

БАНКЕТНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2021



РА *THE* МА

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3 700 РУБЛЕЙ

ВЫХОД ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА 1 ПЕРСОНУ — 1 525 КГ И 400 МЛ

ЗАКУСКИ В СТОЛ:

Композиция из сезонных фруктов и ягод • 150 гр

Сырная тарелка • 30/30/30 гр
Пармезан, Камамбер, фермерский козий сыр

Антипаста • 20/20/20/20/20/20/10/5 гр
Оливки каламата, сицилийские артишоки, каперсы, салями, ростбиф, куриный рулет с фисташками, гриссини

Домашние соленья и маринады • 30/30/30/30 гр
Огурцы, томаты черри, чеснок, перец

Овощная тарелка со сливочным песто • 50/50/50/20 гр
Огурцы, томаты, болгарский перец, зелень в ассортименте

Фокачча с песто $\frac{1}{2}$ • 80 гр

САЛАТЫ:

Цезарь с цыпленком-гриль • 150 гр

Греческий салат • 150 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР:

Грибной жульен с печёным картофелем • 150 гр

Запечённый баклажан, с перцем и томатами в муссе из сыра «Пармезан» • 150 гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

Подкопчённая индейка с кремом из печеного пастернака и брусничным соусом • 200/100/30 гр

Томлёная свиная корейка в прованских травах с молодым картофелем и соусом Демигляс • 200/100/30 гр

НАПИТКИ:

Морс ягодный • 200 мл

Вода без газа • 200 мл

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 4 500 РУБЛЕЙ

ВЫХОД ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА 1 ПЕРСОНУ — 1 845 КГ И 400 МЛ

WELCOME:

Фруктовое канапе • 40 гр

Тигровая креветка в сливочном соусе «васаби» • 40 гр

Запечённый Рулет из индейки с виноградом и миндалём • 40 гр

ЗАКУСКИ:

Композиция из сезонных фруктов и ягод • 150 гр

Овощное «Крудите» со сливочным песто • 200 гр

Сырная тарелка • 30/30/30 гр

Пармезан, Камамбер, фермерский козий сыр

Антипаста • 20/20/20/25/25/25/10/5 гр

Оливки каламата, сицилийские артишоки, каперсы, салями, ростбиф, буженина, гриссини

Домашние соленья и маринады • 30/30/30/30 гр

Огурцы, томаты черри, чеснок, перец

Фокачча с песто ½ • 80 гр

САЛАТЫ:

Цезарь с тигровыми креветками • 150 гр.

«Оливье» с ростбифом и перепелиным яйцом • 150 гр.

Греческий салат • 150 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР:

Томленая буженина с листьями салата и горчичным соусом • 150/30 гр

Грибной жульен • 150/30 гр

Запечённые перцы с морским коктейлем (креветки, кальмар, мидии) • 150/30 гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

Медальоны из говядины, с картофельным пюре, жареными грибами и соусом демиглас • 200/150/40/20 гр

Филе судака с овощными соте и соусом «белое вино» • 200/120/30 гр

НАПИТКИ:

Морс ягодный • 200 мл

Вода без газа • 200 мл



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 5 500 РУБЛЕЙ

ВЫХОД ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА 1 ПЕРСОНУ — 1 945 КГ И 400 МЛ

WELCOME:

Тигровая креветка в сливочном соусе «васаби» • 40 гр

Сыр Камамбер с клубникой и мятой • 40 гр

Лосось «шеф-посола» со сливочным сыром • 40 гр

ЗАКУСКИ:

Композиция из сезонных фруктов и ягод • 100 гр

Антипасты • 20/20/20/20/20/20/10/5 гр

оливки каламата, сицилийские артишоки, каперсы, салями, ростбиф, парма, гриссини

Рулет из цуккини со сливочным сыром и черноморским рапаном • 90 гр

Домашние соленья и маринады • 30/30/30/30 гр

Огурцы, томаты черри, чеснок, перец

Сырная тарелка • 30/30/30 гр

Пармезан, Камамбер, фермерский сыр

Овощное «Крудите» со сливочным песто • 150 гр

Фокачча с песто ½ • 80 гр

САЛАТЫ:

Салат с рукколой, креветками и бальзамическим дрессингом • 150 гр

Капрезе с томатами и сыром моцарелла • 150 гр

Тёплый салат с ростбифом и соусом «вителло тоннато» • 150 гр

2 ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР:

Запечённый баклажанс перцем и томатами в муссе из сыра «Пармезан» • 130 гр

Мидии во «французском соусе» на белом вине • 130 гр

Шашлык из филе индейки, с цуккини на гриле с ореховым соусом • 130 гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

Утиная грудка с крем из печеной свеклы с клюквенным соусом • 200/120/30 гр

Медальоны из говядины с печеным картофелем и перечным соусом • 200/120/30 гр

Лосось на гриле с рисом басмати и соусом «Голландез» • 200/120/30 гр

НАПИТКИ:

Лимонад «Мохито» • 200 мл

Вода без газа • 200 мл

АРЕНДА «THE PALMA»

2021

«The Palma» идеально подходит для проведения незабываемых торжественных мероприятий и свадебных церемоний. Мы предлагаем арендовать террасу и устроить неповторимый праздник на краю скалы с потрясающим видом на море! Вы можете сделать выбор из нескольких предложений: 3 700, 4 500 и 5 500 рублей для банкетов. Действует депозитная система на аренду «The Palma», в зависимости от дня недели. Далее действует банкетный калькулятор.

АРЕНДА РЕСТОРАНА:

Аренда носа — 20 000 рублей/час

Аренда террасы — 25 000 рублей/час 12:00–18:00 и 30 000 рублей/час 18:00–23:00

Фуршет в стоимость аренды не входит. Дополнительно по меню.

ДЕПОЗИТ НА ПРОВЕДЕНИЕ ЗАКРЫТЫХ МЕРОПРИЯТИЙ:

	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь
Пн-Чт	180 000	310 000	330 000	330 000	250 000
Пт	220 000	330 000	350 000	350 000	275 000
Сб	250 000	350 000	370 000	370 000	300 000

НЕСГОРАЕМАЯ ЧАСТЬ АРЕНДЫ:

	Май, Сентябрь	Июнь, Июль, Август
Пн-Чт	50 000	80 000
Пт	60 000	90 000
Сб-Вс	70 000	120 000

ПРОБКОВЫЙ СБОР (БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ НЕ ВХОДЯТ):

Меньше 25 человек — 20 000 рублей

Больше 25 человек — 30 000 рублей

Больше 35 человек — 40 000 рублей

10% СЕРВИСНЫЙ СБОР

От стоимости банкета (включая пробковый сбор)

ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПРЕДПОЛАГАЕТ:

Закрытие ресторана на 8 часов в период с 15:00–23:00, включая подготовку и декорирование. Каждый последующий час оплачивается отдельно. Стоимость часа — 25 000 рублей (но не позднее 01:00). В стоимость аренды входит профессиональная охрана в составе 2 человек (на 25 человек). Дополнительный сотрудник службы безопасности оплачивается из расчета 3 500 рублей на человека.

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ:

Если осуществляется продление после 23:00 часов, то музыка должна быть убавлена на 70% от громкости и играть фоном. Если используются конфеты/мишура/лепестки, то уборка территории оплачивается дополнительно — 15 000 рублей. Взрывать салюты и пиротехнику на территории SCALA запрещено!

