

Условия бронирования

для компаний от 6 человек

Возможности:

- услуги сомелье
- спецпредложение с тортом на заказ
- мини-меню для каждого гостя с согласованной выборкой блюд из меню аля-карт
- банкетное предложение

Условия бронирования:

- минимальный депозит на блюда и напитки 4000 руб. на человека, дополнительно оплачивается сервисный сбор +10%.
- бронирование и предварительный заказ на 1-ый курс осуществляется не позднее, чем за семь дней до даты мероприятия.
- бронирование считается подтвержденным после предоплаты не позднее семи дней до даты мероприятия. Сумма предоплаты составляет 100% от суммы предзаказа.
- мы поздравим именинников и предоставим скидку 10%, на весь счёт, кроме акционных позиций.
- в случае отмены бронирования после приготовления предзаказа, предоплата не возвращается

Детали вашего мероприятия, такие как фоторгаф, декоратор, дополнительное оборудование и любые другие индивидуальные пожелания согласовываются отдельно с менеджером бистро

Банкетное предложение

сет №1

закуски в стол

- оливки тонде
- вителло тоннато
- тартар из говядины
- греческий салат
- цезарь с куриным бедром
- хлебная корзина

пицца в стол

- пицца маргарита или ветчина и грибы на выбор

горчее на выбор

- говяжья щека
- орзо с креветкой, цукини и лимонной рикоттой
- лазанья болоньезе

напитки

- вода газированная/негазированная
- чай или кофе на выбор
(ассам / чунь ми / американо / капучино)

4000 руб./чел. 800 гр

*Предложение действительно для компаний от 6 человек



сет №2

закуски в стол

- антипасти
- вителло тоннато
- тартар из говядины
- греческий салат
- цезарь с курицей
- нисуаз с тунцом
- хлебная корзина

горячие закуски в стол

- креветки с печёным баклажаном
- пицца 4 сыра или пармская ветчина на выбор

горчее на выбор

- говяжий стейк с картофельным пюре
- сибас на гриле с картофельным пюре и томатным понзу
- бифштекс с картофелем фри

напитки

- вода газированная/негазированная
- морс ягодный
- чай или кофе на выбор
(ассам / чунь ми / американо / капучино)

5500 руб./чел. 1000 гр

*Предложение действительно для компаний от 6 человек



блюда на мероприятия

ассорти сыров с мёдом и орехом pekan	2500
мясные деликатесы	2500
антипасти	1850
сезонные фрукты и ягоды	3000



Торты 1кг – 3500



- **карамельный медовик**
 - └ карамельно-медовые коржи с орехами, пропитаны сметанным кремом



- **красный бархат**
 - └ красные коржи пропитаны малиновым сиропом с красным вином и сливочно-малиновой прослойкой



- **чёрный лес**
 - └ воздушные, шоколадные коржи пропитаны сиропом амаретто, прослойка из шоколадного мусса и вишнёвое конфи



- **сникерс**
 - └ шоколадные коржи пропитаны ромовым сиропом, прослойка из сливочного крема с молочным шоколадом и варёной сгущёнки, начинка из мягкой карамели и арахиса



- **персик маскарпоне** • *gluten-free*
 - └ миндальные коржи пропитаны сиропом из красного апельсина, прослойка из мусса маскарпоне, начинка из персикового компоте



- **тропический** • *gluten-free*
 - └ кокосовый дакуаз пропитан сиропом Мараскино, сливочная прослойка из манго и маракуйи с кусочками свежего ананаса



- **грушевый с лимоном** • *gluten-free*
 - └ миндальные коржи с кусочками свежей груши, прослойка из грушевого мусса на основе маскарпоне и лимонный курд

Любой из тортов можно украсить свежими ягодами, фруктами, живыми цветами на ваш выбор.

Стоимость декора оплачивается отдельно.

**Минимальный заказ от 1,5 кг*