

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
Салаты:				
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
Салаты в мини подаче:				
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, свежеего 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
Закуски на один укус:				
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 пумперника с перепелиным яйцом	25	110		0
Канapé с ветчиной, вишневым 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
Холодные закуски:				
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
Брускетта сет. Помидоры, каперсы. Вяленая свинина, авокадо, сырный крем. Копчёная сёмга, чесночный крем, маслины. Ростбиф, сырный крем, вяленые помидоры	250	990		0
Горячие закуски:				
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 Моцарелла	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
Горячие рыбные блюда:				
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
Горячие мясные блюда:				
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
Свиные 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
Общие, банкетные блюда:				
Утка, фаршированная яблоками с картофелем, сервируется с брусничным соусом. Не менее 2,8 кг	1000	2400		0
Десерты:				
Сырное печенье	25	70		0
Кукурузное печенье с белым и тёмным шоколадом	30	90		0
Кантучини с миндалём (песочное печение)	30	70		0
Печенье сырное	1000	1500		0
Шоколадные меренги	1000	1800		0
Печенье кокосовое	1000	1900		0
Кантучини с миндалём (песочное печение)	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
Трайфл:				
Трайфл Сникерс. Карамель, орехи, 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
Сэндвичи:				
Клуб сэндвич с курицей (куриное филе, маринованный огурец, паприка, горчица, зелень) делится на 4 части	350	440		0
Клуб сэндвич с беконом (бекон, сыр, маринованный огурец, помидор) делится на 4 части	350	440		0
Хлеб, булочки:				
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
Напитки:				
Чай, кофе в ассортименте	150	150		0
Морс в ассортименте из клюквы, облепихи, чёрной смородины, вишни	1000	480		0
Сок в ассортименте (Добрый)	950	360		0
Сок в ассортименте (Сантал)	950	400		0
Кола Добрый	500	140		0
Минеральная вода байкал (кратно 12)	500	260		0
Минеральная вода лоукал продукт (кратно 12)	500	100		0
Дополнительные услуги				
Фонтан шоколадный				0
30 чел 5 кг фрукты+маршмеллоу (шоколад 2,5 кг, ананас, дыня, виноград, груша, киви, физалис)		12 900		0
40 чел 6 кг фрукты+маршмеллоу (шоколад 3 кг, ананас, дыня, виноград, груша, киви, физалис)		15 900		0
80 чел 14 кг фрукты+маршмеллоу (шоколад 3,5 кг, ананас, дыня, виноград, груша, киви, физалис)		27 900		0
120 чел 20 кг фрукты+маршмеллоу (шоколад 3,5 кг, ананас, дыня, виноград, груша, киви, физалис)		34 900		0
ИТОГО				
				0
Световое оборудование (комплект 3)		29000		0
Звуковое оборудование + проектор (комплект 2)		9000		0
Звуковое оборудование (комплект 1)		7000		0
Проектор+экран		2500		0
Аренда выездной регистрации		6000		0
20 % сервисный сбор				
				0
ВСЕГО				
				0

Заказчик _____/

/ Исполнитель _____/