

Приложение №1 к Договору № \_\_\_\_\_ от «\_» \_\_\_\_\_ 2018г.

об оказании услуг общественного питания (с физическим лицом)

**МЕНЮ**



Вид мероприятия: \_\_\_\_\_  
 Дата проведения мероприятия: \_\_\_\_\_  
 Время начала и окончания: \_\_\_\_\_  
 Зал: \_\_\_\_\_  
 Кол-во гостей: \_\_\_\_\_  
 Рассадка: \_\_\_\_\_  
 Заказчик ФИО: \_\_\_\_\_  
 Email: \_\_\_\_\_  
 Контактный тел.: \_\_\_\_\_  
 Дата принятия заказа: \_\_\_\_\_  
 Заказ принял: \_\_\_\_\_  
 Дополнительные договоренности (при наличии): \_\_\_\_\_  
 Музыкальное оформление( при наличии): \_\_\_\_\_

Примечание:

**Внимание!!! Музыкальное оформление строго до 23:00. Каждый час после 24-00 – 7000 рублей.**

<b>Холодные закуски</b>		<b>Выход основного блюда (гр)</b>	<b>Ед</b>	<b>Выход на чел. (гр)*</b>	<b>Цена</b>	<b>Кол- во</b>	<b>Сумма</b>
Грибы белые (маринованные)	200/30/20	200	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>920,0</b>		<b>0</b>
Карпаччо из мраморной говядины	100/10	100	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>890,0</b>		<b>0</b>
Моцарелла с томатами и соусом " Песто"	100/100/30	200	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>840,0</b>		<b>0</b>
Сёмга с/с в апельсиновом маринаде	100/50/25	100	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>660,0</b>		<b>0</b>
Мясное ассорти <i>(ростбиф, куриный рулет, колбаса с/к, колбаса в/к, язык говяжий отварной)</i>	450/80	450	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>1 420,0</b>		<b>0</b>
Овощная нарезка <i>(помидоры, огурцы, редис, перец в ассортименте, листья салата, зелень)</i>	450	450	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>560,0</b>		<b>0</b>
Ролл из баклажан с сыром Филадельфия и овощами	190/108	190	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>640,0</b>		<b>0</b>
Ролл из баклажан фарш. курицей и грецкими орехами	190/108	190	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>640,0</b>		<b>0</b>
Рулетки из сулугуни с пряным мацони и свежей Зеленью <i>(кинза, укроп, тархун, базилик зел. и фиол., петрушка, лук зеленый)</i>	290	290	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>490,0</b>		<b>0</b>
Рыбное ассорти <i>(осетрина г/к,масляная х/к,сёмга с/с )</i>	450/80	450	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>2 780,0</b>		<b>0</b>
Студень из курицы (заказ от 5 порций)	250/100/15	250	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>440,0</b>		<b>0</b>
Студень из говядины (заказ от 5 порций)	250/100/15	250	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>540,0</b>		<b>0</b>
Сырное ассорти <i>(Дор-Блю, Камамбер, Эмменталь, Эдам, Фета)</i>	170/164/20	170	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>860,0</b>		<b>0</b>
Соленья <i>(помидоры сол., огурцы сол., капуста квашеная, черемша, перец зеленый острый, чеснок маринов.)</i>	200	200	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>320,0</b>		<b>0</b>
Маслины / Оливки	100/100/30	200	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>290,0</b>		<b>0</b>
Филе сельди с отварным картофелем	100/100	200	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>390,0</b>		<b>0</b>
Говяжий язык с хреном	100/50/40	100	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>560,0</b>		<b>0</b>
Филе утки с имбирным соусом	110/55/60	110	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>640,0</b>		<b>0</b>
<b>Выход хол. закусок на 1 чел. (рекомендуется 350 - 450 гр/чел):</b>				<b>#ДЕЛ/0!</b>			
<b>Салаты (заказ от 5 порц. 1 вида)</b>							
Сельдь под шубой	260	260	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>420,0</b>		<b>0</b>
Салат Оливье с языком	310	310	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>490,0</b>		<b>0</b>
Салат с мясом тунца <i>(стейк из тунца, панированный в кунжутных семечках, помидоры Черри, листья салата, имбирная заправка )</i>	230	230	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>940,0</b>		<b>0</b>
Салат Тайский <i>( ростбиф, салатный лук, перец сладкий, листья салата, кунжутное масло)</i>	200	200	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>640,0</b>		<b>0</b>
Салат Греческий	310	310	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>560,0</b>		<b>0</b>
Салат Микс с перепёлкой под итальянским соусом <i>(перепелка в хрустящей глазури с оригинальной заправкой, чернослив, грецкие орехи, листья салата)</i>	180	180	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>790,0</b>		<b>0</b>
Салат Руккола с тигровыми креветками	200	200	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>860,0</b>		<b>0</b>
Салат Цезарь с курицей	260	260	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>640,0</b>		<b>0</b>
Салат с мясом краба <i>(камчатский краб, огурцы, помидоры Черри, листья салата, коктейльная заправка)</i>	235	235	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>1 280,0</b>		<b>0</b>
Тёплый салат с говядиной <i>(говядина, спаржа, цуккини, помидоры Черри, морковь, микс салатов, Пармезан, "восточная" заправка)</i>	260	260	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>790,0</b>		<b>0</b>
Салат с семгой под итальянским соусом	250	250	Прц	#ДЕЛ/0!	<b>720,0</b>		<b>0</b>

Салат с семгой, рукколой и авокадо	280	280	Прц	#ДЕЛ/0!	720,0		0
Салат Цезарь с тигровыми креветками	230	230	Прц	#ДЕЛ/0!	760,0		0
Салат с утиной грудкой артишоком и азиатским соусом	190	190	Прц	#ДЕЛ/0!	720,0		0
<b>Выход салата на 1 чел. (рекомендуется 250 - 350 гр/чел):</b>				<b>#ДЕЛ/0!</b>			
<i>Welcome - зона (заказ от 5 шт. 1 вида)</i>							
Мини-сэндвич с ростбифом	50/100	50/100	Прц		280,0		0
Мини-сэндвич с колбасой в/к	50/100	50/100	Прц		190,0		0
Мини-сэндвич с куриным филе	50/100	50/100	Прц		190,0		0
Мини-сэндвич с лососем	50/100	50/100	Прц		390,0		0
Брускетта с ростбифом и вялеными томатами 1 пор. - 2 шт. (заказ от 5 порц)	95	95	Прц		340,0		0
Брускетта с лососем и сливочным сыром 1 пор. - 2 шт. (заказ от 5 порц)	95	95	Прц		310,0		0
Брускетта с курицей и сыром Креметте 1 пор. - 2 шт. (заказ от 5 порц)	140	140	Прц		260,0		0
Брускетта с креветками и авокадо 1 пор. - 2 шт. (заказ от 5 порц)	95	95	Прц		340,0		0
Мини-моцарелла с помидорами черри и базиликом	40	40	Прц		110,0		0
Куриный паштет на пряно-песочном печенье	42	42	Прц		80,0		0
Креветка на булочке бриошь с коктейльным соусом	40	40	Прц		130,0		0
Гребешок со спаржей и вяленными томатами	30	30	Прц		225,0		0
Тарталетка с Щучьей икрой	22	22	Прц		225,0		0
Тарталетка с красной икрой	22	22	Прц		225,0		0
Тарталетка с муссом из ветчины	25	25	Прц		80,0		0
Тарталетка с Салатом Оливье	50	50	Прц		110,0		0
Авокадо-креветка-моцарелла	30	30	Прц		160,0		0
Курица-ананас-моцарелла	30	30	Прц		140,0		0
Оливка с салями и болгарским перцем	30	30	Прц		120,0		0
Канapé с лососем и свежим огурцом	40	40	Прц		160,0		0
Блинчики с икрой канapé 5 шт.	125	125	Прц		360,0		0
Креветка с ананасом	30	30	Прц		120,0		0
Канapé с ветчиной	45	45	Прц		70,0		0
Виноград-Дор Блю	20	20	Прц		120,0		0
Семга-филадельфия-слоенное тесто	35	35	Прц		160,0		0
Татаки с огурцом	20	20	Прц		110,0		0
Карамелизированный персик с моцареллой и соусом бальзамик	40	40	Прц		110,0		0
Фруктовый салат с заварным кремом в роксе	80	80	Прц		110,0		0
Фруктовый шашлычок	40	40	Прц		130,0		0
<i>Горячие закуски (заказ от 5 порц. 1 вида)</i>							
Жульен грибной / куриный с грибами	100	100	Прц	#ДЕЛ/0!	340,0		0
Закуска "Мясная" в кокоте	100	100	Прц	#ДЕЛ/0!	480,0		0
Рулетки из лосося с мини-спаржей и соусом "Белое вино" 1 пор. - 2 шт.	120	120	Прц	#ДЕЛ/0!	640,0		0
Кокот из говяжьего языка с белыми грибами <i>(говяжий язык, запеченный под сыром, сливочный соус с белыми грибами)</i>	100	100	Прц	#ДЕЛ/0!	360,0		0
Шашлык из креветок (6 шт.)	100	100	Прц	#ДЕЛ/0!	640,0		0
Тигровые креветки в чесночном соусе (12 шт.)	260	260	Прц	#ДЕЛ/0!	1 240,0		0
Сыр Камамбер жареный с брусничным соусом (заказ от 5 порц)	125/40	125	Прц	#ДЕЛ/0!	820,0		0
<b>Выход гор. закусок на 1 чел. (рекомендуется 100 - 150 гр/чел):</b>				<b>#ДЕЛ/0!</b>			
<i>Шашлык (заказ от 5 порций 1 вида)</i>							
Шашлык из свинины	100/30/20	100	Прц	#ДЕЛ/0!	480,0		0
Шашлык из телятины	100/30/20	100	Прц	#ДЕЛ/0!	560,0		0
Мини шашлык из овощей <i>(цукини, баклажаны, перец слад., шампиньоны, помидоры Черри)</i>	100	100	Прц	#ДЕЛ/0!	340,0		0
Люля-Кебаб из баранины	160/50/40/60	160	Прц	#ДЕЛ/0!	740,0		0
Шашлык из лосося	100/30/20	100	Прц	#ДЕЛ/0!	740,0		0
Шашлык из курицы	100/30/20	100	Прц	#ДЕЛ/0!	360,0		0
Шашлык из баранины	100/50/20	100	Прц	#ДЕЛ/0!	560,0		0
<i>Горячие блюда из рыбы (заказ от 10 порций 1 вида)</i>							

Филе Дорадо с овощным соусом	110/120	110	Прц	#ДЕЛ/0!	960,0		0
Филе Судака с соусом маринара	140/150	140	Прц	#ДЕЛ/0!	960,0		0
Филе Палтуса с соусом из запечённого сладкого перца	140/80/100/30	140	Прц	#ДЕЛ/0!	1 190,0		0
Дорадо (целиком) на гриле или пару	280/95	280	Прц	#ДЕЛ/0!	890,0		0
Сибас (целиком) на гриле или пару	280/95	280	Прц	#ДЕЛ/0!	890,0		0
Филе тунца с соусом манго	150/110	150	Прц	#ДЕЛ/0!	920,0		0
Семга в гранатовом соусе	150/50/40	150	Прц	#ДЕЛ/0!	1 240,0		0
<b>Горячие блюда из мяса (заказ от 10 порций 1 вида)</b>							
Филе говядины в перечном соусе	170/50	170	Прц	#ДЕЛ/0!	1 240,0		0
Рибай стейк в ароматных травах	260/30/10	260	Прц	#ДЕЛ/0!	2 290,0		0
Каре ягнёнка с соусом демиглас	180/100	250	Прц	#ДЕЛ/0!	1 260,0		0
Филе миньон в соусе из белых грибов	160/90	160	Прц	#ДЕЛ/0!	890,0		0
Стейк Стриплойн	280/75/40	280	Прц	#ДЕЛ/0!	1 990,0		0
<b>Горячие блюда из птицы (заказ от 10 порций 1 вида)</b>							
Утиная ножка с брусничным соусом	180/50	180	Прц	#ДЕЛ/0!	840,0		0
Стейк из утки с соусом из красной смородины	180/60/40/40	180	Прц	#ДЕЛ/0!	960,0		0
Фермерский цыпленок с домашней аджикой	250/50	250	Прц	#ДЕЛ/0!	740,0		0
Перепелка в медовой глазури с малиновым соусом	180/50/10/80	180	Прц	#ДЕЛ/0!	760,0		0
<b>Выносные блюда</b>							
Поросёнок запеченный на подушке из картофеля и белых грибов	3500/1300	3000	Прц	#ДЕЛ/0!	10 000,0		0
Ножка новозеландского ягненка	2200/110	1900	Прц	#ДЕЛ/0!	7 000,0		0
Буженина "по-Боярски"	1900/500	1900	Прц	#ДЕЛ/0!	5 000,0		0
Утка запечённая (целиком) с яблоками	1800/250/200	1400	Прц	#ДЕЛ/0!	4 000,0		0
Индейка запечённая (целиком) с клюквенным соусом	2500/200	1800	Прц	#ДЕЛ/0!	12 000,0		0
Осетр запеченный	4000/500	3500	Прц	#ДЕЛ/0!	19 000,0		0
<b>Выход горячих блюд на 1 чел. (рекомендуется 200 - 250 гр/чел):</b>				#ДЕЛ/0!			
<b>Гарниры</b>							
Рис "Басмати"	200	200	Прц	#ДЕЛ/0!	180,00		0
Картофельное пюре с сыром Пармезан	215	215	Прц	#ДЕЛ/0!	180,00		0
Картофель ФРИ	200	200	Прц	#ДЕЛ/0!	200,00		0
Картофель по-деревенски	200	200	Прц	#ДЕЛ/0!	180,00		0
Картофель молодой с зеленью <i>(на выбор: отварной или обжаренный)</i>	220	220	Прц	#ДЕЛ/0!	180,00		0
Салат Аджасандал	200	200	Прц	#ДЕЛ/0!	340,00		0
Овощи гриль с мягким сыром	290	290	Прц	#ДЕЛ/0!	460,00		0
<b>Выход гарнира на 1 чел. (рекомендуется 100 - 150 гр/чел):</b>				#ДЕЛ/0!			
<b>Выпечка в ассортименте</b>							
Блинчики с грибами	100/50	100/50	Прц		200,0		0
Блинчики с мясом	100/50	100/50	Прц		200,0		0
Блинчики с семгой	100/50	100/50	Прц		200,0		0
Булочка пшеничная (от 10 шт.)	40	40	Прц		20,0		0
Булочка ржаная (от 10 шт.)	40	40	Прц		20,0		0
Дэниш с джемом	35	35	Прц		50,0		0
Дэниш с кремом	35	35	Прц		50,0		0
<b>Каравай свадебный, 1 кг</b>	1000	1000	Прц		900,0		0
Кекс-мини с вишней	40	40	Прц		50,0		0
Кекс-мини с изюмом	40	40	Прц		50,0		0
Кекс-мини с шоколадом	40	40	Прц		50,0		0
Круассан	35	35	Прц		50,0		0

Пирожки печеные с грибами	35	35	Прц		50,0		0
Пирожки печеные с капустой	35	35	Прц		50,0		0
Пирожки печеные с мясом	35	35	Прц		50,0		0
Пирожки слоеные с грибами	60	60	Прц		50,0		0
Пирожки слоеные с мясом	60	60	Прц		50,0		0
<b>Десерты</b>							
Мини-пирожное Йогуртовое	40	40	Прц		100,0		0
Мини-пирожное Медовое	40	40	Прц		100,0		0
Мини-пирожное Трюфельное	30	30	Прц		100,0		0
Мини-пирожное Эклер	23	23	Прц		60,0		0
Пирожное Капкейк	65	65	Прц		100,0		0
Пирожное Макароны в асс., 100 гр	100	100	Гр		250,0		0
Пирожное Шоколадная картошка	50	50	Прц		100,0		0
Профитроль с заварным кремом и шок. глазурию	28	28	Прц		100,0		0
Фруктовое ассорти 2,2 кг (киви, банан, яблоко, груша, апельсин, ананас, клубника, виноград)	2200	2200	Прц	#ДЕЛ/0!	1 800,0		0
Фруктово-ягодная ваза , 1,7 кг (киви, ананас, апельсин, смородина, ежевика, виноград, клубника)	1700	1700	Прц	#ДЕЛ/0!	2 800,0		0
Фруктово-ягодная ваза, 10 кг	10000	10000	Прц	#ДЕЛ/0!	7 500,0		0
Ягодные палочки в шоколаде (клубника и голубика/ананас голубика)	40	40	Прц		100,0		0
Шоколадный фонтан (ананас, груша, дыня, клубника, банан, шоколад)	1500/1300	1500/1300	Прц		9 000,0		0
<b>Выход фруктов на 1 чел. (рекомендуется 200 гр/чел):</b>				#ДЕЛ/0!			
<b>Заказные торты</b>							
Торт Чиз-кейк, 1 кг		1000	Кг		1 800,0		0
Торт Бисквитный с крем-чизом, 1 кг		1000	Кг		1 300,0		0
Торт Йогуртовый, 1 кг		1000	Кг		1 300,0		0
Торт Медовик, 1 кг		1000	Кг		1 500,0		0
Торт Творожный, 1 кг		1000	Кг		1 500,0		0
Торт Красный бархат 1 кг		1000	Кг		1 500,0		0
Торт три шоколада 1 кг		1000	Кг		1 800,0		0
Торт шоколадный с карамелью и кремом чиз 1 кг		1000	Кг		1 500,0		0
Торт Трюфельный, 1 кг		1000	Кг		1 800,0		0
<b>Наполнители в начинку (рекомендуемое количество ягод 150 гр/кг)</b>							
Свежая Клубника		125	Прц		375,0		0
Свежая Малина		125	Прц		625,0		0
Свежая Голубика		125	Прц		500,0		0
Свежая Ежевика		125	Прц		750,0		0
<b>Дизайн торта</b>							
Дизайн "ЗЕРКАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ" (на 1 кг торта)					800,0		0
Дизайн КЛАССИЧЕСКИЙ (до 5 кг)					1 500,0		0
Дизайн КЛАССИЧЕСКИЙ (свыше 5 кг)					3 000,0		0
Дизайн "ПОД ЗАКАЗ" (до 5 кг)					3 000,0		0
Дизайн "ПОД ЗАКАЗ" (свыше 5 кг)					5 500,0		0
<b>Дегустация начинок для торта</b>							
Торт Чиз-кейк		120	Прц		220,0		0
Торт Бисквитный с крем чизом		120	Прц		220,0		0
Торт Йогуртовый		120	Прц		220,0		0
Торт Медовик		120	Прц		220,0		0
Торт Творожный		120	Прц		220,0		0
Торт Красный бархат		120	Прц		220,0		0
Шоколадный торт с карамелью и крем чизом		120	Прц		220,0		0
Торт Три шоколада		120	Прц		220,0		0
Торт Трюфельный		120	Прц		220,0		0
Чайник чая в ПОДАРОК		0,3	л		0,0		0
<b>Безалкогольные напитки</b>							
Вода "Черноголовская" 0,33 мл (б/г)		1	Шг		80,0		0
Вода "Черноголовская" 0,33 мл (газ)		1	Шг		80,0		0

Вода "Жемчужина Байкала" 0,25 мл (б/г)		1	Шт		200,0		0
Вода "Байкал Резерв" 0,25 мл (газ.)		1	Шт		200,0		0
Кока-Кола 0,25 мл		1	Шт		200,0		0
Кофе фильтрованный, 200 мл		200	Прц		80,0		0
Чай пак. чашка, 200 мл		1	Прц		80,0		0
Лимон, 10 гр		10	Гр		10,0		0
Морс клюквенный 1 л		1	л		260,0		0
Сок в ассортименте 1 л		1	л		260,0		0
<b>Дополнительные услуги</b>							
Услуга "Уборка" перед отелем					500,0		0
Чехлы на стулья			Шт		100,0		0
Питание артистов (комплексный обед / ужин)			Прц		500,0		0
Услуга "пробковый сбор"			Шт		300,0		0

**Минимальный крепкий алкоголь на 1 персону - 100гр**

**Минимальный низкоградусный алкоголь на 1 персону - 150гр**

**Пробковый сбор с 1 человека или 1 бутылки (объемом не более 0,75л) - 300 руб.**

**\*Выход на человека в граммах, рассчитывается исходя из веса основного блюда.**

<b>*Выход на человека в гр:</b>	<b>#ДЕЛ/0!</b>
к оплате:	0
на человека:	0
Услуга ресторана 10%:	0
<b>ИТОГО К ОПЛАТЕ:</b>	<b>0</b>
предоплата:	
остаток:	0

*Спецификация на мероприятие:*

***Мер. о п р и я т и е :***

Каждый час после 24-00 --7000 рублей.

*проведения мероприятия.*

**Подписи сторон:**

**Заказчик:**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Исполнитель:**

**ООО "Ресторан "Садовое кольцо"**

**Исполнитель**

\_\_\_\_\_ **Мамин М. В.**