**Основное банкетное меню-конструктор**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | **Выход** | **Стоимость** |
| **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ** | | |  |  |  |
| 1 | | Овощное ассорти | Спелые томаты, свежие огурцы, паприка, зелень | 100 гр | **120 руб.** |
| 2 | | Мясное ассорти | Говядина в/к, карбонат в/к, колбаса с/к, маслины. | 100 гр | **300 руб.** |
| 3 | | Рыбное ассорти | Лосось с/с, масляная рыба х/к, палтус х/к | 100 гр | **380 руб.** |
| 4 | | Ассорти сыров с орехами и виноградом | Гауда, Голландский, Адыгейский | 100 гр | **250 руб.** |
| 5 | | Грибочки | Маринованные ассорти: опята, маслята. | 100 гр | **170 руб.** |
| 6 | | Соленья | Черемша, маринованный чеснок, соленые огурчики, маринованные томаты, квашенная капуста | 100 гр | **200 руб** |
| 7 | | Оливки | Черные, зеленые | 100 гр | **100 руб.** |
| 8 | | Рулетики из ветчины с сырной начинкой | | 100 гр | **160 руб.** |
| 9 | | Язык отварной со сливочным хреном | | 100 гр | **260 руб.** |
| 10 | | Ролл-мопсы из семги со сливочным сыром | | 100 гр | **320 руб.** |
| 11 | | Селедочка с луком и отварным картофелем | | 100 гр | **140 руб.** |
| 12 | | Рулетики из баклажан с морковью по - корейски и сыром | | 100 гр | **190 руб.** |
| 13 | | Лососевая икра в маленькой тарталетке с маслом и лимоном | | 5 / 10 гр | **100 руб.** |
|  | |  |  |  |  |
| **САЛАТЫ РЫБНЫЕ** | | |  | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | Нежный оливье с лососем шеф-посола | | Традиционный русский салат с лососем домашнего посола, отварным картофелем, свежими огурцами, яйцом и зеленым горошком. Заправляется французской заправкой. | 100 гр | **250 руб.** |
| 2 | Цезарь с тигровыми креветками | | Листья салата Айсберг, хрустящие гренки, тигровые креветки, томаты "черри", сыр Пармезан и классический соус. | 100 гр | **280 руб.** |
| 3 | Цезарь с семгой | | Листья салата Айсберг, хрустящие гренки, филе семги, томаты "черри", сыр Пармезан и классический соус. | 100 гр | **280 руб** |
| 4 | Салат «Нисуаз» | | Спелые помидоры со свежим огурцом, сельдереем, паприкой, тунцом и бальзамической заправкой. | 100 гр | **270 руб.** |
| 5 | Сельдь под шубой | | Классический рецепт салата "Сельдь под шубой" | 100 гр | **160 руб.** |
|  |  | |  |  |  |
| **САЛАТЫ МЯСНЫЕ** | | |  | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | | Салат с отварным говяжьим языком | Нежные кусочки отварного языка со свежим и маринованным огурцом, паприкой, сыром. Заправляется майонезом. | 100 гр | **220 руб.** |
| 2 | | Домашний оливье с телятиной | | 100 гр | **200 руб.** |
| 3 | | Салат «Итальянский» | Сытный салат с фарфалле, ветчиной, помидорами, паприкой, кукурузой и сыром. Заправляется майонезом | 100 гр | **200 руб.** |
|  | |  |  |  |  |
| **САЛАТЫ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА** | | |  | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | | Цезарь с куриной грудкой | Хрустящие листья салата Айсберг под соусом Цезарь с крутонами, сыром Пармезан и томатами Черри | 100 гр | **220 руб.** |
| 2 | | Салат-коктейль с кусочками курицы и ананасом | .Сочные кусочки курицы, ананас, огурец, листья салата с легкой майонезной заправкой | 100 гр | **220 руб.** |
| 3 | | Нежный оливье с цыпленком |  | 100 гр | **180 руб.** |
|  | |  |  |  |  |
| **САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ** | | |  | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | | Микс-салат овощной | Микс салатов, спелые томаты, свежие огурцы, паприка. Заправка из бальзамического уксуса. | 100 гр | **150 руб.** |
| 2 | | Греческий салат | Классический греческий салат с сыром Фета, томатами, свежими огурцами, сладким перцем, красным луком и оливками. | 100 гр | **160 руб.** |
| 3 | | Салат «Капрезе» | Классический итальянский салат из моцареллы, помидор с соусом песто. | 100 гр | **250 руб.** |
|  | |  |  |  |  |
| **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ** | | |  | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | | Жульен из грибов со сливочным соусом | | 100 гр | **180 руб.** |
| 2 | | Куриный жульен | | 100 гр | **190 руб.** |
| 3 | | Жульен из морепродуктов | | 100 гр | **250 руб.** |
| 4 | | Мидии запеченные со сливочно-чесночным соусом | | 100 гр | **450 руб.** |
| 5 | | Морские гребешки с соусом песто | | 100 гр | **500 руб.** |
| **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА** | | |  |  |  |
| ***Блюда рыбные*** | | | | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | | Стейк из лосося с соусом тар-тар | | 150/50 гр | **440 руб.** |
| 2 | | Шашлычок из лосося с соусом наршараб | | 150/20 гр | **440 руб.** |
| 3 | | Сочный стейк из лосося, со сливочным песто | | 150/20 гр | **440 руб.** |
| 4 | | Дорада, запеченная с лимоном и пряными травами | | 1 шт | **500 руб.** |
|  | |  |  |  |  |
| ***Блюда из говядины*** | | | | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | | Стейк из говядины с тимьяном. | | 150 гр | **480 руб.** |
| 2 | | Говядина по-австрийски с соусом пеппер | | 150/50 гр | **600 руб.** |
| 3 | | Каре ягненка с вишневым соусом | | 150/50 гр | **600 руб** |
|  | |  |  |  |  |
| ***Блюда из свинины*** | | | | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | | Медальон из свинины. Подается с соусом Ткемали и вишней. | | 150/50 гр | **370 руб.** |
| 2 | | Свиной карбонад, подается со сливочно-грибным соусом и маринованными огурчиками. | | 150/50 гр | **380 руб.** |
| 3 | | Шашлык из свинины с томатным соусом и маринованным лучком | | 150/50 гр | **370 руб.** |
| 4 | | Свиной карбонат, запеченный с грибами. | | 150/50 гр | **370 руб.** |
|  | |  |  |  |  |
| ***Блюда из птицы*** | | | | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | | Кармашек из цыпленка с грибами и сыром | | 150/50 гр | **270 руб.** |
| 2 | | Шашлычок из цыпленка с томатным соусом | | 150/50 гр | **240 руб.** |
| 3 | | Куриная отбивная в сырной корочке. | | 150/50 гр | **240 руб.** |
| 4 | | Обжаренная куриная грудка, запеченная с сыром и помидорами. | | 150/50 гр | **270 руб.** |
|  | |  |  |  |  |
| **ГАРНИРЫ** | | |  | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | | Рис с овощами | | 150 гр | **100 руб.** |
| 2 | | Картофельный гратен | | 150 гр | **100 руб.** |
| 4 | | Отварной картофель со сливочным маслом и укропом | | 150 гр | **100 руб.** |
| 5 | | Картофель "Айдахо" | | 150 гр | **100 руб.** |
| 6 | | Картофельное пюре | | 150 гр | **100 руб.** |
| 7 | | Овощи гриль | | 150 гр | **140 руб.** |
|  | |  |  |  |  |
| **НАПИТКИ** | | |  | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | | Морс ягодный | | 1 л | **150 руб.** |
| 2 | | Сок в ассортименте | | 1 л | **150 руб.** |
| 3 | | Вода «Акваминерале» 0,6 | | 1 шт | **60 руб.** |
| 4 | | Лимонад «Пепси», «7up», «Миринда» 0,6 л. | | 1 шт | **100 руб.** |
| 5 | | Кофе (американо, эспрессо) | | 1 порция | **100 руб.** |
| 6 | | Чай (черный, зеленый) | | 1 порция | **50 руб.** |

**Банкетные шоу-блюда «ХОМИ РОУЗ»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **БАНКЕТНОЕ ШОУ БЛЮДО** | |  | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | Осетр фаршированный | Подается с раками и королевскими креветками | 1 кг | **3 000 руб.** |
| 2 | Фаршированная индейка с перепелами | Подается с перепелами на листьях свежего салата | 1 кг | **2 500 руб.** |
| 3 | Молочный поросенок | Подается с тушеной капустой, картофелем "Айдахо" и зеленью | 1 кг | **2 700 руб.** |
| 4 | Гусь праздничный | Фаршируется яблоками, подается на листьях свежего салата. | 1 кг | **2 500 руб.** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **ДЕСЕРТНОЕ ШОУ-БЛЮДО** | |  | **Выход** | **Стоимость.** |
| 1 | Фрукты для шоколадного фонтана (мандарин, бананы, груша, яблоко, виноград) | | 100 гр | **150 руб.** |
| 2 | Фруктовая ваза (сезонные фрукты) | | 1 кг | **500 руб.** |
| 3 | Фонтан молочный шоколад |  | 1 кг | **1 500 руб.** |
| 4 | Фонтан черный шоколад |  | 1 кг | **1 500 руб.** |
| 5 | Фонтан белый шоколад |  | 1 кг | **1 500 руб.** |
| 6 | Фонтан для напитков |  |  | **4 000 руб.** |
|  |  |  |  |  |
| **ВЫПЕЧКА, ХЛЕБ** | |  | **Выход** | **Стоимость** |
| 1 | Каравай | | 1 кг | **500 руб.** |
| 2 | Хлебная корзина, сливочное масло | | 150/10 гр | **50 руб.** |
| 3 | Хлебная корзина (теплые французские булочки), сливочное масло. | | 160/10 гр | **150 руб.** |

**Фуршетное Меню**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ И КАНАПЕ** | | |  |  | |
| 1 | | Канапе с королевской креветкой | 30 гр | **80 руб.** |
| 2 | | Канапе с лососем шеф-посола | 30 гр | **80 руб.** |
| 3 | | Канапе с сыром и виноградом | 30 гр | **60 руб.** |
| 4 | | Канапе с колбасой т/к и томатами черри | 30 гр | **60 руб.** |
| 5 | | Канапе с говядиной в\к, сыром и свежим огурцом | 30 гр | **60 руб.** |
| 6 | | Канапе с языком и маринованным огурцом | 30 гр | **60 руб.** |
| 7 | | Канапе с ветчиной, сыром и маслинами | 30гр | **60 руб.** |
| 8 | | Канапе с красной икрой | 20гр | **100 руб.** |
|  | |  |  |  |
| **САЛАТЫ В ТАРТАЛЕТКАХ** | | |
| 1 | Салат оливье с цыпленком | | 65гр | **100 руб.** |
| 2 | Салат с отварным говяжьим языком | | 65 гр | **120 руб.** |
| 3 | Салат с лососем шеф-посола | | 65 гр | **135 руб** |
| 4 | Салат-коктейль с цыпленком и ананасами | | 65гр | **120 руб.** |

***ТОРТЫ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Название*** | ***Описание начинки*** | ***Цена за кг*** |
| ***Сметанник*** | *Ванильные и бисквитные коржи, сметанный крем* | ***1 500*** |
| ***Панчо*** | *Ванильные и шоколадные коржи с добавлением легкого сметанного крема, фруктов и орехов* |
| ***Мусс*** | *Воздушный фруктовый мусс из фруктового пюре с добавлением сливок и итальянской меренги* |
| ***Наполеон*** | *Слоеное тесто с заварным или масляно-заварным кремом, возможно добавление клюквы* |
| ***Медовик*** | *Медовые коржи с кремом из сметаны, сливок и вареной сгущенки и грецкого ореха* |
| ***Тирамису*** | *Печенье савоярди, пропитанные заварным кофе с коньяком с кремом на основе сыра москапоне с добавлением шоколадного и сливочного ликера* |
| ***Слив.-твор. с персиком*** | *Ванильный бисквит, сливочно-творожны крем , персики* |
| ***Шифоновый бисквит с ягодами*** | *Шоколадный бисквит, сливочно-творожный сыр, ягоды (малина, смородина)* |
| ***Маковый бисквит с бананом*** | *Сдобный маковый бисквит с деревенской сметаной и бананом* |
| ***Чиз-кейк*** | *Песочное тесто, сливочно-творожный сыр* |

***Расчет веса многоярусного торта***

|  |  |
| --- | --- |
| *Количество ярусов* | *Минимальный вес торта* |
| *1* | *2* |
| *2* | *5* |
| *3* | *7* |
| *4* | *По согласованию (от 9 кг)* |

***Сandy Bar***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Категория** |  | **Цена** |
| **Candy Bar Light** | 10 кейк-попсов, 10 маршмеллоу-попсов, 20 макаронс, 20 печений с глазурью, 10 капкейков с кремом 1,5 кг торт | 15 000 |
| **Candy Bar Classic** | 15 кейк-попсов, 20 маршмеллоу-попсов, 20 макаронс, 15 печений с глазурью, 20 капкейков с кремом, 20 конфет на палочке, 2,5-3 кг торт | 20000-25000 |
| **Candy Bar Premium** | 20 кейк-попсов, 30 маршмеллоу-попсов, 30 макаронс, 20 печений с глазурью, 20 капкейков с кремом, 20 конфет на палочке, 1 кг безе, 4-5 кг торт (1-2 яруса) | 30 000 |
| **Candy Bar for kids** | 10 кейкпопсов, 10 капкейков, 1,5 тортов, 10 макаронс | 5000 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Важные дополнения*** | | | |
| **Ведущий + DJ** | Профессиональные ведущие, шоумены, конферансье (от 3 часов) | 1 час | 5 000 |
| **DJ** | От DJ зависит Ваше настроение и настроение Ваших гостей! У нас только профессионалы! | 1 час | 2 500 |
| **Шоколадный фонтан** | Необычный и вкусный способ удивить своих гостей. Да и что может быть вкуснее свежих охлажденных фруктов в сочетании с теплым шоколадом (1кг). | 30 мин | 2 500 |
| **Фрукты для шоколадного фонтана** | 100 гр спелых, сочных и аппетитных фруктов |  | 150 |
| **Пирамида шампанского** | Это центр внимания любого праздника, источник позитивных эмоций ,замечательный подарок для виновников торжества, сюрприз для гостей и находка для фото и –видео съемки |  | 5 000 |
| **Бумажное шоу** | Эксклюзивная часть вашей свадьбы. Бумажные ленты , конфетти, фейерверки. Радостный смех, сумасшедшее настроение и несмолкающий шелест бумаги | 30 мин | 10 000 |
| **Хомячьи бега** | Отличная возможность заработать на свадебное путешествие и безудержная радость от милых зверьков. | 1 час | 10 000 |
| **Песочная церемония** | Необычная, сказочная церемония ,которая символизирует соединение двух жизней в одно целое. | 15 мин | 5 000 |
| **Текстильное оформление** | Карамель, розовый, мятный, небесно голубой, Тиффани, лиловый, оранжевый и страстный красный. |  | 5 000 |
| **Залп пушки-конфетти** | Моментами для такого рода конфетти –шоу являются: встреча или танец молодоженов, вынос торта или другие яркие моменты мероприятия |  | 1 500 |
| **Аренда аппаратуры** | Микшерный пульт, 2 колонки, микрофоны, ультрафиолет, световое оборудование и др. | 5 часов | 5 000 |
| **Аренда проектора** | LoveStory или поздравление на огромном экране | 5 часов | 2 500 |
| **Няня / аниматор** | Игровая зона- место, где дети могут весело провести время играя в разнообразные игры, в то время как родители имеют возможность оставить своих ненаглядных чад под присмотром опытной няни-аниматора | 1 час | 2 500/4 500 |
| **Украшение зала шарами, помпонами, объемными буквами (надписями)** | Украшение праздника шарами, цветами и тканью сделает Ваше торжество ярким и незабываемым | шары 100 шт | 5 000 |
| помпоны | от 3 000 |
| буквы | от 1 500 |
| **Дизайнер/флорист** | Дизайнер поможет сделать ваше свадебное торжество прекрасным! Создаст неповторимый и объединенный общей идеей стиль свадьбы. |  | По согласованию |
| **Выездная регистрация** | декорированная арка, столик для регистрации, дорожка, лепестки роз |  | от 2000 |
| **Дополнительный официант** | Что бы ни кто из гостей не остался без внимания | 5 часов | 2 000 |
|
| **Фотограф** | Доверить такое ответственное дело, как быть фотографом на свадьбе, хочется только лучшему специалисту, и экономить, здесь не стоит. | Час/весь день | 2 500/20 000 |
| **Видеооператор** |  | Весь день | 25 000 |
| **Трансфер** | Микроавтобус Hyundai Starex c комфортом доставит Ваших гостей в банкетный зал или домой после мероприяти**я.** | 8 мест | 2 500 |
| **Каравай** | Сотни лет тому назад возник на территории нашего государства обычай дарить на свадьбу молодоженам каравай, как символ счастья, достатка и семейного благополучия. | 1 кг | 500 |
| **Важные детали** | Фейерверк в торт /Рушник /Замочек |  | по 500 |