

Dul.ear
RESTAURANT



Банкетное
МЕНЮ

ФУРШЕТ (МИНИ ЗАКУСКИ)



Тунец - гриль с баклажаном и соусом «Мацухису»



Камамбер с виноградом и мятой

+



Канопе с ветчиной, маринованным огурцом и томатами черри



Канопе с сыром, ветчиной и томатами черри

+



Королевская креветка с вяленным томатом и молодым кабачком



Маринованная говядина с гаспаччо и «пармезаном»

+



Канопе с сыром, виноградом и мятой



Канопе из лосося слабой соли со сливочным сыром



Тар-тар из тунца Еллоуфин с кунжутным маслом и соусом «Терияки»



Морской гребешок «Сан - жак» гриль с баклажаном

+



Канопе из ростбифа с корнишонами



Тартинки с красной икрой

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Порционные блюда



Мини - бутерброд с красной икрой на французском багете



Французский багет с лососем слабой соли и розовым перцем

+



Мусс из авокадо с тигровыми креветками в кукурузных хлопьях



Тигровая креветка с йогуртово-огуречным соусом

+



Мини - овощи с гаспаччо из свежих томатов



Медальон из лосося с овощами в восточном стиле



Камчатский краб с кремом из авокадо, на гаспаччо из спелых томатов

+

БОЛЬШИЕ БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



Стерлядь припущенная, с раками



Филе лосося горячего копчения на листьях салата с йогуртовым соусом

+

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ



Устрицы



Рулетики из блина с семгой слабой соли и сыром филаделфия

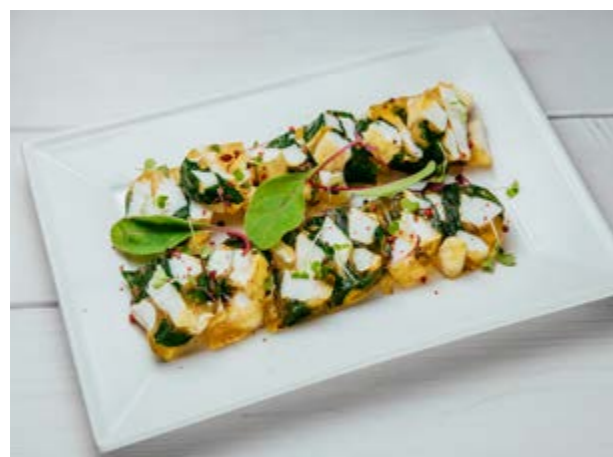
+



Паровой лосось под сливочно-шпинатной глазурью



Тигровые креветки с рукколой и томатами черри



Заливное из судака



Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой

+



Сельдь с молодым картофелем и укропом



Палтус холодного копчения



Копченый угорь с соусом «Унаги» и кунжутом



Стерлядь заливная с раковыми шейками и шпинатом

+



Тунец «Еллоуфин» - гриль с баклажанами и соусом «Мацухису»



Морской клык горячего копчения из собственной коптильни

+



Миноги маринованные с горчичным соусом



Скумбрия горячего копчения из собственной коптильни, с салатом из картофеля и малосольного огурца

+



Телячий язык отварной с хреном и томатами черри



Трубочки из языка наполненные тулузским соусом и сыром

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ



Телячий студень с печёным чесноком и хреном



Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой

+



Куриный рулет с листьями салатов и черри



Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой

+



Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой



Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами

+



Мясной классический микс из балыка, ветчины и салями



Вителло - тонато
нежная телятина с соусом из тунца
и каперсами



Трубочки из ветчины с сырным муссом
и чесноком

+

СОЛЕНЬЯ



Гигантские оливки, выдержанные
в оливковом масле
с прованскими травами



Малосольные огурчики с укропом

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

+



Рулетки из баклажан



Моцарелла с томатами



Маринованные грибы



Соленья и маринады

+



Розовые томаты со свежими огурцами,
красным луком и заправкой из грецких
орехов



Свежие овощи, зелень

+

САЛАТЫ



Салат «Греческий»



Салат Столичный

+



Руккола и листья Мангольта



Классический винегрет

+



Салат с клячком горячего копчения



Сельдь под шубой



Салат с тунцом



Салат с говядиной, спелыми томатами и маринованным огурцом

+



Салат Оливье с говядиной



Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром

+



Салат Цезарь с куриной грудкой



Салат Цезарь с тигровыми креветками

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



Свиная шея «Райфор»



Запечённая индейка с брусничным соусом



Поросёнок с печёным картофелем



Запечённая утка с печёными яблоками и черносливом на квашеной капусте



Радужная форель запечённая с травами



Окорок ягнёнка с травами

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Жульен из кури с шампиньонами в слоёном тесте



Утиная печень на ореховом бисквите с глазированным инжиром и виноградным соусом



Лососевая икра с горячими блинами и сметаной

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рыба



Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями и тушёным в сливках шпинатом



Сибас запеченный в пергаменте с мидиями бушо



Запечённое филе зубатки с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных трав



Запечённое филе Онежского судака с зелёным салатом и вялеными томатами



Лосось - гриль с картофельным пюре и зеленым маслом

+

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рыба



Треска запечённая в пергаменте с картофелем ратте, луком порей и травами



Шашлык из радужной форели с соусом Тар-тар

+

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Птица



Цыплёнок табака с салатом из свежего тархуна, шалота и винограда с соусом Ткемали



Томлёная утиная ножка с апельсиново-яблочным ризотто

+

+

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мясо



Медальоны из говяжьей вырезки с кремом из картофеля и свежего базилика, с соусом эстрагон



Свиная шейка томлёная в вине с фенхелем и розмарином с белой фасолью и луком порей



Свиная корейка на косточке с картофелем и зелёным чесночным маслом



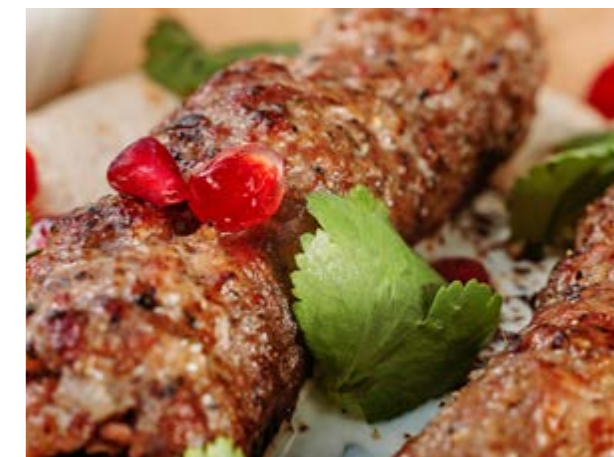
Свинина «Бланкфор»

БЛЮДА НА УГЛЯХ

Мясо



Стейк из говяжьей вырезки с перечным соусом



Люля-кебаб из барашка на пите с огуречно - йогуртовым соусом и маринованным красным луком



Шашлык из калмыцкого барашка с томатным соусом и маринованным красным луком



Шашлык из свиной шеи с томатным соусом и маринованным красным луком



Бараньи ребрышки с травами томатным соусом и маринованным красным луком



Шашлык из куриных грудок с прованскими травами и томатным соусом

ГАРНИР



Картофель «Фри»



Картофельное пюре



Картофель запечённый со свежим розмарином



Свежие овощи запечённые с зелёным маслом

ПРОЧЕЕ



Фрукты №1



Фрукты №2

+

+



Ассорти сыров по - кавказски Сулугуни, Адыгейский, Чечил двух видов, курага и орехи



Ассорти европейских сыров Бри, Горганзола, Пармезан, Эмменталь

+

+

Фуршет (мини закуски)

	выход	цена
Тунец - гриль с баклажаном и соусом «Мацухису»	25	180
Рулетики из блина с семгой с/с и сыром Филадельфия	20	190
Камамбер с виноградом и мятой	25	135
Королевская креветка с вяленым томатом и молодым кабачком	25	125
Маринованная говядина с гаспаччо и «пармезаном»	35	120
Тар-тар из тунца Еллоуфин с кунжутным маслом и соусом «Терияки»	20	130
Морской гребешок «Сан - жак» гриль с баклажаном	20	220
Канапе с ветчиной, маринованным огурцом и томатами черри	30	90
Канапе с сыром, ветчиной и томатами черри	30	90
Канапе с сыром, виноградом и мятой	25	80
Канапе из лосося слабой соли со сливочным сыром	30	190
Канапе из ростбифа с корнишонами	25	130
Тартинки с красной икрой	30 (2 шт.)	180
Мини - бутерброд с красной икрой на французском багете	45	390
Французский багет с лососем слабой соли и розовым перцем	45	200
Мини - овощи с гаспаччо из свежих томатов	45	80
Фрукты (яблоко, груша, ананас, клубника, киви)	100	140

Холодные закуски

Сыры по-кавказски Сулугуни, Адыгейский, Чечил двух видов, курага и орехи	65/15/8	250	400/100/50	1500
Ассорти европейских сыров Бри, Горганзола, Пармезан, Эмменталь	40/20/10	130	80/40/20	790

Порционные блюда

	выход	цена
Камчатский краб с кремом из авокадо, на гаспаччо из спелых томатов	105	1200
Мусс из авокадо с тигровыми креветками в кукурузных хлопьях	75	580
Тигровая креветка с йогуртово-огуречным соусом	15/25	160
Медальон из лосося с овощами в восточном стиле (цуккини, грибы шиитаке, паприка, порей, кинза)	45/70	450
Паровая кефаль с овощами в восточном стиле	45/70	300

Большие банкетные блюда

	выход	цена
Стерлядь припущенная, с раками	1000/100/400/10	8 600
Филе лосося горячего копчения на листьях салата с йогуртовым соусом	1500/300/50	11 500

Рыбные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Устрицы	1 шт.	360		
Заливное из судака	60	300	360/15	1 800
Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой	25/10/8	265	150/60/50	1 590
Копченый угорь с соусом «Унаги» и кунжутом	30/3	400	180/20	2 400
Стерлядь заливная с раковыми шейками и шпинатом	60	650	360/15	3 900
Паровой лосось под сливочно-шпинатной глазурью	50	460	300/10/5	2 800
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри	15/15	250	90/100	1 500
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15	110	180/450/100	650
Тунец «Еллоуфин» - гриль с баклажанами и соусом «Мацухису»	30/30/5	265	180/100/40	1 600
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни	30/5	180	180/35	1 100
Миноги маринованные с горчичным соусом	30/20	290	180/120	1 750
Палтус холодного копчения	25/5	275	150/35	1 650
Рулетики из блина с семгой с/с и сыром Филадельфия	40	380	240	2 280
Скумбрия горячего копчения, из собственной коптильни, с салатом из картофеля и м/с огурца			340/280/100	950

Мясные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Телячий студень с печёным чесноком и хреном	160/40	265	1000/50/50/50	1 600
Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой	30/20/5	280	180/120/30	1 690
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой	50/15	135	300/100/10	800
Вителло - тонато (на 6 чел. 2 блюда) (нежная телятина с соусом из тунца и каперсами)	60	250	350	1 500
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами	30/20/8	185	180/120/50	1 100
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри	30/8/9	200	180/50/55	1 200
Куриный рулет с листьями салатов и черри	30/10	130	180/80/10	780
Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой	30/15/25/3	115	195/90/150/30	690
Мясной классический микс из балыка, ветчины и салями	50	280	300/6	1 700
Трубочки из ветчины с сырным муссом и чесноком	50	250	300	1 500
Трубочки из языка	50	300	300	1 800

Овощные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Рулетики из баклажан	85/10	300	515/55	1 800
Розовые томаты со свежими огурцами, красным луком и заправкой из грецких орехов	115	115	690	700
Свежие овощи, зелень	100	110	600	650
(перец болгарский, редис, огурцы, помидоры, листья салата)				
Моцарелла с томатами			125/120/30	700
печёной чаабатой и свежим базиликом, с соусом «Песто» и оливковым маслом				

Соленья

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами	25	95	150	580
Малосольные огурчики с укропом	60	75	360	390
Маринованные грибы	50/15	115	300/100	690
Соленья и маринады	125	125	770	750
(солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные грибы, томаты черри, морковь «по - корейски»)				

Салаты

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Салат «Греческий»	80	160	500	960
Салат Столичный	100	140	600	850
Салат «Оливье» с говяжьей вырезкой	100	200	600	1 200
Салат с клячком горячего копчения	100	180	600	1 100
картофелем, огурцом, зелёным луком и маслом				
Классический винегрет	100/15	90	600/100/25	540
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром	100	200	600	1 200
Руккола и листья Мангольда	50	150	200	920
с горчице-медовой заправкой и сыром пармезан				
Сельдь под шубой	165	140	10000	850
Салат с говядиной, спелыми томатами и марин.огурцом	100	215	600	1 300
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями салата айсберг и маслинами	100	200	600	1 200
Салат «Антре де мер»	100	380	600	2 280
Салат «Цезарь» с куриной грудкой (на 3 персоны)			200/330	1 180
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками (на 3 персоны)			150/330	1 500

+

Горячие закуски

	выход	цена
Жульен из кури с шампиньонами в слоёном тесте	100/50	390
Лососевая икра с горячими блинами и сметаной	20/120/20	490
Утиная печень на ореховом бисквите с глазированным инжиром и виноградным соусом	55/20/70/30	1 600

Банкетные блюда на компанию

	выход	цена
Свиная шея «Райфор»	1000/900/250	3 500
Запечённая индейка с брусничным соусом	2500/900/150	6 900
Запечённая утка с печёными яблоками и черносливом на квашеной капусте	1700/900/500/300	3 900
Поросёнок с печёным картофелем	5000/900/300	18 000
Кулинарное фламбэ - шоу		5 000

+

Горячие блюда

Рыба

	выход	цена
Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями	180/100/65	830
и тушёным с сыром шпинатом		
Запечённое филе зубатки	180/150/30	690
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных трав		
Запечённое филе Онежского судака	125/55	900
с зелёным салатом и вялеными томатами		
Сибас запеченный в пергаменте с мидиями Бушо	200/20	830
Треска запечённая в пергаменте	335	590
с картофелем ратте, луком порей и травами		
Лосось - гриль	120/120	830
с картофельным пюре и зеленым маслом		

+

+

Мясо

	выход	цена
Медальоны из говяжьей вырезки 140/120/30 с кремом из картофеля и свежего базилика , с соусом эстрагон рекомендуемая степень прожарки «medium»		990
Свиная корейка на костьке 280/150/50 с картофелем и зелёным чесночным маслом		690
Свиная шейка томлёная в вине с фенхелем и розмарином 130/150 с белой фасолью и луком порей		690
Свинина «Бланкфор» 430		690

Птица

Цыплёнок табака с салатом из свежего тархуна, шалота и винограда с соусом Ткемали 300/35/40		690
Томлёная утиная ножка 130/150/30 с апельсиново - яблочным ризотто		780

Блюда на компанию

(4 человека)

	выход	цена
Окорок ягнёнка с травами 1100/600/100/140 подаётся с печёным картофелем и соусом «красное вино»		6 600
Радужная форель запечённая с травами 1200/650/100/200 подаётся с овощами и йогуртово-огуречным соусом		6 200

Блюда на углях

Рыба

	выход	цена
Шашлык из радужной форели с соусом тар-тар 200/40/65		850

Мясо

Стейк из говяжьей вырезки с перечным соусом 200/40		1 500
Бараньи ребрышки с травами 300/50/40 томатным соусом и маринованным красным луком		1 500
Шашлык из калмыцкого барашка 190/50/40 с томатным соусом и маринованным красным луком		850
Люля-кебаб из барашка на пите 190/145/50/40 с огуречно - йогуртовым соусом и маринованным красным луком		590
Шашлык из свиной шеи 180/50/40 с томатным соусом и маринованным красным луком		590
Шашлык из куриных грудок 180/50/40 с прованскими травами и томатным соусом		520

+

+

+

+

Соусы

Соус из слив «Ткемали» 40	100
Соус из спелых томатов и кинзы 40	100
Перечный соус 40	100
Соус «Тар - тар» 40	100
Аджика 40	100

Гарниры

Картофель Фри 150/50	150
Картофельное пюре 150	150
Картофель запечённый со свежим розмарином 150	150
Свежие овощи запечённые с зелёным маслом 150	340

Десерты

	выход	цена
Фрукты №1 (яблоко, груша, ананас, киви, банан, виноград) 2,5 кг		1 600
Фрукты №2 (клубника, киви, гранат, ананас, груша, сезонные фрукты и ягоды) 2,5 кг		2 400

Хлеб, выпечка

	выход	цена
Хлебная корзина на 4 персоны 160/160		280

Прочее

Кутья 500	500
-----------------	-----

Безалкогольные напитки

	выход	цена
Морс клюквенный 0,3		150
Морс клюквенный 1 л		500
Чай / Кофе		130

Детское меню

Макарошки с сыром 150	250
Котлетка «Пожарская» 100/80/50 с картофельным пюре и грибным соусом	360
Домашние куриные нагетсы с картофелем «Фри» 140/120/50	350

ПРЕДЛОЖЕНИЕ
по организации банкета
меню на одну персону 2000 ₺

Холодные закуски

Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни	30/5
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15
Куриный рулет с листьями салатов и черри	30/20
Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой	30/15/25/15
Свежие овощи, зелень	100/30
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром	100
Салат сельдь «под шубой»	150/20
Малосольные огурчики с укропом	60
Хлеб - 2 видов	40/40

Горячие блюда (на выбор)

Запечённое филе зубатки	200/150/30
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных травил	
Свиная шейка томлёная в вине	130/150
с фенхелем и розмарином, с белой фасолью и луком пореем	

Напитки

Морс клюквенный	300
-----------------------	-----

Предложение действует при заказе от 10 человек

+

ПРЕДЛОЖЕНИЕ
по организации банкета
меню на одну персону 2600 ₺

Холодные закуски

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой	25/10
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни	30/5
Куриный рулет с листьями салатов и черри	30/20
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами	30/20
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой	50/15
Розовые томаты со свежими огурцами	100
Салат Столичный	100
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром	100
Салат сельдь «под шубой»	150/20
Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле	25
Малосольные огурчики с укропом	60
Хлеб - 2 видов	40/40

Горячие блюда (на выбор)

Запечённое филе зубатки	200/150/30
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных травил	
Свиная шейка томлёная в вине	130/150
с фенхелем и розмарином, с белой фасолью и луком пореем	

Напитки

Морс клюквенный	300
-----------------------	-----

Предложение действует при заказе от 10 человек

+

+

+

ПРЕДЛОЖЕНИЕ
по организации банкета
меню на одну персону 3000 ₺

Холодные закуски

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой	25/10
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни	30/5
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами	30/20
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри	30/20/5
Куриный рулет с листьями салатов и черри	30/20
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15
Салат «Оливье»	100
Салат «Греческий»	80
Сельдь «под шубой»	150/20
Соленья и маринады	125
Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле	25
Фрукты	200
Хлеб - 2 видов	40/40

Горячие блюда (на выбор)

Запечённое филе зубатки	200/150/30
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных травил	
Свиная шейка томлёная в вине	130/150
с фенхелем и розмарином, с белой фасолью и луком пореем	

Напитки

Морс клюквенный	300
Чай / кофе (на выбор)	

Предложение действует при заказе от 10 человек

ПРЕДЛОЖЕНИЕ
по организации банкета
меню на одну персону 3950 ₺

Холодные закуски

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой	25/10
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни	30/5
Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой	30/20/5
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами	30/20
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой и лавашом	50/20
Свежие овощи, зелень	100/30
Салат «Оливье»	100
Салат с говядиной, спелыми томатами и марин.огурцом	100
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями салата айсберг и маслинами	100
Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле	25
Малосольные огурчики с укропом	60
Фрукты	200
Хлеб - 2 видов	40/40

Горячая закуска

Жульен с курой и грибами	120
--------------------------------	-----

Горячие блюда (на выбор)

Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями	200/100
и тушёным с сыром шпинатом	
Медальоны из говяжьей вырезки	165/120/30
с кремом из картофеля и свежего базилика, с соусом эстрагон рекомендуемая степень прожарки «medium»	
Томлёная утиная ножка	140/100
на апельсиново-яблочным ризотто	

Напитки

Морс клюквенный	300
Чай / кофе (на выбор)	

Предложение действует при заказе от 10 человек

ПРЕДЛОЖЕНИЕ
по организации банкета
меню на одну персону 5500 ₺

Холодные закуски

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и моченой брусникой.....	25/10
Палтус холодного копчения.....	25/5
Туец «Еллоуфин» - гриль с баклажанами и соусом «Мацухицу»... 30/75/15	
Рулетик из блина с семгой с/с и сыром Филадельфия.....	40
Филей говяжий с печёными овощами.....	30/20/8
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри.....	30/8/9
Вителло - тонато.....	60
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри.....	15/15
Рулетики из баклажан.....	85/10
Салат «Оливье» с говяжьей вырезкой.....	100
Салат «Антре де мер».....	100
Салат «Греческий».....	80
Ассорти европейских сыров..... 40/20/10 (Бри, Горганзола, Пармезан, Эмменталь)	
Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле.....	25
Малосольные огурчики с укропом.....	60
Фрукты.....	200
Хлеб - 2 видов.....	40/40

Горячая закуска

Лососевая икра с горячими блинами и сметаной.....	20/120/20
---	-----------

Горячие блюда (на выбор)

Сибас запечённый в пергаменте с мидиями «бушо».....	300
Медальоны из говяжьей вырезки..... 140/120/30 с кремом из картофеля и свежего базилика, с соусом эстрагон рекомендуемая степень прожарки «medium»	
Томлёная утиная ножка..... 140/100 с апельсиново - яблочным ризотто	

Напитки

Морс клюквенный.....	300
Чай/Кофе (на выбор)	

Предложение действует при заказе от 10 человек



Десерты от шеф-кондитера

(цена указана в рублях за 1кг в базовом оформлении)

Торт «Клубничное парфе».....	1 кг	2 200
Торт «Мелони» персик-маракуйя.....	1 кг	1 500
Торт «Морковный».....	1 кг	1 600
Торт «Ягодный».....	1 кг	1 200
Торт «Наполеон».....	1 кг	1 500
Торт «Прага».....	1 кг	1 400
Торт «Чизкейк».....	1 кг	1 600
Торт «Шоколадный с вишней».....	1 кг	1 300
Торт «Сметанник».....	1 кг	1 400
Торт «Банановый».....	1 кг	1 400
Торт «Черничное парфе».....	1 кг	1 800

Десерты от шеф-кондитера

(цена указана в рублях за 800 гр в базовом оформлении)

Торт «Ягодный».....	800 гр	1 000
Торт «Мелони».....	800 гр	1 000
Торт «Прага».....	800 гр	1 000
Торт «Чизкейк».....	800 гр	1 200

Дополнительные услуги

Надпись «С Днем рождения» и другие.....	1 шт	200
Фейерверк.....	1 шт	50

Печать рисунка на кондитерском принтере

Формат А-5.....	650
Формат А-4.....	900
Формат А-3.....	1 800
Формат А-2.....	3 500

Работа по оформлению

Работа по оформлению (спец-заказ торта).....	шт	1 200
Фигурка ручной работы (фигурки, цветы и т.д.).....	шт	600
Ягоды дополнительно.....	350 гр	1 400
Материал для декора «Петинис».....		650
Сливки.....	200 гр	300
Шоколад.....	100 гр	350



АРЕНДА
МУЗЫКАЛЬНОГО
ОБОРУДОВАНИЯ

+

Аренда оборудования, включая звукооператора (DJ)

- Аренда светового оборудования + проектор в Колонном зале - 6 000 / 5 час (+ 1 200 час продление)
- Аренда музыкального оборудование (колонки, микрофон) в Каминном и Колонном зале - 7 500 / 5час (+ 1 500 час продление)
- Аренда музыкального и светового оборудования в Колонном зале – 12 000 /5 час (+ 2 400 час продление)
- Аренда караоке и светового оборудования в Караоке зале – 7500/5час (+ 1500 час продление)

Услуги караоке на банкеты в Каминном и Колонном зале, в караоке зале (понедельник и вторник):

+

Если заказан DJ (световое и музыкальное оборудование за 12 000 руб /5 час), + 2 500 в час дополнительно за услугу караоке

При заказе караоке заранее:

1 час работы - 5 000 руб	3 часа работы - 10 000 руб
2 часа работы - 8 000 руб.	4 часа работы - 12 000 руб.

5 часов работы- 15 000 руб, свыше +2 500 к последнему значению.

Музыкальное/видео/караоке оборудование ресторана предоставляется в аренду при заказе ди-джея ресторана. В ИНОМ СЛУЧАЕ ОБОРУДОВАНИЕ РЕСТОРАНА НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

+

Аренда гримерной комнаты 2 000 рублей

Гримёрная комната для приглашённых артистов оплачивается заказчиком мероприятия, аренда гримерной комнаты не является эксклюзивной

Проведение отдельных номеров приглашенными заказчиком артистами (бармен-шоу, пенное шоу, мыльное шоу, бумажное шоу, шоу с дым-машиной) согласовывается предварительно.

Дополнительная уборка, возникшая вследствие программы, оплачивается заказчиком мероприятия.

На территории ресторана категорически не допускается проведение номеров с открытым огнем, фейерверков и использование пиротехнических изделий.

Услуги DJ, ведущего, организация программ, а также оформление зала с привлечением декоратора и флориста, заказ фото и видеооператора:

+

Арт-директор Ольга 8-921-932-03-69

