

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ			
Дата:			
Заказчик:			
Количество человек:			
Время :			
Телефон:			
№	Наименование	гр./мл.	Цена
Холодные Закуски			
1.	Мясная тарелка (<i>росбиф, куриный рулет, буженина</i>)	240	800
2.	Сырная тарелка (<i>пармезан, чеддер, дорблю, масдам</i>)	250	780
3.	Рыбная тарелка (<i>семга с/с, масляная, тунец</i>)	240	1450
4.	Семга с/с	150	1250
5.	Овощная тарелка (<i>огурцы, томаты, капуста, зелень, перец</i>)	380	380
6.	Соленья (<i>капуста, огурцы, помидоры, черемша, перец, патисоны</i>)	240	290
7.	Маслины/Оливки	100	300
8.	Сельдь с картофелем и луком	200	250
9.	Грибы маринованные	100	210
Салаты			
1.	Салат Домашний (<i>курица, грибы, огурцы, сыр, майонез, орех грецкий</i>)	185	360
2.	Салат Оливье с говядиной	240	360
3.	Цезарь с курицей	220	450
4.	Цезарь с креветками	220	750
5.	Салат микс с куриной печенью (<i>салат микс с куриной печенью</i>)	220	360
6.	Салат Зеленый с семгой	200	750
7.	Салат Селедочный	190	360
8.	Салат Нежный с кальмаром	220	600
9.	Салат Нисуаз (<i>салат микс с тунцом</i>)	270	750
Горячие закуски			
1.	Жульен грибной	100	280
2.	Жульен куриный	100	320
Горячие блюда			
1.	Рулет свиной с шпинатом и болгарским перцем	950	1890
2.	Рулет говяжий	1100	2500
3.	Запеченое филе утки	190	1200
4.	Форель речная в гранатовом соусе	150/250	830
5.	Стейк из семги	180	1100
Гарниры			
1.	Картофель по деревенски	150	100
2.	Картофель фри	140	200
3.	Овощи гриль	180	270
Выпечка			
1.	Булочка (<i>белая / черная (2 шт. порция)</i>)	40/40	50
Десерты			
1.	Фруктовая тарелка (<i>сезонная четыре вида фруктов</i>)	1 кг	1400
2.	Пирог трилече	170	200
3.	Медовик	160	260
Напитки			
1.	Морс (<i>клюквенный</i>)	1л	400
2.	Вода газ	0,5	75
3.	Вода без газа	0,5	75
Итого:			
10% обслуживание:			
Предоплата:			
К оплате:			