



Kostis

Premium Фуршет

Фуришет на 150 персон
870 гр. на персону

наименование	кол-во	выход, гр.	гр./пер.
<i>Канане рыбные</i>			86,7
Lolip pop из копченного лосося с крем-чизом и черным тобико	100	30	20,0
Тимьяновый бриошь с тунцом и устричным соусом	100	20	13,3
Гребешки с шафрановым соусом	100	30	20,0
Гаспачо с королевской креветкой и икорным соусом	100	50	33,3
<i>Канане мясные</i>			53,3
Мини-саше из прошуто с эспумой из голубого сыра с кусочками печеной груши	100	15	10,0
Пармская ветчина с дыней и маракуйей	100	15	10,0
Ростбиф с рукколой и заправкой "Цезарь" на прищепке	100	20	13,3
Утиное магре с грушей и малиновым соусом	100	30	20,0
<i>Канане сырные и овощные</i>			63,3
Мини моцарелла с черри и базиликом в шоте	100	50	33,3
Миндальное буше с сыром Дор Блю и малиной	100	25	16,7
Чипс из пармезана с москарпоне и трюфельной пастой	100	20	13,3



Брускетты

Брускетта с грушей и рокфорти			64,0
Брускетта из французского багета с сыром с голубой плесенью, карамелизованной грушей и розочкой из сливочного сыра	100	25	16,7
Брускетта с креветками			
Канapé на мультизлаковой брускетте со сливочным сыром, соусом Терияки, обжаренной креветкой и кунжутом	100	23	15,3
Брускетта с ростбифом			
Брускетта из французского багета с пряным маслом, сочным ростбифом и острым соусом кимчи	100	25	16,7
Брускетта с печеным перцем, фетой и бальзамическим кремом	100	23	15,3

Холодные закуски (порционная подача)

Овощи гриль с прованскими травами и соусом Песто	100	100	66,7
Карпаччо из томатов с соусом гуакамоле и рукколой	100	100	66,7
Вителло тонато с вялеными томатами и рукколой			
Мягчайшие тонкие ломтики запеченной телятины под соусом из тунца	100	100	66,7

Горячие закуски

Мини стейк из семги в цуккини на гриле, с пряным соусом	80	150	80,0
Медальон из телятины на подушке из мини спаржи, с перечным соусом	80	120	64,0
Креветки-гриль на шпажке	100	60	40,0
Овощные шашлычки баклажаны, цуккини, сладкий перец три-колор, картофель черри	150	75	75,0

Фуршет на 150 персон 870 гр. на персону



Фуршет на 150 персон
870 гр. на персону

Карвинг станция

93,3

Запеченная идеяка с пряными яблочками
Большая запеченная индейка с румяной корочкой и гарниром из чернсолива и карамелизованных с медом и специями яблок.

2

4500

60,0

Английский ростбиф, запеченный с можжевеловыми ягодами

5

1000

33,3

подается с традиционным комплиментом: зеленый горошек, хрен, горчица и картофельный мусс

Фрукты и десерты

55,0

Ягодно-фруктовая шпажка
Шашлычки с киви, клубникой и физалисом

150

25

25,0

Ассорти десертоф от шефа

150

30

30,0



Напитки на фуршет



Наименование	Кол-во	Объем ед., мл	Кол-во / пер., мл
Безалкогольные напитки			933
Лимонад "Испанский мохито" содовая с кусочками зеленый яблоч, мятой и долькой апельсина	35	1000	233,3
Лимонад "Сочный киви"	35	1000	233,3
Морс ягодный домашний собственного производства	35	1000	233,3
Jevea , вода без газа	35	1000	233,3





Количество персон: 150 персон
Общий выход блюд в граммах на 1 персону: 870 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 9 500 руб.

Стоимость мероприятия: 1 425 000 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