



Kostis

# Новогодний Фуршет

наименование

кол-во выход, гр. гр./пер.

**Фушет на 150 персон**

*695 гр. на персону*

**Канاپе рыбные**

Черный блинный ролл с начинкой из творожного сыра и красной рыбы

100 25 16,7

Канापе с креветкой, огурцом и ананасом

100 25 16,7

**Канापе мясные**

Открытый ролл из ветчины и овощей гриль

*Ветчинные рулетики с начинкой из сыра Гауда, жареных баклажанов, свежего огурца, сливочного сыра и фирменного соуса*

120 25 20,0

Пикантное топенале из Наполи со сливочным сыром и пармским окороком с зеленью в хрустящей корзинке

100 25 16,7

Хрустящий французский багет с листиком нежного салата, кусочком куриного филе с кунжутом и соусом терияки и черри

100 20 13,3

Канапe Антипасто

150 25 25,0

**Канапe сырныe и овощныe**

Фруктово-сырное ассорти

*Камамбер с физалисом, Чеддер с красным виноградом, Эдам с белым виноградом (63 шт.)*

2 945 12,6

"По-сицилийски"

*Нежная мини-моцарелла с вяленным томатом и маслиной*

100 14 9,3

**Брускетты**

Брускетта с креветками

*Канапe на мультизлаковой брускетте со сливочным сыром, соусом Терияки, обжаренной креветкой и кунжутом*

100 25 16,7

Брускетта Цезарь

*Хрустящая брускетта с запеченой курочкой, вялеными томатами и соусом Цезарь*

100 25 16,7

Брускетта с кижучем и огурцом

*Хрустящая брускетта с кижучем, свежим огурцом, омтиком лимона и сливочным сыром*

100 25 16,7



## *Тарталетки / профитроли / волованы*

Воздушный эклер с гуакомоле, семгой и икрой Тобико, украшенный микрозеленью 100 30 20,0

Воздушный эклер с сыром кремлетто, пармской ветчиной и микрозеленью 100 30 20,0

Воздушный эклер с муссом из крабовых палочек 100 30 20,0

## *Веррины*

Цезарь в веррине 150 35 35,0

Греческий в веррине 150 50 50,0

## *Горячие закуски*

Куриные шашлычки "Терияки" 300 75 150,0

Овощные шашлычки на деревянной шпажке с картофелем черри, баклажаны, цуккини, сладкий перец три-колор 200 75 100,0

## *Свежая выпечка*

Мини-пирожок с мясом 100 30 20,0

Мини-пирожок с капустой 100 30 20,0

Мини-пирожок с картошкой и грибами 100 30 20,0

## *Фрукты и десерты*

Ассорти новогодних десертов от шеф-кондитера 300 30 60,0

## *Фуршет на 150 персон*

*695 гр. на персону*



## Напитки на фуршет



Наименование	Кол-во	Объем ед., мл	Кол-во / пер., мл
<b>Безалкогольные напитки</b>			933
Лимонад "Испанский мохито" содовая с кусочками зеленый яблоч, мятой и долькой апельсина	50	1000	333,3
Морс ягодный домашний собственного производства	50	1000	333,3
Jevera , вода без газа	40	1000	266,7



Количество персон: 150 персон  
Общий выход блюд в граммах на 1 персону: 695 гр. / 930 мл. На гостя

Персонал Банкетный менеджер, профессиональные официанты., повара и грузчики

Оборудование Фуршетные и коктейльные столы, Текстиль, Сервировочная посуда фарфор/стекло, бокалы под напитки

Доставка и возврат оборудования

## ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

Стоимость на персону 4 267 руб.

**Стоимость мероприятия: 640 060 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