



Kostis

# Новогодний Банкет

# Банкет на 150 персон

## 1 150 гр. на персону

наименование	кол-во	выход, гр.	гр./пер.
<b>Холодные закуски</b>			300,5
Нарезка Итальянская <i>Острая колбаска Чоризо, пикантная Пепперони и сыровяленая ветчина в сочетании с мини шариками рассольной моцареллы, мультизлаковыми брускеттами и маринадами</i>	15	485	48,5
Коллекция Мясные деликатесы <i>Мясная нарезка: буженина, ростбиф, запеченная индейка</i>	15	560	56,0
"Капрезе" <i>Легкая закуска родом из Италии. Нежная моцарелла, томаты, базилик, соус Песто.</i>	15	300	30,0
Сырная тарелка Стандарт <i>Ассорти сыров: Дор Блю, Гауда, Маасдам, Любан виноград. Крекеры, физалис, грецкий орех, мед.</i>	15	780	78,0
Овощное ассорти <i>помидоры, перец, огурцы, морковь, зелень</i>	15	880	88,0
<b>Салаты</b>			250,0
Овощной микс с лососем <i>Свежий овощной микс с кусочками запеченного лосося и медово-горчичным соусом</i>		250	-
"Цезарь" с курицей <i>Листья салата, запечённая куриная грудка, помидорки черри, пармезан, гренки, соус "Цезарь".</i>	75	250	125,0
"Греческий" <i>Помидоры, свежие огурчики, болгарский перец, лук, маслины, оливки, брынза, оливковое масло и соус "Цитрус"</i>	75	250	125,0



**Банкет на 150 персон**  
1 150 гр. на персону

---

**Горячее блюдо**

300,0

Запеченный палтус с овощами сотэ соусом шафран

75

300

150,0

Сочное обжаренное филе цыпленка, с горчичным соусом  
Дижон и овощами-гриль

75

300

150,0

**Свежая выпечка**

120,0

Мини-пирожок с мясом

100

30

20,0

Мини-курник

100

30

20,0

Пирожок с капустой

100

30

20,0

Хлебный буфет

ассорти из булочек собственного производства: французская,  
альпийская и баварская

100

90

60,0

**Фрукты и десерты**

180,0

Плато свежих фруктов

15

1800

180,0



## Напитки на банкет

Наименование	Кол-во	Объем ед., мл	Кол-во / пер., мл
<b>Безалкогольные напитки</b>			
			900
Морс брусничный домашний собственного производства	45	1000	300,0
Морс ягодный домашний собственного производства	45	1000	300,0
Jevea , вода без газа	45	1000	300,0
<b>Горячие напитки</b>			
			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: 1 150 гр. / 1 160 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 6 938 руб.

**Стоимость мероприятия: 1 040 700 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 м<sup>2</sup>

Welcome зона 295 м<sup>2</sup>

Основная зона 400 м<sup>2</sup>

Сцена - 100 м<sup>2</sup>

Конференц – зал где  
можно расположить 5  
больших банкетных  
столов на 50 человек  
- 110 м<sup>2</sup>

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