70		
74	Пирожок с картошкой	1шт	50		
75	Булочка с корицей	1шт	50		
76	Булочка с маком	1шт	60		
77	Кекс творожный /с изюмом	1 шт.	60		
	ДЕСЕРТЫ				

78	Фруктовая ваза яблоко, виноград, груша, киви, апельсин, сезонные фрукты и ягоды	1000	800		
79	Ананас	1 шт./1 кг	900		
80	Абрикосы	1 кг.	680		
81	Черешня	1 кг.	950		
82	Лимон с сахаром	100	90		
	НАПИТКИ				
83	Морс клюквенный	1000	350		
84	Морс ягодный	1000	290		
85	Мохито	1000	400		
86	Чай с облепихой и красным апельсином	600	400		
87	Чай в ассортименте	250	70		
88	Кофе Капучино	270	200		
89	Кофе Американо	230	160		
	СОУС - БАР				
90	Соус "Шашлычный" фирменный соус к мясному шашлыку	50,00 Р	120		
91	Соус "Кетчуп"	50	100		
92	Соус "Сырный"	50	120		
93	Соус "Тар-тар"	50	120		
94	Соус "Наршараб" гранатовый	50	120		
	УСЛУГИ				
95	Обслуживание банкета 10% посуда, скатерти, сервировка, обслуживание официантами, приготовление, подогрев и подача блюд, уборка посуды и помещения	с 9.00 до 23.00	от 100 000		
96	Официант дополнительно в зону фуршета	3 часа	3000		
97	Услуги кухни помыть, нарезать , сервировать	1 час	500		
98	Пробковый сбор для алкогольной продукции	0	0		
99	Свадебный текстиль скатерть салфетки	1 стол на 8 персон	1000		
100	Чехол на стул	1	200		
101	Декорирование стола живыми цветами	1 стол	150		
102	Аренда посуды тарелка, салатник, ложка, вилка, нож , стакан, фужер, рюмка	1 персона	200		
103	Соусник	1 шт.	30		
104	Тарелка под первое	1 шт.	30		
105	Тарелка под горячее	1 шт.	30		
106	Салатник порционный	1 шт	30		
107	Стакан 250 мл.	1 шт.	30		
108	Рюмка	1 шт.	20		
109	Фужер	1 шт.	70		
110	Ложка	1 шт.	25		
111	Вилка	1 шт.	25		
112	Нож	1.шт.	30		

113	Корзина для выпечки	1 шт.	70		
114	Среднее блюдо для сервировки	1 шт.	50		
115	Большое блюдо для сервировки	1 шт.	70		
116	Кувшин, графин	1 шт	70		