



**GREEN ROOF
HOTEL**
EST. 2008



Имя Гостя: _____

Контактный номер: _____

Место проведения: _____

Дата: _____

Вид: _____

Время начала мероприятия: _____

Время завершения мероприятия: _____

Welcome: да

Особые пожелания: _____

Благодарим Вас за то, что в организации своего события Вы обратились к нашим услугам! Мы сделаем все возможное, чтобы предстоящее сотрудничество оказалось плодотворным и приятным, а мероприятие прошло на высоком уровне!

Менеджер Вашего проекта: _____

БЛАНК ЗАКАЗА Банкетного обслуживания

Количество Персон: _____

в т.ч. Дети: _____

плюс Сервис: _____

ПИТАНИЕ СЕРВИСА: да

Ведущий: _____

ГОТОВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА:

Расстановка столов: _____

Количество столов: _____

№	КАТЕГОРИЯ	Вес, гр.	Цена, р.	КОЛ-ВО	Ед.	Итого, гр.	ИТОГО, р.	Визуализация
1 WELCOME:								
1	Рулеты из буженины с печеной свеклой и творожным кремом с фисташкой	25	85		шт.	0	0 Р	
2	Рулеты из индейки с рукколой, морковью и болгарским перцем	25	80		шт.	0	0 Р	
3	Тост с цветком из Саями и лесным орехом	15	85		шт.	0	0 Р	
4	Канapé из персика, окорока, минимоцареллы и свежей мяты	25	90		шт.	0	0 Р	
5	Канapé из камамбера с вялым томатом и маслиной	15	105		шт.	0	0 Р	
6	Канapé с виноградом и сыром Маасдам	12	60		шт.	0	0 Р	
7	Роллы из лосося слабой с фасолью, творожным кремом и микрогрином	30	115		шт.	0	0 Р	
8	Груша с горгонзолой и окороком	20	100		шт.	0	0 Р	
9	Мини Капрезе	25	80		шт.	0	0 Р	
1 ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ Общая подача								
1	Рыбное ассорти	362	1750		пор.	0	0 Р	
2	Панированные креветки со сладко-острым соусом	180	770		пор.	0	0 Р	
3	Тататки из тунца с чатни из манго	180	720		пор.	0	0 Р	
4	Сельдь пряного посола с картофелем	505	550		пор.	0	0 Р	
5	Ассорти из мяса собственного приготовления	570	1800		пор.	0	0 Р	
6	Террин из утки с фисташками и сушеной клюквой	280	1150		пор.	0	0 Р	

7	Виттелло Тоннато	Ростбиф под соусом Виттелло Тонато с каперсами, маринованным луком и свежим редисом РЕКОМЕНДАЦИЯ: НА 3-4 гостей	200	680		пор.	0	0 Р	
8	Сырно-мясное ассорти	Идеальный набор для вина: сыровяленая ветчина, салями, фузат, пепперони, сыр с благородной плесенью, маасдам, качотта, бри, микс орехов, виноград, гриссини, абрикосовый джем, тимьян, оливки, маслины, каперсы	405	1750		пор.	0	0 Р	
9	Дуэт мини-жюльенов в блинчике с начинками из цыпленка и языка	Жюльен с куриным филе и грибами в мешочке - 4 шт., жюльен с говяжьим языком в мешочке - 4 шт.	160	550		пор.	0	0 Р	
10	Паштет из куриной печени с хрустящим хлебом	Бугель с нежным паштетом из куриной печени и брусничным конфитуром с фисташкой в сопровождении хрустящего хлеба	215	550		пор.	0	0 Р	
11	Крем-брюле с сыром горгонзола	Бугель с фантастическим крем-брюле из сыра горгонзола, пармезана, сливок и молока, приготовленный в технике су-вид. Подается с гриссини и тостами	180	570		пор.	0	0 Р	
12	Капрезе	Сыр моцарелла в сочетании со свежим томатом, рукколой, бальзамическим кремом и соусом песто	150	480		пор.	0	0 Р	
13	Ассорти грибов	Маринованные опята, грузди и маслята	305	495		пор.	0	0 Р	
14	Ассорти из свежих овощей	Ассорти из свежих овощей: черри, огурцы и болгарский перец, морковь, свежая зелень, оливки и каперсы, сметанный соус	350	550		пор.	0	0 Р	
15	Ассорти из маринованных овощей	Пряная морковь по-корейски с квашенной капустой, патисонами и бочковыми солеными огурцами, маринованными черри и черемшой, острым чили мини-лущком, оливками и маслинами	370	450		пор.	0	0 Р	
16	Сезонное фруктовое ассорти	Состав фруктового ассорти варьируется от сезона. Базовое наполнение: груши, виноград, мандарины плюс сезонные фрукты	1000	950		пор.	0	0 Р	
2 САЛАТЫ									
Салаты с рыбой и морепродуктами									
1	Микс-салат с королевскими креветками и апельсинами	Микс из листьев шпината и рукколы, обжаренных королевских креветок, помидоров черри, кусочков мандарина, креветочных чипсов, под оливковым маслом и сыром Пармезан	140	520		пор.	0	0 Р	
2	Салат с карамелизированной семгой в рисовой корзинке	Микс из листьев салата, слабосоленого обжаренного лосося, помидоров черри, свежего болгарского перца, стеблей сельдерея с кунжутно-соевой заправкой. Украшается семенами кунжута и микрозеленью	140	550		пор.	0	0 Р	
3	Оливье по-Царски	Нежный слабосоленый лосось и сельдерея в сочетании с классическим набором овощей с добавлением зернистой горчицы	190	490		пор.	0	0 Р	
4	Нисуаз	Сочетание обжаренного картофеля, тунца, перепелиных яиц со свежими овощами и зеленью с соусом "винегрет"	165	550		пор.	0	0 Р	

5	Сельдь под шубой	Классический салат с сельдью пряного посола для любителей классики	150	400		пор.	0	0 Р	
Мясные салаты									
6	Цезарь с Цыпленком	Микс листьев салата, гриль-слайсов нежной грудки цыпленка, томатов, перепелиного яйца под соусом а-ля Цезарь с гриссини и сыром Пармезан	150	420		пор.	0	0 Р	
7	Салат с ростбифом, овощным миксом и пармезановым суфле	Нежный вкус ростбифа, листьев салата, кусочков томленого перца и свежего огурца в сочетании с пармезановым суфле под фирменной заправкой	150	440		пор.	0	0 Р	
8	Салат с телятиной и рукколой	Слайсы телятины со свежей рукколой с соусом от Шефа под пармезановой россыпью	150	460		пор.	0	0 Р	
9	Салат с уткой, персиками и гречневый попкорном	Филе утки, консервированные персики, свежий огурец, помидоры черри, микс из зелени, попкорн из гречки с заправкой на апельсиновом фреше	150	450		пор.	0	0 Р	
10	Салат с цыпленком, томатами конфи и грилеванными шампиньонами	Куриный рулет, томленые томаты с чесноком и итальянскими травами, грилеванные шампиньоны, карамелизированный лук на подушке микс-салата под базовой масляной заправкой	150	420		пор.	0	0 Р	
11	Салат с гриль-беконем и куриным филе	Слайсы грилеванного бекона в сочетании с куриным филе, свежими огурцами, томатами Черри, микс салатом под имбирным соусом и миндальными лепестками	165	430		пор.	0	0 Р	
12	Традиционный Оливье	Традиционное сочетание отварных картофеля, яйца, моркови и классической молочной колбасы с зеленым горошком и корнионами под майонезом	150	390		пор.	0	0 Р	
Овощные салаты									
13	Салат с печеной свеклой и творожным сыром	Микс из салатов, печеной свеклы, смеси медовых орехов и сливочного сыра под оливковым маслом с бальзамиком	150	350		кг.	0	0 Р	
14	Греческий салат	Нарезанные свежие огурцы, томаты и болгарский перец с листьями салата, кубиками греческого сыра, оливками и маслинами под оливковым маслом	150	390		кг.	0	0 Р	
15	Салат с вялеными томатами и цитрусами	Вяленые томаты, огурец, помидоры черри, кусочки мандарина, свежий редис под заправкой "винегрет" на подушке из микса зелени	150	420		кг.	0	0 Р	
16	Салат с клубникой, сыром с благородной плесенью и фламбированной грушей	Груши конференц, свежая клубника, сыр с голубой плесенью, кедровые орешки на подушке из листьев рукколы со сладкой заправкой из масла, меда и белого вина	140	460		кг.	0	0 Р	
3 БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА									
1	Осетр запеченный		1000	5500		пор.	0	0 Р	
2	Судак фаршированный		1000	2000		пор.	0	0 Р	

3	Щука фаршированная		1000	1850		пор.	0	0 Р	
4	Горячая мясная тарелка на компанию (свиные ребра, купаты, куриные крылья и голень, картофельные дольки, капуста Провансаль, 3 вида соуса)		2100	4000		пор.	0	0 Р	
5	Горячая рыбная тарелка на компанию (шашлычки из лосося, кальмара, королевских креветок, запеченные сыром мидии, грилеваннный окунь, спаржа, цуккини, картофель, соус)		2100	8000		пор.	0	0 Р	
4 ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ									
С рыбой и морепродуктами									
1	Морепродукты в сливочном соусе на морской раковине	Креветки, мясо мидии, кальмар в сливочном соусе с сыром на раковине	130	480		пор.	0	0 Р	
2	Гигантские запеченные мидии под кисло-острым соусом Том ям	Мидии запеченные с сыром и соусом том ям	145	720		пор.	0	0 Р	
3	Вонголе	Клеммы вонголе в фирменном соусе	120	550		пор.	0	0 Р	
3	Крокеты из лосося с овощным стир-фраем	Обжаренный в панировке мусс из лосося в сочетании с пассированными овощами: перец болгарский, цуккини, лук красный	165	430		пор.	0	0 Р	
4	Равиоли с морепродуктами на пармезановом суфле	Равиоли с морепродуктами на воздушном пармезановом суфле с икрой и микрогрином	150	450		пор.	0	0 Р	
5	Жюльен с креветками и кальмарами	Микс креветок и кальмар в сливочном соусе запеченные под сыром моцарелла	150	475		пор.	0	0 Р	
6	Рулет из форели с овощным пюре	Рулет из форели на сладком морковно-картофельном пюре с соусом Том ям	140	480		пор.	0	0 Р	
7	Картофельная вафля с лососем под сливочным соусом	Вафля из картофельного теста и лососем слабой соли под сливочным соусом	200	460		пор.	0	0 Р	
8	Патагонский кальмар фаршированный нежным суфле из лосося	Патагонский кальмар лологи фаршированный суфле из лосося	250	600		пор.	0	0 Р	
С птицей и мясом									
8	Классический жульен из цыпленка с грибами	Классический жульен из цыпленка с грибами с сыром	130	390		пор.	0	0 Р	
9	Телячьи щечки с муссом из корнеплодов под соусом демиглас	Говяжьи щечки со сладким пюре и соусом демиглас	150	470		пор.	0	0 Р	

10	Веллингтон под соусом демиглас с микс-салатом и свежими овощами	Говяжий фарш в слоеном тесте, гарнированный свежим салатом из овощей	140	495		пор.	0	0 Р	
11	Картофельная вафля с нежным ростбифом	Обжаренная вафля из теста с добавлением картофеля и ростбифом с соусом песто	200	420		пор.	0	0 Р	
12	Чебуреки в кунжутно-соевом соусе	Мини-чебуреки в кунжутно-соевом соусе	150	340		пор.	0	0 Р	
5 СУПЫ									
1	Солянка		270	385		пор.	0	0 Р	
2	Борщ		270	350		пор.	0	0 Р	
3	Суп-гуляш по-Венгерски		300	420		пор.	0	0 Р	
4	Сливочный суп с лососем		250	420		пор.	0	0 Р	
5	Крем-суп из шампиньонов		250	330		пор.	0	0 Р	
6 ГОРЯЧИЕ БЛЮДА									
Рыбные блюда									
1	Форель в апельсиновом соусе с соцветиями брокколи		250	750		пор.	0	0 Р	
2	Семга с хрустящей корочкой из пармезана и бейби-картофелем		250	870		пор.	0	0 Р	
3	Треска по-азиатски с кус-кусом и брокколи		250	550		пор.	0	0 Р	
4	Окунь с овощным стир-фраем на слоеном тесте		250	540		пор.	0	0 Р	
Мясные блюда									
5	Утиное филе под брусничным соусом с пюре из корнеплодов		260	850		пор.	0	0 Р	
6	Свиная вырезка с бататом на гриле		260	620		пор.	0	0 Р	
7	Свиной карбонад с грибным соусом и гилеванными картофельными дольками, цуккини и болгарским перцем		300	580		пор.	0	0 Р	
8	Свиные ребра с фреш-салатом		300	580		пор.	0	0 Р	
9	Цыпленок Миланезе с картофельными дольками		335	540		пор.	0	0 Р	
8	Кордон блю из курицы с ветчиной и сыром с овощным гарниром		290	540		пор.	0	0 Р	
9	Цыпленок в беконе в медово-горчичном соусе с бейби-морковью и брюссельской капустой		310	530		пор.	0	0 Р	

9	Ростбиф с овощным стир-фраем	240	650		пор.	0	0 Р	
10	Тальятта из телятины с картофельными дольками	290	650		пор.	0	0 Р	
11	Томленная телятина под соусом демиглас с овощами на пару	280	650		пор.	0	0 Р	
BBQ								
1	Люля-кебаб из баранины и говядины	150	540		пор.	0	0 Р	
2	Праймбиф	200	900		пор.	0	0 Р	
3	Шашлык из свиного ошейка	150	435		пор.	0	0 Р	
4	Шашлык из баранины	150	600		пор.	0	0 Р	
5	Купаты свиные	150	300		пор.	0	0 Р	
6	Колбаски из мраморной говядины	130	490		пор.	0	0 Р	
7	Крылья цыпленка-гриль	150	385		пор.	0	0 Р	
8	Куриная голень-гриль (без кости)	150	395		пор.	0	0 Р	
9	Люля-кебаб из курицы	150	420		пор.	0	0 Р	
10	Каре ягненка	150	850		пор.	0	0 Р	
11	Стейк из лосося	150	825		пор.	0	0 Р	
12	Окунь - гриль	150	430		пор.	0	0 Р	
13	Сибас - гриль	150	825		пор.	0	0 Р	
14	Королевские креветки-гриль (4-5 штук)	100	750		пор.	0	0 Р	
15	Грилеванные овощи (цуккини, перец, баклажан)	120	220		пор.	0	0 Р	
16	Грилеванная спаржа	100	385		пор.	0	0 Р	
17	Шампиньоны-гриль	120	215		пор.	0	0 Р	
18	Картофельные дольки с розмарином и паприкой	120	180		пор.	0	0 Р	
Соусы								
1	Сливочно-горчичный соус	100	100		пор.	0	0 Р	
2	Грибной соус	100	120		пор.	0	0 Р	
3	Соус блю-чиз	100	150		пор.	0	0 Р	
2	Брусничный соус	100	100		пор.	0	0 Р	
3	Соус помидоро-гриль	100	100		пор.	0	0 Р	
Хлебный буфет к горячим блюдам								
1	Пшеничная булочка	30	25		шт.	0	0 Р	
2	Ржаная булочка	30	25		шт.	0	0 Р	
3	Чиабатта	15	10		шт.	0	0 Р	
4	Гриссини с пармезаном (2 шт)	15	20		шт.	0	0 Р	
5	Традиционный хлеб	15	5		шт.	0	0 Р	
7 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ								
САЛАТЫ/ЗАКУСКИ								
1	Чесночные брускетты с томатами и травами (2 шт.)	120	165		пор.	0	0 Р	
2	Салат из свежих овощей	Томаты, огурец, редис, зелень, масляная заправка	150	340		пор.	0	0 Р
3	Салат с вялеными томатами	Вяленые томаты, болгарский перец, огурец и сельдерей под лимонно-масляной заправкой с россыпью семян подсолнуха	150	420		пор.	0	0 Р

4	Винегрет	Отварные свекла, картофель и морковь с корнитоном и зеленым горошком	150	200		пор.	0	0 Р	
5	Картофельный салат	Отварной картофель, корнитоны под масляной заправкой	150	200		пор.	0	0 Р	
СУПЫ									
6	Грибной крем-суп		250	300		пор.	0	0 Р	
7	Крем-суп из брокколи		250	300		пор.	0	0 Р	
8	Грибовница		250	250		пор.	0	0 Р	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА									
9	Перец фаршированный грибами и рисом		200	350		пор.	0	0 Р	
10	Тальятта из обжаренного картофеля с зеленым салатом		200	320		пор.	0	0 Р	
11	Гречка с грибами, сладким перцем и морковью		220	280			0		
12	Паста в грибном соусе		220	280					
13	Тушеный картофель с фасолью		200	250		пор.	0	0 Р	
14	Овощи-гриль		120	220		пор.	0	0 Р	
ДЕСЕРТЫ									
13	Смузи		200	200		пор.	0	0 Р	
14	Блинчики постные с фруктами		140	250		пор.	0	0 Р	
15	Печенное яблоко с медом и орехами		140	170		пор.	0	0 Р	
12 ДЕТСКОЕ МЕНЮ									
САЛАТЫ									
1	ОливьеШКА с молочной колбаской и традиционным набором классического салата		80	220		пор.	0	0 Р	
2	Побег из курятника - салат с куриной грудкой, свежим салатом, кукурузой, яйцом, черри и растительным маслом		80	250		пор.	0	0 Р	
3	Поход в огород - салат с огурцом-молодцом, сеньором-помидором и крутым перцем из Болгарии		80	180		пор.	0	0 Р	
ЗАКУСКИ									
5	Пицца-жарптица с ветчиной и грибами		320	380		пор.	0	0 Р	
6	Пицца-жарптица с колбасой и томатами		320	380		пор.	0	0 Р	
7	2 клуб-сендвича с беконом и томатом		120	180		пор.	0	0 Р	
8	2 клуб-сендвича с цыпленком и соевым огурцом		80	150		пор.	0	0 Р	
9	Лучшие друзья - овощные палочки со сливочным дипом		50	95		пор.	0	0 Р	
10	Джунгли зовут - фруктовое канапе (консервированный ананас, виноград, киви)		25	70		шт.	0	0 Р	
СУПЫ									
12	Дальнее плавание - куриный бульон с домашней лапшой, яйцом и морковкой		220	180		шт.	0	0 Р	
13	Грибной крем-суп с гречками		220	250		шт.	0	0 Р	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА									
15	Пять золотых - хрустящие нагетсы с кетчупом		150	200		шт.	0	0 Р	
16	Двое из ларца - два шашлычка из цыпленка и овощей		100	180		пор.	0	0 Р	
17	Скрестим шпаги - два корн-дога с кетчупом		80	120		пор.	0	0 Р	
18	Губки бантиком - фарфалле с молочной грилеванной сосиской		150	150		шт.	0	0 Р	
19	Любимый бургер с говяжьей котлетой и сыром чеддер		150	220		пор.	0	0 Р	
20	Антошка! Антошка! - картофельное сливочное пюре с фрикадельками из цыпленка		150	200		пор.	0	0 Р	
20	Картошечка фри		100	135		шт.	0	0 Р	
На СЛАДКОЕ									
20	Три сырника с ягодным конфитюром		80	120		шт.	0	0 Р	
21	Три блинчика со сметаной и клубничным джемом		90	100		шт.	0	0 Р	
22	Круассан с нутеллой и бананом		60	140		шт.	0	0 Р	
23	Кейк-попс		30	100		шт.	0	0 Р	
24	Поп-корн в стаканчике		30	60		шт.	0	0 Р	

25	Молочный коктейль	200	100	шт.	0	0 Р	
СТАНЦИИ ДЕТСТВА							
25	Шоколадный фонтан с фруктами и маршмеллоу	2000	5500	шт.	0	0 Р	
26	Станция с маршмеллоу (40 шпажек)	120	700	шт.	0	0 Р	
ДЕСЕРТЫ							
1	Тирамису	30	90	шт.	0	0 Р	
2	Ланакотта	30	90	шт.	0	0 Р	
3	Клубника в шоколаде	35	115	шт.	0	0 Р	
4	МиниНаполеон	35	95	шт.	0	0 Р	
5	МиниМедовик	35	95	шт.	0	0 Р	
6	Капкейк	60	220	шт.	0	0 Р	
7	Шоколадный щербет с орехами	30	100	шт.	0	0 Р	
8	Эклер с творожным муссом и сахарной пудрой	40	135	шт.	0	0 Р	
9	Фруктово-ягодная сфера	80	220	шт.	0	0 Р	
10	Муссовый мини-десерт	50	280	шт.	0	0 Р	
11	Сицилийские канноли	50	115	шт.	0	0 Р	
12	Безе (3шт)	10	60	шт.	0	0 Р	
13	Кейк попс	40	100	шт.	0	0 Р	
13	Макаронс	20	135	шт.	0	0 Р	
14	Круассан с шоколадным топингом	70	165	шт.	0	0 Р	
15	ТОРТ с классическим ягодным декором	1000	2000	шт.	0	0 Р	
16	Цветочный декор Торты		500	шт.		0 Р	
17	Ягодный декор Торты	200	800	шт.		0 Р	
НАПИТКИ							
1	Морс клюквенный	1000	350	л.	0	0 Р	
2	Морс ягодный	1000	350	л.	0	0 Р	
3	Морс облепиховый	1000	350	л.	0	0 Р	
4	Лимонад классический	1000	400	л.	0	0 Р	
5	Лимонад Мохито безалкогольный	1000	400	л.	0	0 Р	
6	Лимонад ягодный	1000	400	л.	0	0 Р	
7	Капучино	200	200	пор.	0	0 Р	
8	Эспрессо	50	180	пор.	0	0 Р	
9	Американо	150	180	пор.	0	0 Р	
10	Чашка растворимого кофе	200	75	пор.	0	0 Р	
11	Чашка чая с лимоном	250	60	пор.	0	0 Р	
12	Чайник чая	500	180	пор.	0	0 Р	
13	Минеральная вода	500	120	шт.	0	0 Р	
14	Сок	1000	400	л.	0	0 Р	

Итого по меню: 0 Р

Сервис: 10% 0 Р

TOTAL (стол): 0 Р

Средний чек на 1 Гостя по ФМ: #ДЕЛ/0!

На 1 Гостя:

Грамм (сред.): #ДЕЛ/0!

Мл. (сред.): #ДЕЛ/0!

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ БАНКЕТНОЙ ПЛОЩАДКИ		Кол-во	Стоимость, ад.	Итого
Прокатные услуги:				
Аренда зала и оборудования для мероприятия в Банкетном Зале - max 6ч. с учетом welcome	Высококласное звуковое и световое оборудование, сетоидный экран и проектор, микрофоны, необходимое количество мебели и текстиля, работа обслуживающего персонала. В теплое время - зона беседки		25000	- р.

Аренда зала и оборудования для мероприятия в Зале ресторана - max 6ч. с учетом welcome	Минимальное звуковое и световое оборудование с возможностью установки дополнительного (доступ к 220v), проектор, работа обслуживающего персонала, предоставление необходимого количества мебели и текстиля		15000	- р.
Дополнительный час аренды площадки	Входит работа обслуживающего персонала и проката оборудования. Работа звукового оператора не включена.		10000	- р.
Работа диджея (5 часов) (цена по запросу)				- р.
Услуги Отеля:				
Выездная регистрация - предоставление площадки	В стоимость включены стол для регистрации, 4 скамьи или 10 стульев, стол для фуршета, 220 V		5000	- р.
Беседка	аренда, час		500	- р.
	работа BBQ-мастера, час		1000	- р.
	работа официанта, max. 6 часов		2500	- р.
	помощь в оформлении блюд, кг		300	- р.
	полная сервировка за 1 Гостя		300	- р.
	фуршетная сервировка за 1 Гостя		150	- р.
	набор для мангала		1000	- р.
Аренда Семейного номера	для сборов невесты		3500	- р.
	первая БН		4400	- р.
Аренда Стандарт Комфорт улучшенный	для сборов невесты		3000	- р.
	первая БН		4000	- р.
Аренда Стандарт Комфорт	для сборов невесты		2500	- р.
	первая БН		3900	- р.
Композиция из живых цветов заказчика (на центральный стол)			1500	- р.
Композиция из живых цветов заказчика (на стол Гостям) , за ед.			350	- р.
Декорирование центрального стола вуалью			500	- р.
Белый чехол для стула			100	- р.
Мольберт для плана рассадки			200	- р.
Светящаяся стойка для бокалов под шампанское на welcome			1000	- р.
Пирамида из бокалов	20 бокалов		400	- р.
	30-35 бокалов		800	- р.
	55-56 бокалов		1000	- р.
	84 бокалов		2000	- р.
	91 бокала		2500	- р.
ИТОГО за доп.услуги:				- р.

без игристого



BONUS'ы от БАНКЕТНОЙ ПЛОЩАДКИ ОТЕЛЯ *	
* бонусы не дублируются и не делятся	
от 50 000 - 1 бонус, от 90 000 - 2 бонуса, от 120 000 - 3 бонуса	
Гостиничный номер категории Стандарт-Комфорт или Стандарт-комфорт улучшенный на 2 Персоны в отеле Green Roof (молодая пара, виновник торжества, гости виновника Торжества)	
Номер в отеле для сборов невесты или жениха	
Декоративное оформление банкетных столов готовыми композициями	
Постановка пирамиды под шампанское Гостя	
Безалкогольные напитки с Гостя	
Чайный стол	
Помощь в формировании плана рассадки: мольберт, печать цветной версии рассадки, набор текста	
Каравай	
Welcome: предоставление бокалов для напитков Гостя и декор фуршетной линии	
Накроем Вашу сервис-группу (до 4 гостей)	

Указанная стоимость включает в себя все накладные расходы, связанные с выездным характером мероприятия, а именно: транспортировка, работа персонала, аренда

TOTAL:				-	₽
Итого на 1 Гостя (банкетный стол+доп.услуги)				#ДЕЛ/01	
	Дата оплаты	Вид оплаты	Сумма, руб.		
АВАНС					
Итого к оплате, руб.				-	₽

Подпись Гостя: _____

МП _____

|

