



МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Мероприятие

Манеж Первого Кадетского Корпуса

*Просим принять во внимание, цены могут изменяться с учетом инфляции, изменений цен поставщиков.
Обязуемся проинформировать обо всех изменениях цен в разумный срок.*





МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Приветственный коктейль 1

ФРУКТОВЫЕ КАНАПЕ

Фруктовые шпажки - 2 шт. на персону

Маринованная груша в вине на шпажке 1/25

Карамелизированное яблоко с имбирем на шпажке 1/20

НАПИТКИ

Сок (апельсин, яблоко) 100 мл

Минеральная вода 100 мл

ЦЕНА НА ПЕРСОНУ ЗА КОКТЕЙЛЬ: 300 рублей

Приветственный коктейль 2

АССОРТИМЕНТ КАНАПЕ

Соленые холодные канапе - 3 шт. на персону

Лосось на имбирном кексе 1/25

Говядина «Восемь специй» 1/30

Цуккини гриль с сыром Фета 1/25

НАПИТКИ

Сок (апельсин, яблоко) 100 мл

Минеральная вода 100 мл

ЦЕНА НА ПЕРСОНУ ЗА КОКТЕЙЛЬ: 700 рублей



МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Приветственный коктейль 3

АССОРТИМЕНТ КАНАПЕ

Соленые холодные канапе - 3 шт. на персону

Рулет из блина с лососем и мягким сыром 1/25

Говядина по-бургундски 1/25

Сыр с паприкой на пармезаново-оливковом крекере 1/25

Фруктовые шпажки - 1 шт. на персону

Маринованная груша в вине на шпажке 1/25

НАПИТКИ

Сок (апельсин, яблоко) 100 мл

Минеральная вода 100 мл

ЦЕНА НА ПЕРСОНУ ЗА КОКТЕЙЛЬ: 750 рублей



МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Ужин - Меню 1

Ассортимент холодных закусок в центре стола

Рыбная тарелка: Масляная рыба холодного копчения, Лосось слабой соли Гравлакс 1/20/20

Сельдь с отварным картофелем, луком и зеленью 1/60

Мясная тарелка: Куриный рулет с черносливом и курагой, Буженина, Говяжий язык 1/20/20/20

Салаты: Оливье с телятиной, салат «Греческий»,

Салат из трех видов мяса с печеной паприкой и канадской заправкой с орехами 1/80/80/80

Рулеты: Цуккини с острым сыром, Баклажаны с грибной икрой 1/30/30

Соус горчичный и хрен 1/10/10

Хлебная корзина, масло 1/120/10

Основное горячее блюдо 50/50

Утиная ножка с чили фасолью, мандаринами и малиновым соусом 1/125/95/10/50

или

Филе палтуса на овощных таглиателли, соус паприка 1/130/100/50

Десерт

Нежный бисквит с ванильным муссом и красными ягодами, ягодный соус 1/110/20

Общий выход:

890 гр. на персону

Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл

ЦЕНА НА ПЕРСОНУ ЗА УЖИН:

2500 рублей*

3000 рублей**

***при условии 300 гостей и более.**

**** при условии менее 300 гостей**



МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Ужин - Меню 2

Ассортимент холодных закусок в центре стола

Рыбная тарелка: Омуль холодного копчения, Лосось слабой соли Гравлакс, Ролл из шпинатного блина с лососем и сыром 1/20/20/20

Сельдь с отварным картофелем, луком и зеленью 1/60

Мясная тарелка: Куриный рулет с черносливом и курагой, Буженина, Говяжий язык, Ростбиф в прованских травах 1/20/20/20/20

Салаты: Оливье с телятиной, салат с ростбифом, зеленой фасолью и заправкой из дижонской горчицы, Салат из овощей гриль с сыром фета, кедровыми орешками и соусом песто 1/80/80/80

Рулеты: Цуккини с острым сыром, Баклажаны с грибной икрой 1/30/30

Ассортимент свежих овощей 1/60

Соус горчичный и хрен 1/10/10

Хлебная корзина, масло 1/120/10

Основное горячее блюдо 50/50

Куриный рулет по-суворовски с картофельным макером и овощами 1/140/100/50/50
или

Торнедо из лосося с толченым запеченным картофелем,
томат черри, лимонно-сливочный соус 1/140/100/50

Десерт

Нежный бисквит с ванильным муссом и красными ягодами, ягодный соус 1/110/20

Общий выход:

1040 гр. на персону

Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл

ЦЕНА НА ПЕРСОНУ ЗА УЖИН:

3500 рублей



МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Ужин - Меню 3

Ассортимент холодных закусок в центре стола

Рыбная тарелка: Омуль холодного копчения, Лосось слабой соли Гравлакс, Ролл из шпинатного блина с лососем и сыром 1/20/20/20

Сельдь с отварным картофелем, луком и зеленью 1/60

Мясная тарелка: Куриный рулет с черносливом и курагой, Буженина, Говяжий язык, Ростбиф в прованских травах 1/20/20/20/20

Салаты: Оливье с телятиной, салат с ростбифом, зеленой фасолью и заправкой из дижонской горчицы, Салат из овощей гриль с сыром фета, кедровыми орешками и соусом песто 1/80/80/80

Рулеты: Цуккини с острым сыром, Баклажаны с грибной икрой 1/30/30

Ассортимент свежих овощей 1/60

Соус горчичный и хрен 1/10/10

Хлебная корзина, масло 1/120/10

Горячая закуска

Жульен с грибами 1/125

Основное горячее блюдо 50/50

Стейк «Стриплойн» с запечённым картофелем и соусом деми-глясс 1/190/100/50
или

Стейк из семги с «Перлотто» и устричным соусом 1/150/100/50

Десерт

Твороженное парфе с ягодным соусом 1/110/20

Общий выход:

1195 гр. на персону

Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл

ЦЕНА НА ПЕРСОНУ ЗА УЖИН:

3650 рублей



МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Ужин - Меню 4

Индивидуальная мини-закуска

Мимоза с лососем и икрой летучей рыбы 1/100 подается в бокале мартини

Ассортимент холодных закусок в центре стола

Рыбная тарелка: Копченый угорь в медовом соусе, Лосось слабой соли Гравлакс, Татаки из тунца с кунжутом 1/20/20/20

Мясная тарелка: Ростбиф с прованскими травами, Буженина со специями, Говяжий язык, Сальтикон из говядины на ржаном тосте с хреном 1/20/20/20/20

Салаты: Оливье с раковыми шейками, Салат с маринованным лососем, овощами гриль, заправленный кунжутным соусом, Салат из трех видов мяса с печеной паприкой и канадской заправкой с орехами 1/80/80/80

Моцарелла с томатами и соусом песто 1/60

Ассортимент свежих овощей с соусом Раита 1/60/10

Соус горчичный и хрен 1/10/10

Хлебная корзина, масло 1/120/10

Горячая закуска

Жульен с курицей и грибами 1/125

Основное горячее блюдо 50/50

Филе ягненка на пармезановом крекере с овощным мильфеем и табачным соусом 1/150/100/50
или

Стейк из лосося гриль с рататюем «Ницца» и апельсиновым соусом 1/130/100/50

Десерт

Тирамису 1/110

Общий выход:

1205 гр. на персону

Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл

ЦЕНА НА ПЕРСОНУ ЗА УЖИН:

4100 рублей



МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Ужин - Меню 5

Индивидуальная мини-закуска

Жульен из краба с муссом из тыквы и соусом из красных ягод 1/100 *подается в бокале мартини*

Ассортимент холодных закусок в центре стола

Рыбная тарелка: Копченый угорь, Лосось слабой соли Гравлакс,

Ролл из шпинатного блина с красной икрой и сливочным сыром 1/20/20/20

Мясная тарелка: Копченая утиная грудка, Ростбиф с чесноком и розмарином, Говяжий язык 1/20/20/20

Салаты: Овощи-гриль с сыром и кедровыми орешками, Салат «Нисуаз» с татаки из тунца,

Салат с ростбифом, зеленой фасолью и дижонской заправкой 1/80/80/80

Рулеты: Цуккини с Фетой и зеленью, Баклажаны с сыром 1/30/30

Ассортимент маринованных овощей: белая и красная капуста, черри, корнишоны 1/60

Ассортимент свежих овощей с соусом Раит 1/60

Соус горчичный и хрен 1/10/10

Хлебная корзина, масло 1/120/10

Горячая закуска

Теплый козий сыр с миндалем и малиновым соусом 1/80/10/30

Основное горячее блюдо 50/50

Филе мраморной говядины, мильфей из овощей, табачный соус 1/150/100/50

или

Стейк из лосося гриль с рататюем «Ницца» и апельсиновым соусом 1/130/100/50

Десерт

Шоколадный «Фелантин» с апельсиновым мармеладом, ванильным мороженым и орехами 1/110/30

Общий выход:

1230 гр. на персону

Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл

ЦЕНА НА ПЕРСОНУ ЗА УЖИН:

4900 рублей



МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Включено в стоимость ужина

Необходимое оборудование для мероприятия

Круглые столы диаметром 1,8 м (на 10 персон), стулья
Скатерти, салфетки, приборы, фарфоровая посуда

Персонал

Метрдотель
Официанты (из расчета 1 официант на 15 гостей)
Повара
Подсобные работники

Дополнительно

Алкогольные напитки

По запросу. Предложение по напиткам в отдельном документе.

Сервисный сбор

При количестве менее 300 гостей взимается сервисный сбор
в размере **10% от стоимости меню**

Флористика

Мы будем рады предложить Вам варианты по цветочному оформлению мероприятия*
*обсуждение концепции и стоимости букетов происходит с нашим флористом.





МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

Предоставление зала Манежа

Услуги по предоставлению зала Манежа составляют 160 000 руб.

В высокий сезон с 01.06.2016 по 30.06.2016 – 240 000 руб.

с 01.12.2016 по 11.12.2016 – 190 000 руб.

с 12.12.2016 по 30.12.2016 – 250 000 руб.

В стоимость входит:

- использование зала с 8.00 до 03.00 (при базовой продолжительности мероприятия 6 часов, остальное время на монтаж/демонтаж);
- сцена
- электрические мощности 60 кВт;
- организация пропускного режима (2 представителя охраны);
- дежурная уборка мероприятия (2 человека);
- гардеробщики (по запросу).

Дополнительно оплачиваются:

- **звуковое/световое оборудование***

***Наш партнер по техническому обслуживанию компания BackStage SPb**

Иван Лукин +7 (905) 230-60-30

info@backstage.spb.ru

При необходимости (по предварительному согласованию):

- Дополнительное время на монтаж/демонтаж – 8 000 руб./час (не более 2-3х дополнительных часов);
- Дополнительное время на монтаж/демонтаж - 200 000 руб./в сутки (в высокий сезон согласуется дополнительно);
- дополнительное время мероприятия при продолжительности более 6 часов – 25 000 руб./час;
- дополнительная уборка при проведении бумажного шоу, использовании конфетти и т.п. – 10 000 руб.