



Kostis

Premium Банкет

Банкет на 150 персон

1 490 гр. на персону

наименование	кол-во	выход, гр.	гр./пер.
Холодные закуски			501,9
Бельвью из тунца со специями в кунжуте, слабосоленого лосося и масляной рыбы с копченым угрем и тигровыми Креветками	55	150	55,0
Коллекция Мясные деликатесы	13	560	48,5
Мясная нарезка: буженина, ростбиф, запеченная индейка			
Квартет сыров с шашлычками из сухофруктов (сервируется с фундуком, мёдом, джемами, виноградом (Мимолет, Бри, Дор-блю, Эмменталь)	33	200	44,0
Шифонад из мясных деликатесов: коппа, чоризо, наполи, пармская ветчина, салями и цыпленок с орехами	35	250	58,3
Буратта с сладкими томатами с Песто и сочными красными апельсинами	15	1000	100,0
Овощная Антипаста (цуккини гриль, баклажаны по-гречески, маслины оливки гигант, жареные артишоки в масле, спаржа гриль, мини перчики с фетой)	15	800	80,0
Бакинские овощи с редисом, жгучим перцем и зеленью (бакинские огурцы и помидоры, редис, перец Цицак, кинза, тархун, базилик, зеленый лук)	10	1740	116,0
Салаты			213,3
Овощной микс с лососем			
Свежий овощной микс с кусочками запеченного лосося и медово-горчичным соусом	80	250	133,3
Салатный микс с карамелизированной грушей, ростбифом, сыром Дор-блю, свежей малиной и Французским горчичным соусом	80	150	80,0



Банкет на 150 персон

1 490 гр. на персону

Горячие закуски порционные

150,0

Утиная грудка с грушей Конференс
утиная грудка с долькой карамелизованной груши морковным пюре и соусом "Черная смородина"

150

150

150,0

Горячее блюдо

300,0

Лосось на гриле с соусом Фиш Вилюте и вязанкой из овощей

75

300

150,0

Филе телятины маринованное в листьях лайма с башенкой из овощей гриль и Грибным соусом

75

300

150,0

свежая выпечка, пирожки

69,0

Хлебный буфет
ассорти из булочек собственного производства: французская, альпийская и баварская

115

90

69,0

Sweet Bouchée

263,3

Ассорти из свежих фруктов и ягод

15

1800

180,0

Ассорти мини десертов от шефа

250

50

83,3



Напитки на банкет

Наименование	Кол-во	Объем ед., мл	Кол-во / пер., мл
безалкогольные напитки			
			1 200
Лимонад Испанский Мохито	20	1000	133,3
Лимонад "Тархун" собственного производства	20	1000	133,3
Морс ягодный домашний собственного производства	40	1000	266,7
Jevea , вода без газа	100	1000	666,7
горячие напитки			
			267
Чай "Greenfield" подается с лимоном	100	200	133,3
Кофе зерновой подается со сливками	100	200	133,3





Количество персон: 150 персон

Общий выход блюд в граммах на 1 персону: 1 490 гр. / 1 460 мл. На гостя

Персонал Банкетный менеджер, профессиональные официанты., повара и грузчики

Оборудование Банкетные столы и стулья, Текстиль, Сервировочная посуда фарфор/стекло, бокалы под напитки

Доставка и возврат оборудования

ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

Стоимость на персону 11 002 руб.

Стоимость мероприятия: 1 650 300 руб.



26 | YAROVIT HALL YAKIMANKA



Стоимость аренды зала ДЕКАБРЬ

Стоимость аренды зала 700 000 рублей*
только 22 и 23 декабря.

Стоимость аренды зала 600 000 рублей*
после 11 декабря

Стоимость аренды зала 500 000 рублей*
с 1 до 11 декабря

Стоимость аренды зала ЯНВАРЬ-НОЯБРЬ

Стоимость аренды зала 450 000 рублей

*расчетное время с 06:00 до 3:00 следующего дня

26 | YAROVIT HALL YAKIMANKA



ВКЛЮЧЕНО:

Площадка 1000 м²

Welcome зона 295 м²

Основная зона 400 м²

Сцена - 100 м²

Конференц – зал где
можно расположить 5
больших банкетных
столов на 50 человек
- 110 м²

Две Гримерные комнаты с прямым выходом к сцене:
Вешала для одежды, гримерные зеркала, личная уборная

Комфортабельные уборные комнаты: 5 женских и 2 мужских
Гардероб на 300 мест Помещение для кейтеринга