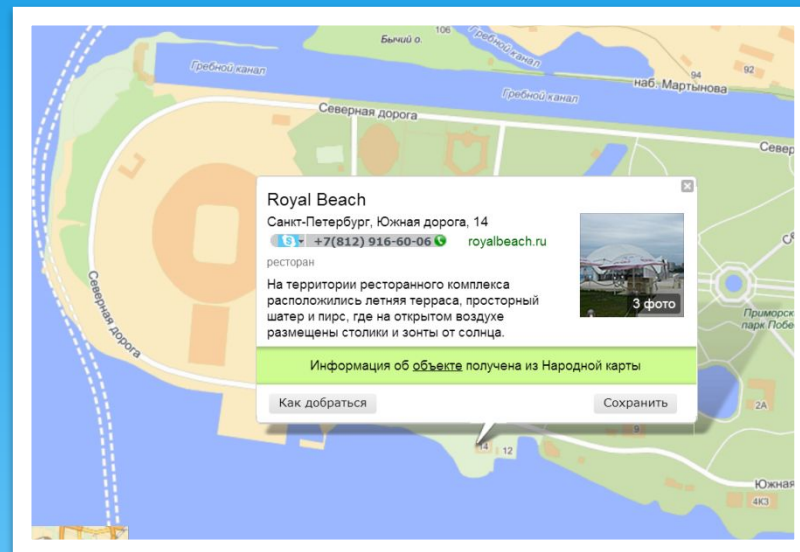


#2: Royal Beach

- Расположение
- Важная информация
- Цены
- Порядок оплаты
- Меню
- Фото

Расположение

Клубный ресторан Royal Beach расположен на Крестовском острове, Южная дорога, 14



Важная информация #1

- В данный момент ресторан закрыт, так как в зимний сезон не работает. Открывается в апреле.
- Для проведения банкета представлен шатер, вмещающий до 100 человек.



Важная информация #2

- Ресторан располагает своим звуковым оборудованием, но в распоряжении не имеет оборудования по свету (Софиты и пр.). Таким образом поиск и оплата «светлячков» ложится на наши плечи и кошелек, притом, важный момент – установка и демонтаж осуществляется силами и за средства заказчика.
- Программой праздника и украшением зала ресторан не занимается, но их арт-директор может посодействовать в поиске организаторов.
- Банкетное меню, представленное в отдельном разделе – стандарт. Его можно будет изменять при заключении договора.

Важная информация #3

- Пиротехнические шоу. Опять же, ресторан не имеет своих пиротехников, а те, которых будем искать мы (если будем) должны иметь лицензии и разрешения. Услуги таких специалистов очень не дешевы.

Цены

- Стоимость закрытия банкетного зала – 250 000 р. Эту сумму будет необходимо отдать ресторану в любом случае. Далее подробнее откуда цифра берется:
- Стоимость банкетного меню на 1 человека составляет на данный момент - 3000р. Однако до апреля сумма может быть увеличена (в пределах 500 рублей).
- Стоимость использования звука все те же 10 000р.
- Оставшаяся сумма до стоимости закрытия уходит на оплату алкоголя от ресторана. Приблизительно 20000-30000р.

Порядок оплаты

- Для бронирования даты желательно внести некоторую сумму денег до апреля.
- До мероприятия (в апреле) необходимо внести 30% от стоимости.

Меню*



Банкетное предложение от ресторана

«Royal Beach»

Welcome

Фруктовое канапе	20 гр.
Сырное канапе	20 гр.

Салаты и закуски в стол

«Цезарь»	
Хрустящие листья айсберга с гриллированным лососем	80 гр.
«Новая Англия»	
Овощной салат с куриным филе	80 гр.
«Камачо»	
Аппетитный салат с ростбифом, паприкой и корнишонами	80 гр.

Мясная тарелка:

Буженина, приготовленная на ольховых поленьях, отварной говяжий язык, куриный рулет с брокколи	30/40/40 гр.
--	--------------

Рыбная тарелка:

Шотландский лосось слабой соли, маринованное филе трески с пряными травами, угорь, копченый в соевом соусе, тигровые креветки	30/40/30/10 гр.
---	-----------------

Ломтики соленой океанской макрели

С отварным картофелем	30/30 гр.
-----------------------	-----------

Свежие овощи и малой соли:

Томаты, огурчики, паприка, перец Чили, св. зелень,	100 гр.
Томаты и огурцы малой соли, маринованный чеснок, капуста корейская	

Итальянские и греческие оливки и маслины

Фруктовая тарелка:	20 гр.
Банан, яблоко, виноград, клубника, груша	100 гр.

Горячая закуска, подается в обнос

Сытный южный пирог	60 гр.
Запеченная грудинка с соусом красное вино	60 гр.

Горячее блюдо на выбор

Стейк из филе говядины	
Подается с картофелем «Айдахо», томатами черри и перечным соусом	150/80/50 гр.
Медальон из лосося	
Сервируется рулетом из картофеля с капустой брокколи, томатами и горчичным соусом	150/80/50 гр.
Соуса:	
Сливочный хрен	
Томатная «Аджика»	
Хлебная корзина	

Десерт на выбор

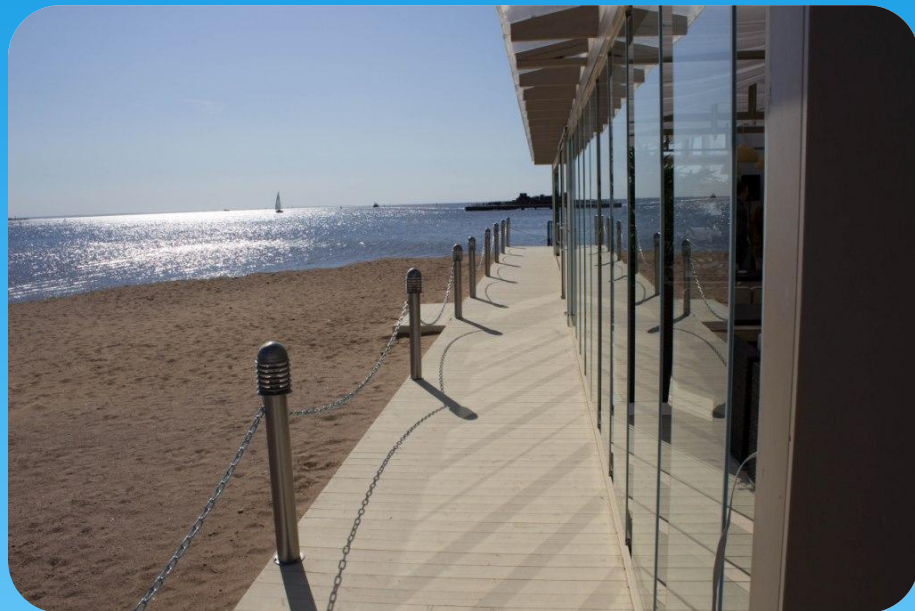
Мороженное	100 гр.
Торт	100 гр.

Напитки

Вода газ, б/газа	300 мл.
Сок в ассортименте	200 мл.
Морс из клюквы и брусники	200 мл.
Чай, кофе	1 порция

Предложение составляет 3000 рублей на 1 персону

ΦΟΤΟ #1



ΦΟΤΟ #2

