

*ΠΡΕΔΗΟΒΟΤΟΔΗΕΕ*  
*ΜΕΗΪΟ*  
*ΡΕΣΤΙΟΡΑΗΑ*  
*«ΠΥΨΚΜΗ»*



- Стоимостью 3400 рублей с одной персоны;
- Стоимостью 3900 рублей с одной персоны;

Примечание:

- выход закусок и салатов составляет от 650гр. до 750гр.;
- выход горячих блюд составляет 350гр.;
- все блюда представленные в предложениях собственного приготовления;
- в стоимость включено:
  - накрытие столов;
  - обслуживание официантами (сервис);
  - новогодняя программа
  - посуда для спиртных напитков заказчика;
- время работы ресторана и персонала ресторана до 23.00 вечера;
- спиртные напитки на мероприятие заказчик может привезти самостоятельно;
- фрукты заказчик может привезти самостоятельно (оформление оплачивается дополнительно);
- торт заказчик может привезти самостоятельно (торжественное представление торта от заказчика – оплачивается дополнительно)
- форма оплаты любая, удобная заказчику;
- аванс вносится не позднее чем за 30 дней до мероприятия в размере не менее 50% от общей суммы счета.

# ООО «ВААЛ»

---

## Меню (предложение)

### **Холодные блюда и закуски, сервированные на банкетных столах:**

1. Форель шеф-посола (форель м/с, масло, оливки, лимон) – в банкетных блюдах
2. Рыбное блюдо:
  - рыба в кляре с соусом «Тар-тар»;
  - рулет из лаваша с начинкой из семги слабой соли с творожным кремом и хрустящим салатом
3. Мясное ассорти (корейка свиная, буженина, курица Су-вид, хрен) – в банкетных блюдах
4. Мясное плато (язык говяжий отварной, шея свиная сыровяленая, мясной рулет) – в банкетных блюдах
5. Рулетики из баклажан с начинкой из сливочного сыра с зеленью – в банкетных блюдах
6. Ассорти овощное (огурец св., помидор св., перец болгарский, корнишоны, морковь по-корейски, капуста гурийская) – в банкетных блюдах
7. Салат овощной с кальмарами (кальмары, огурцы св., помидоры св., лук, оливковое масло) – в банкетных блюдах
8. Салат «Москва» (мясной салат с бужениной, яблоком, зеленым горошком и отварными овощами под майонезом) – в банкетных блюдах
9. Салат «Гурман» (язык говяжий, курица Су-вид, мясной окорок, огурцы свежие, помидоры, перец болгарский) - в банкетных блюдах
10. Хлеб белый, черный

### **Горячее (порционно на выбор заранее):**

1. Судак с грибным соусом, с картофелем и овощным жульеном
2. Томленая буженина с брусничным соусом и запеченным картофелем под сыром

### **Напитки:**

1. Морс клюквенный, из расчета 0,5л. на одну персону

Стоимость на одну персону составляет: 3400 рублей

### Примечание:

- все блюда представленные в предложениях собственного приготовления;
- выход холодных закусок и салатов составляет 0,75кг. на одну персону
- выход горячего блюда на одну персону составляет 0,35кг. на одну персону

# ООО «ВААЛ»

---

## Меню (предложение)

### **Холодные блюда и закуски, сервированные на банкетных столах:**

1. Форель шеф-посола (форель м/с, масло, оливки, лимон) – в банкетных блюдах  
– в банкетных блюдах
2. Рыбное блюдо:
  - рыба в кляре;
  - рулет из лаваша с начинкой из семги слабой соли с творожным кремом и хрустящим салатом;
  - рулет из судака и семги в беконе
3. Мясное ассорти (корейка, буженина, балык свиной, соус «Аджика») – в банкетных блюдах
4. Мясное плато «Копченый вкус» (грудинка копченая, окорок свиной копченый, филе утиной грудки подкопченное) – в банкетных блюдах
5. «Овощное плато» (свежие огурцы, помидоры, огурцы маринованные, морковь по-корейски, капуста по-гурийски, зелень) – в банкетных блюдах
6. Ассорти рулетиков:
  - рулетики из баклажан с сырно-ореховой начинкой;
  - рулетики из перца болгарского со сливочной начинкой и лососем слабой соли
7. Салат «Боцман» (салат из отварных овощей с красной рыбой, заправленный майонезом) – в банкетных блюдах
8. Салат с курицей и грибами (салат с подкопченной курицей, отварными овощами и грибами, оформленный картофелем «Пай») – в банкетных блюдах
9. Салат с бужениной и свежими овощами под имбирным соусом - в банкетных блюдах
10. Хлеб белый, черный

### **Горячее (порционно на выбор заранее):**

1. Стейк форели с овощами гриль и пряным соусом
2. Рулет из буженины с начинкой из овощей с соусом «Деми Гляс» и печеным картофелем

### **Напитки:**

1. Морс клюквенный, из расчета 0,5л. на одну персону

Стоимость на одну персону составляет: 3900 рублей

### Примечание:

- все блюда представленные в предложениях собственного приготовления;
- выход холодных закусок и салатов составляет 0,75кг. на одну персону
- выход горячей закуски и горячего блюда на одну персону составляет 0,35кг. на одну персону

