

Выпускной вечер

на курорте
Баден-Баден
Реж

+7 (343) 243-52-52
уральский-источник.рф



БАДЕН
Baden



Выпускной вечер

Место проведения

- Максимальная вместимость — до 65 человек
- Минимальная сумма заказа по меню — 110 000 ₽

Время проведения с 17:00 до 23:00 (6 часов)

Бонусы

- При организации банкета с минимальной суммой заказа по меню, аренда банкетного зала на 6 часов и пирса для вручения дипломов — в подарок.
- Посещение термального комплекса на 3 часа всем выпускникам — в подарок (до конца текущего года).
- Вода и кондитерские изделия — от заказчика.
- Приветственный фуршет на церемонию вручения — от 500 ₽/гость (сервисный сбор включен)

Банкетное меню

Вариант 1

Итого: 2 800 ₽/чел
(включая сервисный сбор)

Холодные закуски

Мясная палитра (ростбиф английский прожарки медиум, карбонад, рулет куриный с грибами, сало соленое)	85 гр.
Фруктовое ассорти по сезону	110 гр.
Рулетики из баклажан с томатом	60 гр.
Сырная тарелка (сыр пармезан, моцарелла, творожный сыр в ореховой крошке, сыр с голубой плесенью с грушей и грецкими орехами)	35 гр.
Сельд пряного посола (с теплым отварным картофелем и маринованным луком)	40 гр.

Салаты на выбор

Цезарь с курицей	240 гр.
Салат с бужениной и картофелем	210 гр.
Салат греческий	240 гр.

Горячие закуски на выбор

Жюльен из курицы и креветок	250 гр.
Драники из картофеля с крем-пармезаном	245 гр.
Запеченные шляпки шампиньонов	240 гр.

Гарниры на выбор

Картофельное пюре	150 гр.
Картофель фри	150 гр.
Цветная капуста фри	150 гр.
Овощи на пару	150 гр.

Горячие блюда на выбор

Стейк из свиной корейки (с соусом мексиканская сальса)	180/40 гр.
Филе индейки (в беконе с нежным грибным соусом)	140/50 гр.
Филе судака (с соусом в азиатском стиле)	160/35 гр.

Дополнительно

Морс ягодный	0,5 л.
Хлебная корзина	80 гр.
Чайный стол (чай, молоко, сахар, кофе сублимированный)	



Подарок!

Посещение термального комплекса на 3 часа на каждого ученика*

Узнавайте подробности у Вашего персонального менеджера:

+7 (343) 243-52-52, уральский-источник.рф

Банкетное меню

Вариант 2

Итого: 3 800 ₽/чел
(включая сервисный сбор)

Холодные закуски

Мясная палитра (ростбиф английский прожарки медиум, карбонад, рулет куриный с грибами, сало соленое)	85 гр.
Фруктовое ассорти по сезону	110 гр.
Рулетики из баклажан с томатом	60 гр.
Сырная тарелка (сыр пармезан, моцарелла, творожный сыр в ореховой крошке, сыр с голубой плесенью с грушей и грецкими орехами)	35 гр.
Рыбная палитра (лосось ж/г, скумбрия ж/к, лосось слабосоленый, лимон, маслины, зелень)	30 гр.
Ассорти разносолов (маринованные огурцы и помидоры, квашенная капуста)	100 гр.
Ролл из блинчика (с огурцом, лососем и красной икрой)	30 гр.

Салаты на выбор

Цезарь с креветками	240 гр.
Салат с говяжьим языком	270 гр.
Салат с ростбифом	230 гр.

Горячие закуски на выбор

Жюльен из курицы и креветок	250 гр.
Драники из картофеля с крем-пармезаном	245 гр.
Запеченные шляпки шампиньонов	240 гр.

Горячие блюда на выбор

Филе миньон (с ягодным соусом)	170/50 гр.
Стейк из лосося (с лимонно имбирным соусом)	150/50 гр.
Свиная вырезка (с ежевичным соусом)	180/50 гр.

Гарниры на выбор

Картофельное пюре	150 гр.
Картофель фри	150 гр.
Цветная капуста фри	150 гр.
Овощи на пару/гриль	150 гр.

Дополнительно

Морс ягодный	0,5 л.
Хлебная корзина	80 гр.
Чайный стол (чай, молоко, сахар, кофе сублимированный)	

Подарок!

Посещение термального комплекса на 3 часа на каждого ученика*

Узнавайте подробности у Вашего персонального менеджера:

+7 (343) 243-52-52, уральский-источник.рф