

2300 руб. (СТАНДАРТ)

Большой Ресторан Цинь Банкетное предложение (Китайская кухня)

Заказчик _____ Время _____ Количество Гостей _____ Администратор _____ Дата _____

Контакты _____ Зал-Стол _____ Аванс _____ Примечания _____

	Блюдо от Шеф-повара ОТДЕЛЬНАЯ СТОИМОСТЬ	Порция	Цена	Горячие закуски 2 вида			Напитки		Доп. Заказы
				Порция	Тарелок	Порция	Тарелок	Порция	
1.	Форель морская		4500	1.	Баклажаны в сладко-остром соусе		1.	Морс	600гр./ч.
2.	Осетрина запеченая		9900	2.	Жареный рис с овощами		2.	Чай	
3.	Поросенок запеченный		9800	3.	Жареный тофу с зеленым луком		3.	Вода газ.	
4.	Гусь запеченный		4500	4.	Малосоленая жареная морковь		4.	Вода б/газ.	
5.	Утка запеченная		3000	5.	Спринг-роллы с овощами		5.		
6.	Курица запеченная		1000	6.	Лапша удон с морепродуктами		6.		
7.	Баранья нога		4500						
8.	Буженина запеченая		2800						
9.	Утка по-пекински		2888		Горячие блюда 3 вида	Порция	Тарелок		
10.	Копченый осетр		6888	1.	Свинина в кисло-сладком соусе				
	Холодные закуски 4 вида	Порция	Тарелок	2.	Жареная говядина в остром масле				
1.	Редька в соевом соусе			3.	Копченый Сибас по-гонконгски				
2.	Сельдерей в манговом соусе			4.	Тушеная курица с фунчозой				
3.	Овощи в маринаде			5.	Жареный лосось в устричном соусе			Спец.заказы	
4.	Рулет «Сянжоу»			6.	Курица с чесноком			1.	
5.	Свинные рёбрышки в манг.соусе			7.	Курица «Гунбао»			2.	Торт
6.	Традиционный свиной холодец				Мучные блюда 2 вида	Порция	Тарелок	3.	Алкоголь
	Салаты 3 вида.			1.	Лепёшка с зелёным луком			4.	Ведущий
1.	Сухой тофу с кинзой			2.	Картофельная лепёшка			5.	Оформление зала
2.	Салат «Циндао»			3.	Пампушки на пару				Оборудование
3.	Свинные уши с огурцом			4.	Жареные пампушки				Выездная регистрация
4.	Грибы Муэр				Десерты 1 вид				Фуриет
5.	Хрустящие баклажаны			1.	Фрукты				Горка шампанского

+ 10% за обслуживание

тел. +7 (812) 321-27-28 restoranchin@mail.ru