

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ

ВМЕСТИМОСТЬ

Большой зал до 35 человек в формате банкета (круглые столы), 26 человек
общий стол, до 50 человек в формате фуршета, Малый зал до 12 человек.

Закрытие всего ресторана 200 000 руб.

(150 000 т.р. депозит, 50 000 аренда)

Закрытие малого зала 60 000 руб.

(50 000 депозит, 10 000 аренда)

СБОРЫ

Сервисный сбор 10%.

Пробковый сбор 500 р./с человека.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Время проведения банкета – не более 6 часов с 13:00 до

23:00 Стоимость продления – 15 000 рублей за час.

БРОНЬ ДАТЫ

Бронирование даты/времени осуществляется после заключения договора и
внесения предоплаты в размере 15 000 руб.

Остаток оплаты вносится за 14 дней до даты мероприятия.

ОГРАНИЧЕНИЯ ПО ШУМУ

Громкая музыка допускается до 22.00.

После 22:00 – в фоновом режиме (не более 45 дБА).



РАСКОЛЬНИКОВ

БАР

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

Стоимость 5500 руб. / 1165 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (подаются в стол)

	<i>грамм</i>
<i>Сёмга слабой соли с хрустящим салатом</i>	60
<i>Язык с французской горчицей</i>	60
<i>Ассорти овощное (огурцы св., помидоры св., перец бол., лук зеленый, зелень)</i>	70
<i>Традиционные разносолы (огурцы мар., черри мар., квашеная капуста, чеснок мар.)</i>	95
<i>Форшмак из сельди на бородинском хлебе</i>	60

САЛАТЫ (подаются в стол)

<i>Греческий</i>	100
<i>Салат оливье с колбасой</i>	100
<i>Салат цезарь с курицей</i>	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

<i>Жульен с цыплёнком в булочке бриошь</i>	100
--	-----

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (1-2 на выбор)- 1 на гостя

<i>Свинина вырезка с картофелем стоун и соусом BBQ</i>	260
<i>Утиная грудка с овощами гриль и соусом сальса</i>	260
<i>Треска с кус-кусом и сливочным песто</i>	260

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

<i>Хлебная корзина с ароматным маслом</i>	120
---	-----

**Дегустационный сет №1 – 2500 руб. (на выбор: 2 холодные закуски, 1 салат,
1 горячая закуска, 1 горячее блюдо)**



РАСКОЛЬНИКОВ

БАР

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

Стоимость 6500 руб. / 1275 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (подаются в стол)	грамм
<i>Мясные деликатесы (буженина, пастрами из утки, язык, микс салатов, лимон)</i>	105
<i>Ассорти сыров (сыр с плесенью, пармезан, гауда, мёд)</i>	80
<i>Традиционные соленья (огурчики, помидоры, квашеная капуста)</i>	110
<i>Лосось шеф посола</i>	70
<i>Нежный ризотто с брускеттами (пашитет из курицы, гренки)</i>	70
<i>Пастрами из утки с овощной сальсой</i>	60
 САЛАТЫ (подаются в стол)	
<i>Салат с бужениной (буженина, шампиньоны, картофель, майонез)</i>	100
<i>Салат с сёмгой горячего копчения</i>	100
<i>(семга г/к, микс салат, томаты черри, лук, соус манго/чили)</i>	
<i>Салат с хрустящими баклажанами, томатами, сливочным кремом</i>	100
 ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (1 на выбор)	
<i>Штрудель с форелью и креветкой в соусе бешамель</i>	100
<i>Жульен с цыплёнком в булочке бриошь</i>	100
 ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (1-2 на выбор)- 1 на гостя	
<i>Судак с трюфельным пюре</i>	260
<i>Медальоны из куриного филе в грибном соусе с Орзо</i>	260
<i>Свинная корейка с картофелем стоун и винным соусом</i>	260
 ДОПОЛНИТЕЛЬНО	
<i>Хлебная корзина с ароматным маслом</i>	120

Дегустационный сет №2 – 2700 руб. (на выбор: 2 холодные закуски, 1 салат, 1 горячая закуска, 1 горячее блюдо)



РАСКОЛЬНИКОВ

БАР

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3

Стоимость 7200 руб. / 1240 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (подаются в стол)

	<i>грамм</i>
Канapé с красной икрой и сл.маслом (2 шт.)	30
Мясные деликатесы (буженина, пасторами из утки, язык, микс салатов, лимон)	105
Ассорти рыбное (Лосось с/с, масляная рыба, палтус, микс салатов, лимон)	105
Ассорти сыров (сыр с плесенью, пармезан, гауда, мёд)	80
Паишет из печени цыпленка с малиновым желе и чипсой из черного хлеба	70
Креветочный коктейль	70

САЛАТЫ (подаются в стол)

Оливье с говяжьим языком	100
Салат с лососем с/с	100
(микс салата, каперсы, лосось с/с, яйцо, бальзамический уксус)	
Стейк салат (Мачете, запеченные овощи)	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (1-2 на выбор)- 1 на гостя

Штрудель с форелью и креветкой в соусе бешамель	100
Сыры панко с ягодным соусом (камамбер, дор блю, чедр)	100
Жульен с цыплёнком в булочке бриошь	100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (1-2 на выбор)- 1 на гостя

Говяжьи щечки с птитимом и белыми грибами	260
Форель с овощами гриль	260
Медальон из свиной вырезки в винном соусе и рататюем	260

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Хлебная корзина с ароматным маслом	120
------------------------------------	-----

Дегустационный сет №3 – 3000 руб. (на выбор: 2 холодные закуски, 1 салат, 1 горячая закуска, 1 горячее блюдо)



РАСКОЛЬНИКОВ

БАР

Дополнения к вашему столу

- Салат столичный (заказ от 500 гр.)	500 гр.	1150 руб.
- Свиные ребра (Ребра, соус сальса) (заказ от 2-х порций)	400/40 гр.	1600 руб.
- Большой зеленый салат (огурцы, шпинат, айсберг, оливки, авокадо, сметана) (заказ от 500 гр.)	500 гр.	1450 руб.
- Салат Капрезе (моцарелла, помидоры, песто, итал.заправка) (заказ от 500 гр.)	500 гр.	1600 руб.
- Лосось шеф посола (лосось с/с) (заказ от 500 гр.)	500 гр.	1950 руб.
- Фруктовая тарелка (виноград, груша, банан, яблоко, апельсин, киви) для компании 5-8 чел.	1 кг.	1500 руб.

- Чайно-кофейный безлимит – 3500 руб.

(до 20 человек), 5000 руб. (до 35 человек)

- Стафф меню – 900 руб.

