



г. Екатеринбург, ул. Ленина 47
 Театр Музыкальной Комедии
 Тел: +79676312321
<http://moroshkaebb.ru/>
moroshkaebb@gmail.com

| Банкетное предложение №1 | | | |
|--|---------------------|----------------|-------------|
| Выход готовых блюд 955 грамм на одну персону. Стоимость на одну персону 1800 рублей "под ключ" | | | |
| Дата мероприятия | | | |
| Адрес площадки (этаж, лифт, пропускная система), время готовности площадки | | | |
| ФИО, контакты заказчика | | | |
| Формат мероприятия, количество персон | | | |
| Время готовности для заказчика | | | |
| Время готовности для производства | | | |
| Стилистика накрытия (основные элементы, цвет) мероприятия | | | |
| Необходимость мебели | | | |
| Необходимость дополнительного оборудования, посуды, бокалов | | | |
| Тип используемого транспорта (легковая машина, газель) | | | |
| Формат обслуживания (официант, доставка, доставка с накрытием/ вывозом) | | | |
| Дополнительная информация | | | |
| Наименование | Вых. на персону гр. | Кол-во персон. | Итого, гр. |
| Холодные закуски | | | |
| Плато свежих овощей (помидоры, томаты черри, садовые огурцы, перец, редис, хрустящие листья салатов и сметанный соус) | 60 | | 0 |
| Соленья (соленые огурцы, маринованные опята, соленые помидоры, маслины, оливки, хрустящие патиссоны) | 30 | | 0 |
| Сырное ассорти (маасдам, камамбер, чеддер), с миксом орехов и виноградом. | 50 | | 0 |
| Фруктовое плато- мандарины, груша, виноград, яблоко, киви. | 60 | | 0 |
| Рыбное плато (посох собственного посола, горбуша х/к, масляная рыба, бочковая сельдь, лист салата, зелень, лимон, маслины) | 40 | | 0 |
| Мясное ассорти (копченая говядина, домашняя буженина, куриный галантини, лист салата, зелень, свежие овощи, горчица) | 60 | | 0 |
| Салаты | | | |
| Салат грудкой индейки, шампиньонами, свежими огурцами и горчицно — имбирным соусом | 180 | | 0 |
| Салат со свиной в соусе терияки миксом салатов и морковью | 50 | | 0 |
| Салат с копченой перкой, листьями салата и картофелем | 50 | | 0 |
| Горячие блюда (на выбор) | | | |
| Нежное филе белой рыбы в пикантной панировке с овощами гриль и соусом бешамель | 150 | | 0 |
| Филе куриное запеченное с прованскими травами, подается с запеченным картофелем | 150 | | 0 |
| Хлеб | | | |
| Хлебная корзинка (ржаной, пшеничный хлеб) | 75 | | 0 |
| Напитки | | | |
| Море шкловенный, брусничный | 500.0 | | 0 |
| Итого меню (гр.): | 955 | | 0 |
| Итого напитки (мл.): | 650 | | 0 |
| Бизнес-ланч для артистов (салат, горячее, напиток, хлеб) | 350 | 5 | 1750 |
| Итого за мероприятие (рублей): | | | 1750 |



г. Екатеринбург, ул. Ленина 47
 Театр Музыкальной Комедии
 Тел: +79676312321
<http://moroshkaekb.ru/>
moroshkaekb@gmail.com

| Банкетное предложение №2 | | | |
|---|---------------------|-----------------|-------------|
| Выход готовых блюд 1100 грамм на одну персону. Стоимость на одну персону 2100 рублей "под ключ" | | | |
| Дата мероприятия | | | |
| Адрес площадки (этаж, лифт, пропускная система), время готовности площадки | | | |
| ФИО, контакты заказчика | | | |
| Формат мероприятия, количество персон | | | |
| Время готовности для заказчика | | | |
| Время готовности для производства | | | |
| Стилистика накрытия (основные элементы, цвет) мероприятия | | | |
| Необходимость мебели | | | |
| Необходимость дополнительного оборудования, посуды, бокалов | | | |
| Тип используемого транспорта (легковая машина, газель) | | | |
| Формат обслуживания (официант, доставка, доставка с накрытием/ вывозом) | | | |
| Дополнительная информация | | | |
| Наименование | Вых. на персону гр. | Кол-во, персон. | Итого, гр. |
| Холодные закуски | | | |
| Плато свежих овощей (помидоры, томаты черри, садовые огурцы, перец, редис, хрустящие листья салатов и сметанный соус) | 60 | | 0 |
| Соленья (соленые огурцы, маринованные опята, соленые помидоры, маслины, оливки, хрустящие патиссоны) | 30 | | 0 |
| Сырное ассорти (маасдам, камамбер, чеддер), с миксом орехов и виноградом. | 50 | | 0 |
| Фруктовое плато- мандарины,груша ,виноград, яблоко, киви. | 60 | | 0 |
| Рыбное плато (посох собственного посола, горбуша х/к, масляная рыба,бючковая сельдь, лист салата, зелень, лимон, маслины) | 40 | | 0 |
| Мясное ассорти (копченая говядина, домашняя буженина, куриный галантини, лист салата, зелень, свежие овощи, горчица) | 60 | | 0 |
| Ассорти брускетт (с ростбифом,руколлой и черри, с семгой и сливочным сыром, с черри и моцареллой) 6 шт | 50 | | 0 |
| Блинчики из шпината с лососем и крем-сыром | 45 | | 0 |
| Салаты | | | |
| Салат грудкой индейки, шампиньонами, свежими огурцами и горчично — имбирным соусом | 180 | | 0 |
| Салат со свиной в соусе терияки миксом салатов и морковью | 75 | | 0 |
| Салат с копченой перкой, листьями салата и картофелем | 75 | | 0 |
| Горячие блюда (на выбор) | | | |
| Нежное филе белой рыбы в пикантной папировке с овощами гриль и соусом бешамель | 150 | | 0 |
| Филе куриное запеченное с прованскими травами, подается с запеченным картофелем | 150 | | 0 |
| Хлеб | | | |
| Хлебная корзинка (ржаной, пшеничный хлеб) | 75 | | 0 |
| Напитки | | | |
| Море клюквенный, брусничный | 500.0 | | 0 |
| Итого меню (гр.): | 1100 | | 0 |
| Итого напитки (мл.): | 650 | | 0 |
| Бизнес-ланч для артистов (салат, горячее, напиток, хлеб) | 350 | 5 | 1750 |
| Итого за мероприятие (рублей): | | | 1750 |



г. Екатеринбург, ул. Ленина 47
 Театр Музыкальной Комедии
 Тел: +79676312321
<http://moroshkaekb.ru/>
moroshkaekb@gmail.com

| Банкетное предложение №3 | | | |
|--|---------------------|-----------------|------------|
| Выход готовых блюд 1135 грамм на одну персону. Стоимость на одну персону 2500 рублей "под ключ" | | | |
| Дата мероприятия | | | |
| Адрес площадки (этаж, лифт, пропускная система), время готовности площадки | | | |
| ФИО, контакты заказчика | | | |
| Формат мероприятия, количество персон | | | |
| Время готовности для заказчика | | | |
| Время готовности для производства | | | |
| Стилистика накрытия (основные элементы, цвет) мероприятия | | | |
| Необходимость мебели | | | |
| Необходимость дополнительного оборудования, посуды, бокалов | | | |
| Тип используемого транспорта (легковая машина, газель) | | | |
| Формат обслуживания (официант, доставка, доставка с накрытием/ вывозом) | | | |
| Дополнительная информация | | | |
| Наименование | Вых. на персону гр. | Кол-во, персон. | Итого, гр. |
| Холодные закуски | | | |
| Плато свежих овощей (помидоры, томаты черри, садовые огурцы, перец, редис, хрустящие листья салатов и сметанный соус) | 60 | | 0 |
| Соленья (соленые огурцы, маринованные опята, соленые помидоры, маслины, оливки, хрустящие патиссоны) | 30 | | 0 |
| Сырное ассорти (маасдам, камамбер, чеддер), с миксом орехов и виноградом. | 60 | | 0 |
| Фруктовое плато- мандарины, груша, виноград, яблоко, киви. | 90 | | 0 |
| Рыбное плато (посох собственного посола, горбуша х/к, масляная рыба, бочковая сельдь, лист салата, зелень, лимон, маслины) | 40 | | 0 |
| Мясное ассорти (копченая говядина, домашняя буженина, куриный галантини, лист салата, зелень, свежие овощи, горчица) | 60 | | 0 |
| Блинчики из шпината с лососем и крем-сыром | 60 | | 0 |
| Ростбиф well done из телятины с микс салатом и соусом дижон | 60 | | 0 |
| Салаты | | | |
| Цезарь с жареной куриной грудкой, салатом, гренками, томатами и | 180 | | 0 |
| "Греческий" салат, лист салата, свежие огурцы и томаты, маслины, сыр Фетта, итальянская заправка из базилика и кедровых орехов | 120 | | 0 |
| Горячие блюда (на выбор) | | | |
| Нежное филе белой рыбы в пикантной панировке с овощами гриль и соусом бешамель | 150 | | 0 |
| Филе куриное запеченное с прованскими травами, подается с запеченным картофелем | 150 | | 0 |
| Хлеб | | | |
| Хлебная корзинка (ржаной, пшеничный хлеб) | 75 | | 0 |
| Напитки | | | |
| Морс клюквенный, брусничный | 500,0 | | 0 |
| Чай пакетированный "MILFORD", сахар, лимон | 75,0 | | 0 |
| Кофе "Американо", молоко, сахар | 75,0 | | 0 |
| Итого меню (гр.): | 1135 | | 0 |
| Итого напитки (мл.): | 650 | | 0 |
| Бизнес-ланч для артистов (салат, горячее, напиток, хлеб) | 350 | 5 | 1750 |
| Итого за мероприятие: | | | 1750 |

1. В организацию и проведение мероприятия входят: посуда, текстиль, предметы декора.
2. Транспортные расходы и клининг рассчитываются индивидуально для каждого мероприятия
3. Стоимость обслуживания, при необходимости, рассчитывается индивидуально для каждого мероприятия



г. Екатеринбург, ул. Ленина 47
 Театр Музыкальной Комедии
 Тел: +79676312321
<http://moroshkaekb.ru/>
moroshkaekb@gmail.com

| Банкетное предложение №4 | | | |
|---|---------------------|-----------------|------------|
| Выход готовых блюд 1255 грамм на одну персону. Стоимость на одну персону 2900 рублей "под ключ" | | | |
| Дата мероприятия | | | |
| Адрес площадки (этаж, лифт, пропускная система), время готовности площадки | | | |
| ФИО, контакты заказчика | | | |
| Формат мероприятия, количество персон | | | |
| Время готовности для заказчика | | | |
| Время готовности для производства | | | |
| Стилистика накрытия (основные элементы, цвет) мероприятия | | | |
| Необходимость мебели | | | |
| Необходимость дополнительного оборудования, посуды, бокалов | | | |
| Тип используемого транспорта (легковая машина, газель) | | | |
| Формат обслуживания (официант, доставка, доставка с накрытием/вывозом) | | | |
| Дополнительная информация | | | |
| Наименование | Вых. на персону гр. | Кол-во, персон. | Итого, гр. |
| Холодные закуски | | | |
| Мясное ассорти (копченая говядина, домашняя буженина, куриный галантин, лист салата, зелень, свежие овощи, горчица) | 90.0 | | 0 |
| Рыбное плато (досось собственного посола, горбуша х/к, масляная рыба, бочковая сельдь, лист салата, зелень, лимон, маслины) | 60.0 | | 0 |
| Плато свежих овощей (помидоры, томаты черри, садовые огурцы, перец, редис, хрустящие листья салатов и сметанный соус) | 60.0 | | 0 |
| Соленья (соленые огурцы, маринованные оята, соленые помидоры, маслины, оливки, хрустящие патисоны) | 30.0 | | 0 |
| Сырное ассорти (маасдам, камамбер, чеддер), с миксом орехов и виноградом. | 60.0 | | 0 |
| Фруктовое плато- мандарины, груша, виноград, яблоко, киви. | 90.0 | | 0 |
| Ассорти брускетт (с ростбифом, руколлой и черри, с семгой и сливочным сыром, с черри и моцареллой) 6 шт | 50 | | 0 |
| Рулетки из бакжан фаршированные сырно-ореховой начинкой | 40.0 | | 0 |
| Салаты | | | |
| Цезарь с жареной куриной грудкой, салатом, гренками, томатами и | 200 | | 0 |
| Горячая закуска/Блюда на гриле | | | |
| Мясное ассорти гриль (куриная грудка, колбаски, свиная шея в горчичном | 100.0 | | 0 |
| Морское ассорти гриль:(кальмары в пряном маринаде, шашлычки из лосося, | 100.0 | | 0 |
| Горячие блюда (на выбор) | | | |
| Медальоны из свиной вырезки в беконе на гриле с соусом BBQ на гратене из овощей | 150.0 | | 0 |
| Рулетки из судака с овощами в сливочном соусе. | 150.0 | | 0 |
| Хлеб | | | |
| Хлебная корзинка (ржаной, пшеничный хлеб) | 75.0 | | 0 |
| Напитки | | | |
| Море клюквенный, брусничный | 500.0 | | 0 |
| Чай пакетированный "MILFORD", сахар, лимон | 75.0 | | 0 |
| Кофе "Американо", молоко, сахар | 75.0 | | 0 |
| Итого меню (гр.): | 1255.0 | | 0 |
| Итого напитки (мл.): | 650.0 | | 0 |
| Бизнес-ланч для артистов | 350 | 5 | 1750 |
| Итого за мероприятие: | | | 1750 |



г. Екатеринбург, ул. Ленина 47
 Театр Музыкальной Комедии
 Тел: +79676312321
<http://moroshkaekb.ru/>
 moroshkaekb@gmail.com

| Банкетное предложение №5 | | | |
|--|---------------------|----------------|------------|
| Выход готовых блюд 1285 грамм на одну персону. Стоимость на одну персону 3500 рублей "под ключ" | | | |
| Дата мероприятия | | | |
| Адрес площадки (этаж, лифт, пропускная система), время готовности площадки | | | |
| ФИО, контакты заказчика | | | |
| Формат мероприятия, количество персон | | | |
| Время готовности для заказчика | | | |
| Время готовности для производства | | | |
| Стиль покрытия (основные элементы, цвет) мероприятия | | | |
| Необходимость мебели | | | |
| Необходимость дополнительного оборудования, посуды, бокалов | | | |
| Тип используемого транспорта (легковая машина, газель) | | | |
| Формат обслуживания (официант, доставка, доставка с накрытием/вывозом) | | | |
| Дополнительная информация | | | |
| Наименование | Вых. на персону гр. | Кол-во персон. | Итого, гр. |
| Холодные закуски | | | |
| Сырно фруктовый плато - грейпфрут, виноград, фигалис, груша, киви, клубника, дор блю, камамбер, чеддер, микс орехов, мед, мята | 100 | | |
| Рыбное плато (лосось собственного посола, горбуша х/к, масляная рыба, бочковая сельдь, лист салата, зелень, лимон, маслины) | 30 | | |
| Морские деликатесы: (тигровые креветки в пряном маринаде, лосось собственного посола, угорь, тунец, икра лосося, листья салатов, маслины) | 30 | | |
| Плато мясных деликатесов (домашняя буженина, куринный галантин с омлетом, сырокопченая колбаса, ростбиф, говяжий язык, листья салата, свежая зелень и овощи, подается с дижонской горчицей и хреном) | 60 | | |
| Рулетики из бакжан фаршированные сырно-ореховой начинкой | 40 | | |
| Ассорти брускетт (с ростбифом, руколлой и черри, с семгой и сливочным сыром, с черри и моцареллой) 6 шт | 50 | | |
| Закуска с томатами и сыром Моцарелла под ароматным соусом "Песто" со свежим базиликом | 40 | | |
| Блинички из шпината с лососем и крем-сыром | 40 | | |
| Салаты | | | |
| Пезарь с жареной куриной грудкой, салатом Романо, грекками, томатами и классическим соусом | 200 | | |
| Салат с телячьим языком, кедровыми орехами, томатами и теплыми грибами заправляется ароматным маслом | 75 | | |
| Салат с обжаренным филе лосося, миксом зеленых салатов, апельсином, сыром пармезан и анчоусами заправляется оливковым маслом и соусом Бальзамик | 75 | | |
| Горячая закуска | | | |
| Хурумаки из фило теста с сыром фета и зеленью, со сливочно-базиликовым соусом | 100 | | |
| Горячие блюда (на выбор) | | | |
| Каре ягненка обжаренное на гриле в ароматных специях с соусом "наршараб" на пюре из шпината и молодого картофеля | 125 | | |
| Филе сибаса с миксом салатов, мякотью апельсина и соусом из молодого горошка | 125 | | |
| Хлеб | | | |
| Хлебная корзинка (багет, чиабатта, зерновой хлеб) | 105 | | |
| Десерты (на выбор) | | | |
| Панакотта сливочная с клубничным соусом и свежей мятой | 45 | | |
| Пирожное "Тирамиссу" | 45 | | |
| Напитки | | | |
| Море клюквенный, брусничный | 500.0 | | |
| Чай пакетированный "MILFORD", сахар, лимон | 75.0 | | |
| Кофе "Американо", молоко, сахар | 75.0 | | |
| Итого меню (гр.): | 1285.0 | | 0 |
| Итого напитки (мл.): | 650.0 | | 0 |
| Бизнес-ланч для артистов | 350 | 5 | 1750 |
| Итого за мероприятие: | | | 1750 |