

Ваш персональный администратор - Марина Зязюлина 8-968-401-67-36 banquet@gardenringhotel.ru

Приложение №1 к Договору № _____ от _____ 2022г об оказании услуг общественного питания (с юридическим лицом)

Дата:	Количество гостей
Зал	Начало фуршета
Вид мероприятия:	Начало банкета
Заказчик:	Окончание
Контакты Заказчика:	Количество столов
Комментарии:	Президиум да / нет

МЕНЮ

Фуршет (заказ от 5 шт 1 вида)	грамм	цена	к-во	комментари	вес	сумма
Мини-сэндвич с ростбифом 50/100 гр	150	350			0	0
Мини-сэндвич с колбасой с/к 50/100 гр	150	260			0	0
Мини-сэндвич с куриным филе с/к 50/100 гр	150	230			0	0
Мини-сэндвич с лососем 50/100 гр	150	550			0	0
Брускетта с ростбифом и вялеными томатами - 2 шт - 95гр	95	500			0	0
Брускетта с лососем и сливочным кремом - 2 шт - 95 гр	95	350			0	0
Брускетта с курицей и сыром кремлетте - 2 шт - 140 гр	140	290			0	0
Брускетта с креветками и авокадо - 2 шт - 95 гр	95	350			0	0
Мини-моцарелла с помидорами черри и песто - 40 гр	40	110			0	0
Шот с овощными дипсами - 40 гр	40	120			0	0
Креветка на булочке бриошь с коктейльным соусом - 40 гр	40	180			0	0
Тарталетка с мусом из ветчины	25	100			0	0
Тарталетка с красной икрой - 22 гр	22	315			0	0
Тарталетка с салатом Оливье - 50 гр	50	135			0	0
Авокадо - креветка - моцарелла - 30 гр	30	220			0	0
Курица - ананас - моцарелла - 30 гр	30	140			0	0
Оливка с салями и болгарским перцем - 30 гр	30	120			0	0
Канapé с лососем и свежим огурцом - 40 гр	40	190			0	0
Блинчики с икрой - канapé - 5 шт - 125 гр	125	550			0	0
Канapé с ветчиной - 45 гр	45	100			0	0
Виноград - Дор Блю - 20 гр	20	120			0	0
Такаки с огурцом- 20 гр	20	110			0	0
Фруктовый салат с заварным кремом в роксе - 80 гр	80	125			0	0
Фруктовый шашлычок - 40 гр	40	150			0	0

Рекомендовано не менее 5 шт на персону #ДЕЛ/0!

Холодные закуски (рекомендовано минимум 6-8 видов)						
Грибы белые (собственный посол) - 200/30/20	200	1090			0	0
Говяжий язык с хреном 100/50/40	100	690			0	0
Филе утки с имбирным соусом 110/55/60	110	690			0	0
Студень из курицы (от 5 порций) 250/100/15 (подача с октября по май)	250	450			0	0
Студень из говядины (от 5 порций) 250/100/15 (подача с октября по май)	250	650			0	0
Карпаччо из мраморной говядины	100	950			0	0
Мясное ассорти (говяжий язык, куриное карпаччо, брауншвейгская говяжья колбаса, салями, карбонат) 235/80/50/50/35	235	990			0	0
Сырное ассорти (дор-блю, камамбер, эмменталь, эдам, фета)	170	950			0	0
Тар тар из лосося	100	1090			0	0
Семга слабой соли в апельсиновом соусе 100/50/25	100	850			0	0
Рыбное ассорти (осетрина гк, маслянная хк, семга сс) 225/70	225	1450			0	0
Карпаччо из томатов в соусе песто 100/100/30	200	840			0	0
Овощная нарезка (помидоры, огурцы, редис, перец в ассортименте, листья салата, зелень)	450	590			0	0
Ролл из баклажан с сыром Филадельфия и овощами 190/108	190	640			0	0
Ролл из баклажан, фаршированный курицей и грецкими орехами) 190/108	190	640			0	0

Рулетики из сулугуни с пряным мацони и свежей зеленью (кинза, укроп, тархун, базилик зеленый и фиолетовый, петрушка, лук зеленый)	290	650			0	0
Соленья (помидоры, огурцы, капуста квашенная, черемша, перец зеленый острый, чеснок маринованный)	200	320			0	0
Маслины и оливки 100/100/30	200	350			0	0
Филе сельди с отварным картофелем 100/100	200	390			0	0
Рекомендованный выход на персону 350-450 гр/чел			#ДЕЛ/0!			
Салаты (рекомендовано минимум 3 вида)	*теплые салаты выносятся через 10 минут после начала посадки гостей за банкетные столы					
Салат Греческий	310	560			0	0
Салат сельдь под шубой	310	420			0	0
Теплый салат руккола с тигровыми креветками	200	900			0	0
Салат с семгой под итальянским соусом	250	950			0	0
Салат с семгой, рукколой и авокадо	280	990			0	0
Теплый салат с мясом тунца (стейк из тунца, панированный в кунжутных семечках, черри, листья салата, имбирная заправка)	230	1050			0	0
Теплый салат Цезарь с тигровыми креветками	230	950			0	0
Теплый салат Цезарь с курицей	260	800			0	0
Салат Оливье с языком	310	590			0	0
Теплый салат с говядиной (говядина, спаржа, цуккини, черри, морковь, микс салатов, пармезан, "восточная" заправка)	260	850			0	0
Салат Тайский (ростбиф, салатный лук, перец сладкий, листья салата, кунжутное масло)	200	690			0	0
Теплый салат Микс с перепелкой под итальянским соусом (перепелка в хрустящей глазури с оригинальной заправкой, чернослив, грецкие орехи, листыч салата)	180	890			0	0
Салат с утиной грудкой, артишоком и азиатским соусом	190	900			0	0
Рекомендованный выход на персону 350-450 гр/чел			#ДЕЛ/0!			
Горячие закуски (заказ от 5 порций)						
Жульен грибной	100	340			0	0
Жульен куриный с грибами	100	340			0	0
Закуска мясная в кокоте	100	480			0	0
Кокот из говяжьего языка с белыми грибами	100	450			0	0
Рулетики из лосося с мини-спаржей и соусом "белое вино" - 2 шт	120	800			0	0
Шашлык из креветок (6 шт)	100	750			0	0
Тигровые креветки в чесночном соусе (12 шт)	260	1350			0	0
Сыр камамбер жареный с брусничным соусом 125/40	125	890			0	0
Рекомендованный выход на персону 100-150 гр/чел			#ДЕЛ/0!			
Горячие блюда (заказ от 10 порций)						
Шашлык из свинины на шпажке 100/30/20	100	480			0	0
Шашлык из лосося на шпажке 100/30/20	100	850			0	0
Шашлык из курицы на шпажке 100/30/20	100	360			0	0
Шашлык из баранины на шпажке 100/50/20	100	800			0	0
Люля кебаб из баранины на шпажке 160/50/40/60	160	900			0	0
Филе дорадо с овощным соусом 110/120	110	1250			0	0
Филе судака с соусом маринара (томатный) 140/150	140	920			0	0
Филе тунца с соусом манго 150/110	150	990			0	0
Семга в гранатовом соусе 150/50/40	150	1490			0	0
Филе говядины в перечном соусе 170/50	170	1340			0	0
Рибай стейк в ароматных травах 260/30/10	260	2600			0	0
Филе миньон в соусе из белых грибов 160/90	160	1400			0	0
Стейк стриплойн 280/75/40	280	2390			0	0
Утиная ножка с брусничным соусом 180/50	180	950			0	0
Фермерский цыпленок с домашней аджикой 250/50	250	890			0	0
Поросенок запеченный на подушке из картофеля и белых грибов 3500/1300	3000	19000			0	0
Ножка новозеландского ягненка 2200/110	2200	9000			0	0

Буженина "по-боярски" 1900/500	1900	5500			0	0
Утка запеченая (целиком) с яблоками 1800/250/200	1400	4500			0	0
Индейка запеченая (целиком) с клюквенным соусом 2500/200	1800	12000			0	0
Осетр запеченый 4000/500	3500	22000			0	0
Рекомендованный выход на персону 200-250 гр/чел #ДЕЛ/0!						
Гарниры						
Картофель фри	200	200			0	0
Картофель по-деревенски	200	200			0	0
Картофель молодой с зеленью отварной	220	200			0	0
Картофель молодой с зеленью обжареный	220	200			0	0
Мини шашлык из овощей (цуккини-баклажаны-шампиньоны-черри)	100	340			0	0
Салат Аджасандал	200	450			0	0
Овощи гриль с мягким сыром	290	550			0	0
Рекомендованный выход на персону 100-150 гр/чел #ДЕЛ/0!						
Выпечка						
Булочка пшеничная (от 10 шт)	40	35			0	0
Булочка ржаная (от 10 шт)	40	35			0	0
Круассан	35	90			0	0
Каравай 1 кг		1000			0	0
Кекс мини с вишней 40 гр		50			0	0
Кекс мини с изюмом 40 гр		50			0	0
Кекс мини с шоколадом 40 гр		50			0	0
Блинчики с грибами 100/50		230			0	0
Блинчики с мясом 100/50		220			0	0
Блинчики с семгой 100/50		490			0	0
Пирожки печеные с грибами 35 гр		70			0	0
Пирожки печеные с капустой 35 гр		70			0	0
Пирожки печеные с мясом 35 гр		70			0	0
Десерты						
Мини-пирожное йогуртовое	40	100			0	0
Мини-пирожное медовое	40	100			0	0
Мини-пирожное трюфельное	30	100			0	0
Блинчики с маслом (3 шт)		130			0	0
Эклер	23	60			0	0
Капкейк	65	100			0	0
Макаррони ассорти	100	250			0	0
Шоколадная картошка	50	100			0	0
Профитроль с заварным кремом и шоколадной глазурью	28	100			0	0
Ягодная тарелка (АнанасАпельсины Виноград Ежевика Киви Клубник Малина Смородина)	1700	6000			0	0
Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)	2200	2700			0	0
Шоколадный фонтан (ананас, груша, дыня, клубника, банан, шоколад) 1500/1300		9000			0	0
Рекомендованный выход на персону 100-150 гр/чел #ДЕЛ/0!						
Детское меню						
Овощные дипсы (морковь / огурец / сельдерей) 100 гр		150			0	0
		200			0	0
Вареники с картошкой и сметаной 180 гр		350			0	0
Вареники с творогом и вареньем (вишня или абрикос) 180 гр		350			0	0
Картофель фри с кетчупом 100/40 гр		220			0	0
Котлетки из индейки с картофельным пюре 120/100/20 гр		440			0	0
Куриные нагетсы с огуречными палочками и кетчупом 100/50/40 гр		300			0	0
Куриный шашлычок с кетчупом 100/30/40 гр		400			0	0
Макарошки бабочки с сыром 120/30 гр		280			0	0
Сосиски-осьминожки с картофельным пюре 100/100/40 гр		360			0	0
Мини-пельмени со сметаной 140/40 гр		420			0	0
Мамин салатик (оливьет с колбасой) 150 гр		270			0	0

Салат овощной с маслом (помидор / огурец / перец / зелень) 120/10 гр		200			0	0
Сырники со сметаной и вареньем 140/40/40 гр		400			0	0
Торты (начинки) - от 1 кг						
Чиз-кейк	1000	1800			0	0
Бисквитный с крем-чизом	1000	1300			0	0
Йогуртовый	1000	1300			0	0
Медовик	1000	1500			0	0
Творожный	1000	1500			0	0
Красный бархат	1000	1700			0	0
Три шоколада	1000	1800			0	0
Шоколадный с карамелью и кремом крем-чизом	1000	1500			0	0
Трюфельный	1000	1800			0	0
Рекомендованный выход на персону 150-200 гр/чел #ДЕЛ/0!						
Свежие ягоды для начинки (125 гр)						
Клубника		800			0	0
Малина		900			0	0
Голубика		900			0	0
Ежевика		900			0	0
Дизайн торта						
Дизайн классический (до 4,5 кг)		1500			0	0
Дизайн классический (от 5 кг)		3000			0	0
Дизайн под заказ (до 4,5 кг)		3000			0	0
Дизайн под заказ (от 5 кг)		900			0	0
Дегустация						
Дегустационный сет десертов (Чиз-кейк 90 г, Бисквитный с крем чизом 90 г, Йогуртовый 90 г, Медовик 90 г, Творожный 90 г, Красный бархат 90 г, Шоколадный с карамелью и кремом крем-чизом 90 г, Три шоколада 90 г, Трюфельный 90 г, Чайник чая в подарок)		1500			0	0
ИТОГО ВЕС БЕЗ НАПИТКОВ						
ИТОГО ВЕС БЕЗ НАПИТКОВ на персону						
Напитки						
Вода "Черноголовская" бг	500	100			0	0
Вода "Жемчужина байкала" бг	250	250			0	0
Вода "Байкал Резерв" газ	250	200			0	0
Соса-Cola	250	225			0	0
Кофе фильтрованный	200	150			0	0
Сливки	50	70			0	0
Молоко	50	50			0	0
Чай пакетированный	200	80			0	0
Лимон 10 гр		10			0	0
Мохито ба	1000	900			0	0
Лимонад ба	1000	700			0	0
Морс клюквенный	1000	450			0	0
Морс облепиховый	1000	500			0	0
Сок в ассортимене	1000	400			0	0
ИТОГО:						
Обслуживание 12% наличные	12%					0
Обслуживание 15% карта или безнал	15%					0
Услуга бронирования зала		15 000	1			15 000
Пробковый сбор (для всех лиц старше 18 лет)	500	500				0
Дополнительные услуги			КОЛ-ВО	КОММЕН-Й	0	
Бизнес ланч подрядчики (салат + суп + горячее + морс)		800				0
Приготовление тарталеток с икрой заказчика		500				0
Продление 1 час (после 23:00) Каминный зал		10 000				0
Продление 1 час (после 23:00) Диванный зал		12 000				0
Продление 1 час (после 23:00) Панорамный зал		15 000				0

Горка шампанского (алкоголь не включен) 35 бокалов	5 990			0
Горка шампанского (алкоголь не включен) 56 бокалов	6 990			0
Горка шампанского (алкоголь не включен) 84 бокалов	8 990			0
Подготовка тарелок и стекла от сторонних подрядчиков (за 1 единицу) - выдача чистого и натертого стекла, зачистка, мойка)	30			0
Подготовка приборов от сторонних подрядчиков (за 1 единицу)	15			0
Экран + проектор 2м*2м	9 000			0
Кликер для проектора	500			0
Плазма 55 дюймов	6 500			0
Микрофон беспроводной	1 500			0
Оборудование (2 колонки + микшерный пульт)	5 500			0
Уборка "Уборка перед отелем"	500			0
ВСЕГО К ОПЛАТЕ:				15 000
СКИДКА				15 000
ВСЕГО К ОПЛАТЕ:				0
Сумма на 1 человека				#ДЕЛ/0!

При бронировании зала внесён аванс (рублей):

При отказе Заказчика от проведения банкета сумма в размере 30 000 (тридцать тысяч) рублей возврату не подлежит.

Стоимость продления после 23:00 - 10 000 руб./час

Конкретные условия мероприятия оговариваются Сторонами по форме настоящего Приложения не позднее 7 (семи) дней до оплаты проведения

Исполнитель: ООО "Ресторан "Садовое кольцо"

Заказчик:

/Филатов А.В.