

Менеджер банкетного зала "Кузнечная Холл" Лячина Галина тел. +7952 595 79 00, e-mail  
info@kuznechnaya-hall.ru



**Приложение №1**

Заявка на проведение	
Дата	
Примечания	
Контакты ИФО	
Телефон	
e-mail	

Наименование	Выход	Цена	Кол-во	Сумма
<b>Салаты:</b>				
Кальмар, креветка, куриное филе с виноградом, ананасом и соусом Спайс	200	760		0
Салат с уткой, апельсином и жареным камамбером	200	620		0
Салат Капрезе	240	760		0
Салат с кальмарами, куриным филе, маринованным огурцом, яблоком, луком и майонезом	210	540		0
Салат с консервированным тунцом, томатами, оливками, пекинской капустой, луком и яблочно- медовой заправкой	260	480		0
Классический Греческий салат с бальзамическим соусом и печёным чесноком	300	460		0

Салат с куриным филе, болгарским перцем, салатом Латук, грибами и заправкой Песто	240	480		0
Салат с рукколой, тигровыми креветками, авокадо и сыром Пармезан	140	620		0
Салат "Цезарь" с тигровыми креветками и сыром Пармеджано	170	640		0
Салат "Цезарь" с нежным куриным филе (классический салат "Цезарь" с курицей)	220	460		0
Салат "Оливье" с цыплёнком, раковыми шейками и икрой сёмги	220	480		0
Салат с ростбифом, картофелем, каперсами и корнишонами	250	520		0
Салат с языком и грибами	250	560		0
<b>Салаты в мини подаче:</b>				
Цезарь с курицей	50	150		0
Салат с языком и грибами	55	190		0
Салат с глазированной в меду куриной печенью, черри помидорами, крутонами, миксом из салата, кедровыми орехами, твёрдым сыром с соусом Бальзамик	50	190		0
Салат Нисуаз, из картофеля, перепелиных яиц, зелёной фасоли, свежего тунца, каперсов и помидоров под медовой заправкой.	50	190		0
Кальмар, креветка, куриное филе с виноградом, ананасом и соусом Спайс	50	190		0
Классический Греческий салат с бальзамическим соусом и печёным чесноком	50	160		0
<b>Закуски на один укус:</b>				
Фруктовая шпажка из клубники, киви и винограда	45	140		0
Закуска сырная с виноградом	40	120		0
Мини Моцарелла с черри помидором	30	130		0
Филе балтийской кильки пряного посола на ломтике пумперникаля с перепелиным яйцом	25	110		0

Канapé с ветчиной, вишнёвым джемом на пшеничном тосте	20	110		0
Блинный рулет с крем-паштетом из домашней птицы	50	120		0
Хрустящая тарталетка с крем-паштетом из печени домашней птицы	25	110		0
Тарталетка с угрем и страчателлой	30	180		0
Канapé с языком	35	130		0
Канapé с прошутто и манго	25	170		0
Закуска из буженины с корнишоном	30	150		0
Тарталетка с икрой сёмги и сырным кремом	20	180		0
Канapé с семгой	30	140		0
Блинный рулет со слабосоленной сёмгой и сырным кремом	50	240		0
Филе утки с райским яблоком, Моцареллой и малиновым соусом	25	150		0
Соте индейки с болгарским перцем и кунжутом	35	120		0
Тарталетка с сырным кремом и креветкой	25	140		0
Тигровая креветка с шариком цуккини под сладким Чили соусом	25	190		0
Тайская закуска с курицей под сладким соусом Чили	35	120		0
Профитроль с сырным кремом и малосоленной горбушей	40	130		0
Профитроль с паштетом из печени домашней птицы	50	120		0
<b>Холодные закуски:</b>				
Осётр, фаршированный судаком не менее 2,2 кг	1000	5900		0
Буженина с сливочным соусом с хреном	100/75	580		0
Отварной телячий язык с хреном и зеленью	100/50	690		0
Ростбиф с соусом Ремулад, корнишонами и зеленью	100/80	890		0
Оливки,маслины,каперсы,корнишоны в пикантном домашнем маринаде	100	390		0
Шампиньоны маринованные по фирменному рецепту с красным луком и ароматным укропом	120	290		0
Ассорти из свежих овощей с соусом "тысяча островов"(томаты, огурцы, болгарский перец, зелень,редис)	350/40	490		0

Сырное ассорти (Фета,Грана Подано, Качётта, Dor Blue, Маасдам, груша, виноград, фундук, оливки, мёд)	120/190/30	890		0
Мясное ассорти ( Прошутто, язык отварной, свинина сыровяленая, ростбиф, бастурма, гриссини, хрен)	190/75	1300		0
Филе масляной рыбы с сёмгой холодного копчения и сёмгой собственного посола	150/70	1400		0
Нежные баклажаны с сыром филадельфия	210	480		0
Филе сельди с маринованным луком на ломтиках картофеля под оливковым маслом	70/130	280		0
Брускета сет. Помидоры, каперсы. Вяленая свинина,авокадо,сырный крем. Копчёная сёмга, чесночный крем, маслины. Ростбиф, сырный крем, вяленые помидоры	250	990		0
<b>Горячие закуски:</b>				
Шашлычки из судака соусом Ремолад	120/30	740		0
Грибной жульен с филе цыплёнка в хрустящей булочке 2шт/порция	120	340		0
Шашлычки из филе куриного бедра с шампиньонами и сладким перцем 2 шт/порция	180	440		0
Цуккини фаршированные парной телятиной,томатами и сыром Моццарелла	140/40	540		0
Румяный блинчик с грибным жульеном и грудинкой	115	290		0
Овощи гриль с зеленью	220	380		0
Хрустящие баклажаны в соусе Терияки	210	480		0
Люля-кебаб из говядины с овощами и соусом	80/100/30	610		0
Филе трески в кляре с розовым соусом	200/40	740		0
"Хоспер шашлык" сет. Свинина , курица, зелень, лаваш.	2000	4800		0
<b>Горячие рыбные блюда:</b>				
Стейк сёмги (свежие помидоры,лук,зелень и розовый соус)	125/100/40	1320		0
Филе судака с овощами гриль	300	990		0
Стейк норвежской сёмги на гриле с запечёнными овощами	150/120	1450		0
<b>Горячие мясные блюда:</b>				

Бризоль с копчёностями, помидорами под сырной шапкой с картофельными дольками (говядина)	180/150	990		0
Филе цыплёнка гриль с картофельными дольками	180	740		0
Свиной стейк с грибами под горчичным соусом	180/150/60	890		0
Говяжьи медальоны с баклажаном по милански	275	1200		0
Свинные медальоны со сливочным соусом из лесных грибов. Сервируется с запечённым картофелем, чесноком и розмарином	110/100/80	880		0
Стейк из свиной шейки на гриле с соусом из лесных грибов и отварным картофелем с ароматной зеленью и сливочным маслом	170/150/80	890		0
<b>Общие, банкетные блюда:</b>				
Утка, фаршированная яблоками с картофелем, сервируется с брусничным соусом. Не менее 2,8 кг	1000	2400		0
<b>Десерты:</b>				
Сырное печенье	25	70		0
Кукурузное печенье с белым и тёмным шоколадом	30	90		0
Кантучини с миндалём (песочное печенье)	30	70		0
Печенье сырное	1000	1500		0
Шоколадные меренги	1000	1800		0
Печенье кокосовое	1000	1900		0
Кантучини с миндалём (песочное печенье)	1000	1500		0
Мини-пирожное "Наполеон" классический заварной крем, коржи из слоёного теста (минимум 12 шт)	50	120		0
Мини-пирожное Медовик (минимум 12 шт)	50	120		0
Мини-пирожное "Графские развалины" шоколадный бисквит, сметанковый крем (минимум 12 шт)	50	120		0
Мини пирожное чизкейк Классический (минимум 12 шт)	70	140		0
Мини-пирожное с белым шоколадом и маком (минимум 12 шт)	50	120		0
Эклер с заварным кремом	50	110		0
Торт с оформлением (любая начинка из заявленных) в случае нестандартного оформления- стоимость может увеличиться	1000	2590		0

Фрукты сезонные (ананас, яблоко, киви, виноград, груша, мандарин/апельсин)	1400	1800		0
Фрукты сезонные (ананас, яблоко, киви, виноград, груша, мандарин/апельсин)	700	900		0
<b>Трайфл:</b>				0
Трайфл Сникерс. Карамель, орахис, шоколадный бисквит, взбитые сливки 33% не растительные	150	290		0
Трайфл вишнёвый . Шоколадный бисквит, заварной шоколадный крем, взбитые сливки, вишня.	150	290		0
Трайфл малиновый. Масленный бисквит, малина, крем Чиз с творожным сыром	150	290		0
<b>Сэндвичи:</b>				0
Клаб сэндвич с курицей (куриное филе, маринованный огурец, паприка, горчица, зелень) делится на 4 части	350	440		0
Клаб сэндвич с беконом (бекон, сыр, маринованный огурец, помидор) делится на 4 части	350	440		0
<b>Хлеб, булочки:</b>				
Хлебная корзина из булочек и ржаного хлеба	250	120		0
Каравай	1 кг	890		0
Мини пирожок с капустой	45	70		0
Мини пирожок с яблоком	45	70		0
Мини пирожок с картофелем	45	70		0
Мини пирожок с творогом	45	70		0
<b>Напитки:</b>				
Чай, кофе в ассортименте	150	100		0
Морс в ассортименте из клюквы, облепихи, чёрной смородины, вишни	1000	480		0
Сок в ассортименте ( Добрый )	950	320		0
Сок в ассортименте ( Сантал )	950	380		0
Кола Добрый	500	120		0
Минеральная вода байкал ( кратно 12 )	500	190		0
Минеральная вода лоукал продукт ( кратно 12 )	500	90		0

<b>Дополнительные услуги</b>				
<b>Фонтан шоколадный</b>				0
<b>30 чел</b> 5 кг фрукты+маршмеллоу (шоколад 2,5 кг, ананас, дыня, виноград, груша, киви, физалис)		12 900		0
<b>40 чел</b> 6 кг фрукты+маршмеллоу (шоколад 3 кг, ананас, дыня, виноград, груша, киви, физалис)		15 900		0
<b>80 чел</b> 14 кг фрукты+маршмеллоу (шоколад 3,5 кг, ананас, дыня, виноград, груша, киви, физалис)		27 900		0
<b>120 чел</b> 20 кг фрукты+маршмеллоу (шоколад 3,5 кг, ананас, дыня, виноград, груша, киви, физалис)		34 900		0
<b>ИТОГО</b>				0
<b>Световое оборудование ( комплект 3 )</b>		29000		0
<b>Звуковое оборудование + проектор (комплект 2)</b>		9000		0
<b>Звуковое оборудование (комплект 1)</b>		7000		0
<b>Проектор+экран</b>		2500		0
<b>Аренда выездной регистрации</b>		6000		0
<b>20 % сервисный сбор</b>				0
<b>ВСЕГО</b>				0

Заказчик \_\_\_\_\_/

/ Исполнитель \_\_\_\_\_/

/















## Комплект Оборудования №1



**\*обязательное условие банкетного за**



## Комплект Оборудования №2

С С Л ELECTROVOICE TV1101 0

Сабвуфер ELECTROVOICE TX1181	2шт.
Колонки ELECTROVOICE ZLX12	2шт.
Пульт SOUNDCRAFT Signature 10	1шт.
Микрофон AKG Mini Pro 40	1шт.
Усилитель ELECTROVOICE Q66	1шт.
Усилитель ELECTROVOICE Q1212	1шт.
Проектор NEC M311W	1шт.

**9500р**



## Комплект Оборудования №3



Сабвуфер ELE  
Колонки ELEC  
Пульт SOUND  
Микрофон АК  
Усилитель EL  
Усилитель EL



Spot EuroDJ 60	6 шт.
Involight Wash 1210B	4 шт.
LED 19×15 BT RGBW 4en1	4 шт.
led bar 244 rgbw	4 шт.

**29000p**





Сабвуфер ELECTROVOICE TX1181 2шт.  
Колонки ELECTROVOICE ZLX12 2шт.  
Пульт SOUNDCRAFT Signature 10 1шт.  
Микрофон AKG Mini Pro 40 1шт.  
Усилитель ELECTROVOICE Q66 1шт.  
Усилитель ELECTROVOICE Q1212 1шт.

**7000р**



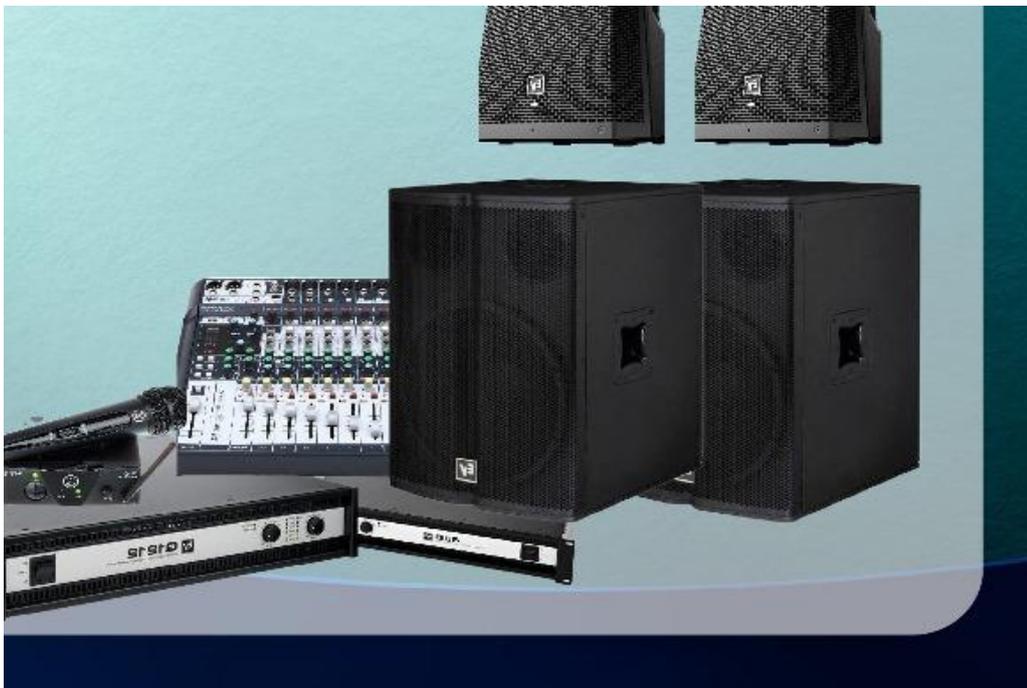
ла, согласно Приложения№1





ELECTROVOICE TX1181 2шт.  
ELECTROVOICE ZLX12 2шт.  
DODDRAFT Signature 10 1шт.  
KORG Mini Pro 40 1шт.  
ELECTROVOICE Q66 1шт.  
ELECTROVOICE Q1212 1шт.





# Biblioteca №.1

restobar

\*\*\* торты для уникального оформления под мастику .  
Если под оформление, то 1 кг торта будет стоить от 2590р

Наименование	Выход	Цена	Кол-во	Итого
<b>Торты:</b>				
<b>Молочная девочка.</b> Коржи на основе яйца со сгущенным молоком, прослоенные кремом на основе крем-чиза со сливками. Оформление без мастики и в один ярус. Форма 1,6 кг.	1000	1800		0
<b>Банановый чизкейк.</b> Сырно-банановое суфле на основе из песочного печения. Не выпечной чизкейк. Форма 1,2 кг	1000	1800		0
<b>Ореховый***.</b> Бисквит с грецким орехом, крем из варёной сгущёнки, оформляется шоколадным ганашом и маршмеллоу. Форма 1,6 кг	1000	1900		0
<b>Графские развалины***.</b> Шоколадный бисквит, крем из сметаны с грецким орехом и изюмом. Форма 1,3 кг	1000	1400		0
<b>Медовик***.</b> Медовые коржи, сметанный крем. Форма 1,5 кг	1000	1600		0
<b>Вишня в шоколаде .</b> Шоколадный бисквит, творожно- сливочный крем с вишневым джемом и шоколадом . Форма 1,6 кг	1000	1600		0
<b>Красный бархат***.</b> Красный бисквит, с сырно- творожным кремом. Форма 1,5 кг	1000	1600		0
<b>Маковый с белым шоколадом***.</b> Три бисквита с грецким орехом, изюмом и маком , крем заварной с белым шоколадом. Форма 2,05 кг	1000	1800		0
<b>Чизкейк классический.</b> Творожно- сырный крем на основе из песочного печения . Выпекается. Форма 1,5 кг	1000	1800		0
<b>Наполеон .</b> Коржи из слоёного теста с заварным кремом. Форма 1,9 кг	1000	1600		0
<b>Торт сметанный с курагой и черносливом***.</b> Бисквит, сметанный крем с курагой и черносливом , покрывается сметанным кремом и шоколадным ганашом. Форма 2,1 кг	1000	1800		0
				0
<b>Итого:</b>				0

# Biblioteca №.1

restobar

\*\*\* торты для уникального оформления под мастику .  
Если под оформление, то 1 кг торта будет стоить от 2790р

<b>"Цицлавиня".</b> Бисквит из меренги с фундуком , прослоенный шоколадным ганашем (шоколад со сливками). Форма 0,9 кг	1000	2100		0
<b>Кофейно- шоколадный.</b> Шоколадный бисквит с миндальной мукой, кофено-шоколадная прослойка, покрывается зеркальной глазурью. Форма 1,2 кг	1000	2400		0
<b>Творожно- йогуртовый торт с чёрной смородиной .</b> Творожно-йогуртовое суфле с чёрной смородиной на бисквите. Покрывается ганашом из белого шоколада и кокосовой стружкой. Форма 1,6	1000	2100		0
<b>Прага .</b> Форма 1,5 кг	1000	2100		0
<b>Чёрный лес .</b> Шоколадно-миндальный бисквит. Нижний слой крема вишневый мусс, верхний слой крема белый мусс с творожным сыром и белым шоколадом. И вишневое компоте. Форма 1,6 кг	1000	2200		0
<b>Эстерхайзи .</b> Форма 1,2 кг	1000	2500		0
<b>Торт три шоколада.</b> Форма 1,450	1000	2200		0
<b>Фисташковый с клубникой .</b> Форма 2,1 кг	1000	2100		0
<b>Итого:</b>				0