

2600 руб. (СТАНДАРТ)

Большой Ресторан Цинь Банкетное предложение (Китайская кухня)

Заказчик _____ Время _____ Количество Гостей _____ Администратор _____ Дата _____

Контакты _____ Зал-Стол _____ Аванс _____ Примечания _____

ОТДЕЛЬНАЯ СТОИМОСТЬ

	Блюдо от Шеф-повара	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	1 литр/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.	Буженина запеченая		2800	4.	Копченый карп в медово-апельс. соусе		4.	Вода б/газ.	
5.	Гусь запеченный		4500	5.	Малосоленая жареная морковь		5.		
6.	Утка запеченная		3000	6.	Спринг-роллы с креветками		6.		
7.	Курица запеченная		1000	7.	Жареные баоцзы со свиной				
8.	Утка по-пекински		2888						
9.	Копченый осетр		6888						
10.	Баранья нога		4500		Горячие блюда 4 вида	Порция	Тарелок		
				1.	Свинина в кисло-сладком соусе				
	Холодные закуски 4 вида	Порция	Тарелок	2.	Говядина в соусе «Чёрный перец»				
1.	Традиционный свиной холодец			3.	Копченый Сибас по-гонконгски				
2.	Свиные рёбрышки в манг.соусе			4.	Тушеная курица с фунчозой				
3.	Овощи в маринаде			5.	Жареная свинина в кляре				
4.	Рулет «Сянжоу»			6.	Свиная грудинка в сладком соусе			Спец. заказы	
5.	Свиной язык			7.	Утка в кисло-сладком соусе		1.		
6.	Маринованная говядина			8.	Курица «Гунбао»		2.	Алкоголь	
7.					Мучные блюда 2 вида	Порция	Тарелок	3.	Торт
	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.	Жареные пампушки				Оборудование
3.	Бланшированный шпинат			4.	Пирожки с грибами «Сянгу»				Выездная регистрация
4.	Грибы Муэр				Десерты 1 вид				Фушет
5.	Салат из креветок и рукколы			1.	Фрукты				Горка шампанского
6.	Хрустящие баклажаны								

+ 10% за обслуживание

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