



КОНФЕРЕНЦІЇ ТА БАНКЕТИ

Київ, Україна

2012



Зміст:

1. Правила банкетного та конференц – обслуговування.
2. Вантажі. Отримання, зберігання, обробка та відправка.
3. Форма заявки на проведення конференції.
4. Конференц-зала:
 - Фото;
 - Місткість;
 - План.
5. Оренда устаткування.
6. Банкетні зали.
7. Вибір меню:
 - Кава-пауза;
 - Бізнес ланч;
 - Бізнес вечеря;
 - Банкет;
 - Фуршет.



Правила банкетного та конференц-обслуговування

Ми дякуємо Вам за цікавість, виявлену до Арт-готелю «Баккара». Для обслуговування наших клієнтів на високому рівні, ми встановили наступні правила і методи роботи. Просимо Вас ознайомитися з даними Правилами і відзначити свою згоду, підписавши їх.

Знаючи, що кожен захід, що проводиться у нас, є унікальним, ми готові обговорити спеціальні умови і підписати окремі угоди на Ваш запит.

ВИБІР МЕНЮ

Для того, щоб допомогти нам спланувати Ваш захід якнайкраще, просимо Вас обране Вами меню і кількість гостей, які будуть присутні на запланованому заході, надати у Відділ Продажів і Маркетингу або в Ресторан Арт-готелю «Баккара» не пізніше, ніж за 5 днів до заходу.

Готель несе відповідальність за обслуговування кількості гостей, що не перевищують числа, вказаного в заявці.

ЦІНИ

Всі ціни можуть бути змінені. Ціни підтверджуються як остаточні при виставлянні рахунку і його подальшої оплати протягом 3 банківських днів.

На території Готелю знаходиться парковка автотранспорту, що охороняється.

ОПЛАТА

100 % передоплата за банкетне та конференц-обслуговування має бути здійснена за 3 дні до початку заходу.

АНУЛЮВАННЯ ЗАМОВЛЕНЬ

Для анулювання заходу в нашому Готелі необхідно, щоб письмове повідомлення про його відміну було отримане не менше, ніж за 5 днів до дати його проведення. Отримання повідомлення про відміну менш, ніж за 5 днів до початку заходу тягне за собою штраф у розмірі 50% оплати за всю їжу та напої, а також 50% орендної плати за приміщення, що знімається, в разі замовлення на конференц-обслуговування.

При **анулюванні** заходу за 2 дні до дати його проведення, Готелем стягується оплата у розмірі 100 % суми всього замовлення, включаючи замовлення на харчування та орендну плату, залежно від кількості гостей, що очікувалася.

Вантажі.

Отримання, зберігання, обробка та відправка.

Вивантаження/завантаження необхідного устаткування, матеріалів мають бути скоординовані з Відділом Продажів і Маркетингу або з Рестораном Арт-готелю «Баккара». Зверніть увагу на те, що Готель не здійснює зберігання, обробку та відправку вантажів. Зберігання вантажів в коридорах і приміщеннях Готелю здійснюється лише при узгодженні з Відділом Продажів і Маркетингу та Служби Безпеки Готелю.

БЕЗПЕКА

Клієнти, що користуються нашими приміщеннями, несуть відповідальність за збереження своєї особистої власності і своїх речей. Готель не несе відповідальності за речі, залишені в приміщеннях, не зданих в камеру схову.

Клієнт переймає на себе відповідальність за будь-який збиток, заподіяний Готелю під час перебування в ній клієнта, його гостей, найманих співробітників, незалежних підрядників та інших агентів, поки останні знаходяться під контролем клієнта або контролем якого-небудь незалежного підрядника, найнятого клієнтом.



Форма заявки на проведення конференції

НА ФІРМОВОМУ БЛАНКУ ВАШОЇ КОМПАНІЇ

Директору
Арт-готелю «Баккара»
Тулімовій О.Г.

Шановна Ольго Геннадіївно!

Прошу Вас надати обслуговування для проведення _____
(назву заходу вказувати обов'язково) на період з _____ по _____ за
наступною програмою (вказати необхідне):

Проживання:

Тип номера	Дата заїзду	Дата виїзду	К-ть номерів	Форма оплати

Оренда зали:

Конференц-зала	Дата	Час	К-ть осіб	Форма розміщення

Харчування:

Вид харчування	Дата	Час	К-ть осіб	Оформлення зали

Оренда устаткування та інших послуг:

Назва послуги	Дата	Час

Оплату по безготівковому / готівковому розрахунку гарантуємо.

Прізвище,
Підпис



Конференц-зала

Фото зали.

Розміщення «Театр»
із трибуною



Фото зали.

Розміщення «Театр»





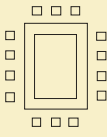
Фото зали.

Розміщення
«Круглий стіл»





Конфігурація та місткість залів

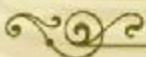
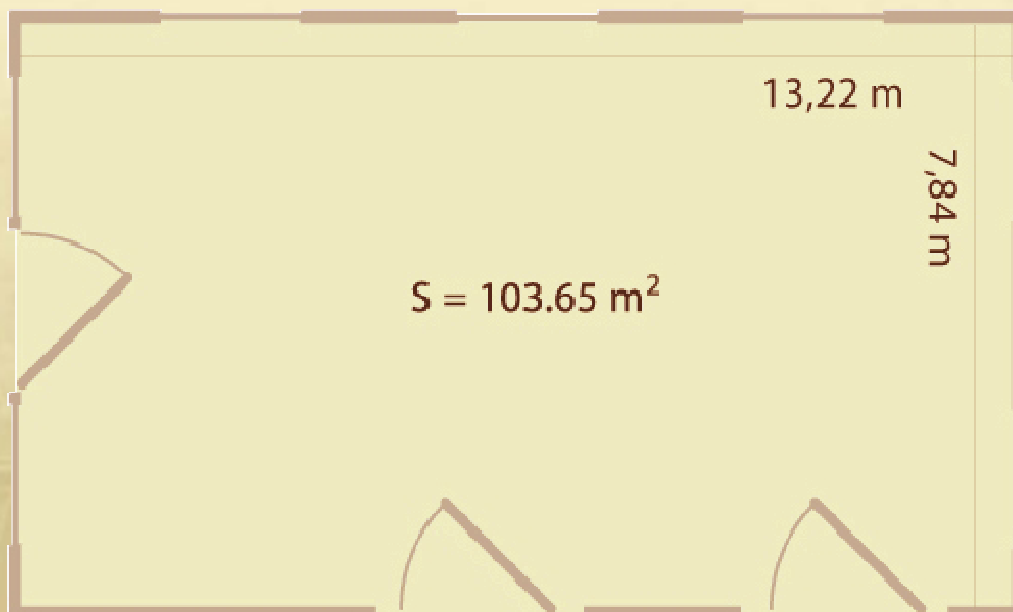
Назва Зали	мм ²	Театр 	Класна кімната 	Круглий стіл* 	Оренда (грн./година) включаючи всі податки
Конференц - Зала	103,65	80	40	40	450,00
Зала Ресторану**	228,3	140	110	60	950,00

*Розміщення «Круглий стіл» передбачає розміщення гостей або за 1 столом, або столи буквою П, або по периметру столів, встановлених квадратом. Оренда зали налічується погодинно. 30 хвилин оренди зали округляється до години. Мінімальний час оренди зали становить 3 години.

**Оренда Зали ресторану можлива з 13:00. Мінімальний час оренди зали ресторану становить 3 години.

При умові оренди на повний робочий день надаються знижки.

План конференц-зали





Оренда устаткування

№	Назва устаткування	Оренда (грн./година) включаючи всі податки
1	Фліп-чарт	25,00
2	Екран 1,6 X 1,8	25,00
3	Мультимедійний проектор (LCD)	120,00
4	Телевізор (32 D)	70,00
5	Ноутбук	250,00
6	DVD програвач	50,00

Банкетні зали

Місткість залів становить:

Назва Зали	БАНКЕТ	ФУРШЕТ
Зала ресторану	80	200



Вибір меню для заходу

КАВА-ПАУЗА

№ 1

40 грн. на 1 особу

Кава з вершками або чай з лимоном (на вибір)
Випічка в асортименті 40 г.
(бісквіт із вишнею, кекс шоколадний, ватрушка з домашнім сиром)

№ 2

60 грн. на 1 особу

Кава з вершками або чай з лимоном (на вибір)
Випічка в асортименті 40 г.:
(бісквіт із вишнею, кекс шоколадний, ватрушка з домашнім сиром)
Сік 200 г.
Вода мінеральна 1 бут.

№ 3

100 грн. на 1 особу

Кава з вершками або чай з лимоном (на вибір)
Міні тістечко (міні еклер) 2 шт.
Канapé з сиром та виноградом 1 шт.
Канapé з сиром та оливковою пастою 1 шт.
Канapé з ростбіфом 1 шт.
Сік 200 г.
Вода мінеральна 1 бут.

№ 4

125 грн. на 1 особу

Кава з вершками або чай з лимоном (на вибір)
Яблучний штрудель – 100 г.
Міні тістечко (міні еклер) 2 шт.
Канapé з бужениною – 1 шт.
Канapé з сьомгою – 1 шт.
Яблука 50 г.
Апельсини 50 г.
Сік 200 г.
Вода мінеральна 1 бут.



Канapé

Канapé з шинкою 20 г./12,00 грн.

Канapé з сьомгою 20 г./17,00 грн.

Канapé з сиром та виноградом 20 г./15,00 грн.

Канapé з сиром та оливковою пастою 25г/20.00 грн.

Канapé із ростбífом 20г/20.00 грн.

Випічка

Яблучний штрудель – 100 г./15,00 грн.

Міні тістечко (міні еклер) 50 г./25,00 грн.

Бісквіт із вишнею 40 г./30,00 грн.

Кекс шоколадний 40 г./30,00 грн.

Ватрушка з домашнім сиром 40 г./30,00 грн.

Фрукти

Яблука 100 г./15,00 грн.

Апельсини 100 г./15,00 грн.

Напої

Кава з вершками 10,00 грн.

Чай з лимоном 10,00 грн.

Сік 200 мл./10,00 грн.

Вода мінеральна 250 мл./10,00 грн.



БІЗНЕС ЛАНЧ

№ 1

135 грн. на 1 особу

Салат

Салат із буряка з майонезом 180 г.

Перша страва

Суп гречаний 300 г.

Друга страва

«Мазурики» під вершковим соусом 150 г.

Картопляне пюре 150 г.

Напої

Мінеральна вода, морс, узвар

№ 2

135 грн. на 1 особу

Салат

Оселедець під шубою 150 г.

Перша страва

Суп овочевий з курячими кнелями 250 г.

Друга страва

Деруни картопляні з м'ясом 200/50 г.

Напої

Чай, морс, узвар

№ 3

150 грн. на 1 особу

Салат

Салат «Вінегрет» з філе оселедця 150 г.

Перша страва

Суп рисовий з потрошками 250 г.

Друга страва

Котлети курячі 100 г.

Картопляне пюре 150 г.

Напої

Чай, морс, узвар

№ 4

160 грн. на 1 особу

Салат

Салат «Дністер» 150 г.

Перша страва

Суп рисовий з потрошками 300 г.

Друга страва

Тефтельки в кисло солодкому соусі 150 г.

Смажені овочі 150 г.

Напої

Чай, вода, сік

№ 5

160 грн. на 1 особу



Салат

Салат зі свіжих овочів 150 г.

Перша страва

Юшка рибна 250 г.

Друга страва

Філе риби в грибному соусі 100/50 г.

Рис відварений 150 г.

Напої

Чай, морс, узвар

№ 6

180 грн. на 1 особу

Салат

Салат капустяний з огірком та кропом 150 г.

Перша страва

Борщ український 300 г.

Друга страва

Биток курячий 150 г.

Картопля по-селянськи 150 г.

Десерт

Бісквіт із вишнею 100 г.

Напої

Чай, морс, узвар

№ 7

180 грн. на 1 особу

Салат

Салат «Дністер» 150 г.

Перша страва

Борщ український 250 г.

Друга страва

Піджарка зі свинини 150 г.

Картопляне пюре 150 г.

Напої

Чай, морс, узвар



Салати

- Салат із буряка з майонезом 180 г./27,00 грн.
- Оселедець під шубою 150 г./34,00 грн.
- Салат «Вінегрет» з філе оселедця 200 г./39,00 грн.
- Салат «Дністер» 150 г./45,00 грн.
- Салат із свіжих овочів 150 г./35,00 грн.
- Салат із капусти з огірком та кропом 150 г./35,00 грн.

Перші страви

- Суп гречаний 300 г./35,00 грн.
- Суп овочевий з курячими кнелями 250 г./35,00 грн.
- Суп рисовий із потрошками 300 г./35,00 грн.
- Уха 250 г./35,00 грн.
- Борщ український 250/20/15 г./35,00грн.

Другі страви

- «Мазурики» під вершковим соусом 150 г./57,00 грн.
- Деруни картопляні з м'ясом 200/50 г./55,00 грн.
- Котлети курячі 100 г./45,00 грн.
- Тефтелі в кисло-сладкому соусі 100/50 г./59,00 грн.
- Філе риби в грибному соусі 100/50 г./68,00 грн.
- Відбивна куряча 150 г./48,00 грн.
- Піджарка зі свинини 150 г./89,00 грн.

Гарніри

- Картопляне пюре 150 г./22,00 грн.
- Картопля по-селянськи 150 г./22,00 грн.
- Рис відварний 150 г./22,00 грн.
- Смажені овочі 150 г./35,00 грн.

Напої

- Чай з лимоном 10,00 грн.
- Сік 200 мл./10,00 грн.
- Вода мінеральна 250 мл./10,00 грн.
- Морс 250 мл./10,00 грн.
- Узвар 250 мл./10,00 грн.



БІЗНЕС ЛАНЧ
РИБНЕ ТА ВЕГЕТАРІАНСЬКЕ МЕНЮ

№ 8

120 грн. на 1 особу

Салати

Салат «Грецький» 200 г./35,00 грн.

Перша страва

Юшка грибна з картопляними галушками 300 г./37,00 грн.

Друга страва

Вареники з капустою 200 г./38,00 грн.

Напої

Чай, морс, узвар/10,00 грн.

№ 9

150 грн. на 1 особу

Салати

Салат «Вінегрет з філе оселедця» 200 г./39,00 грн.

Перша страва

Борщ український (вегетаріанський) 250 г./35,00 грн.

Друга страва

Оладки із цукіні з сиром Тофу 200/50 г./66,00 грн.

Напої

Чай, морс, узвар/10,00 грн.

№ 10

175 грн. на 1 особу

Салат

Салат «Морський»
(кукурудза, горошок, огірок, картопля, цибуля, майонез) 150 г./35,00 грн.

Перша страва

Юшка з лососем та судаком 250 г./48,00 грн.

Друга страва

Рибні тефтелі під вершковим соусом 150 г./60,00 грн.
Картопляне пюре з оливковим маслом 150 г./22,00 грн.

Напої

Мінеральна вода, морс, узвар/10,00 грн.

№ 11

185 грн. на 1 особу

Салат

Салат «Оселедець під-шубою» 150 г./34,00 грн.

Перша страва

Солянка рибна 250 г./47,00 грн.

Друга страва

Морський окунь 150/75 г./65,00 грн.
Смажені овочі 150 г./34,00 грн.

Напої

Чай, вода, сік/10,00 грн.



Салати

Салат «Морський»

(кукурудза, горошок, огірок, картопля, цибуля, майонез) 150 г./35.00 грн.

Салат «Оселедець під-шубою» 150 г./34,00 грн

Салат «Вінегрет із філе оселедця» 200 г./39,00 грн.

Салат «Грецький» 200 г./35,00 грн.

Перші страви

Уха з лососем та судаком 250 г./35,00 грн.

Солянка рибна 250 г./47,00 грн.

Борщ український (вегетаріанський) 250 г/35,00 грн.

Юшка грибна з картопляними галушками 300 г/37,00 грн.

Другі страви

Рибні тефтелі під вершковим соусом 150 г./60,00 грн.

Морський окунь 150/75 г./65,00 грн.

Оладки з цукіні та сиром Тофу 200/50 г./66,00 грн.

Вареники з капустою 200 г./38,00 грн.

Гарніри

Картопляне пюре з оливковою олією 150 г./22,00 грн

Смажені овочі 150 г./34,00 грн

Напої

Чай з лимоном 10,00 грн.

Морс 250 мл./10,00 грн

Узвар 250 мл./10,00 грн

Вода мінеральна 250 мл./10,00 грн.



БІЗНЕС ВЕЧЕРЯ

№ 1

155 грн. на 1 особу

Салат

Салат зі свіжих овочів 150 г.

Перша страва

Відварена риба 150 г.

Рис з горошком та морквою 150 г.

Десерт

Еклери 100 г.

Напої

Чай, морс, узвар (на вибір)

№ 2

155 грн. на 1 особу

Салат

Салат «Олів'є» 200 г.

Перша страва

Млинці з м'ясом 200/50 г.

Десерт

Яблуко та апельсин (нарізка) 50/50 г.

Напої

Чай, морс, узвар (на вибір)

№ 3

165 грн. на 1 особу

Салат

Салат вінегрет 150 г.

Перша страва

Плов з телятиною 300 г.

Десерт

Бісквіт з вишнею 100 г.

Напої

Чай, морс, узвар (на вибір)

№ 4

165 грн. на 1 особу

Салат

Салат із капусти з огірком та кропом 200 г.

Перша страва

Пельмені м'ясні в бульйоні 150/100 г.

Десерт

Бісквіт з вишнею 100 г.

Напої

Чай, морс, узвар (на вибір)



№ 5

165 грн. на 1 особу

Салат

Салат яечний 150 г.

Перша страва

Млинці з м'ясом і грибами 200 г.

Десерт

Еклери 150 г.

Напої

Чай, морс, узвар (на вибір)

№ 6

175 грн. на 1 особу

Салат

Салат «Олів'є» 120 г.

Перша страва

Парова риба з овочами 150 г.

Картопляне пюре 150 г.

Десерт

Фрукти в йогуртовому соусі 100/50 г.

Напої

Чай, морс, узвар (на вибір)

№ 7

175 грн. на 1 особу

Салат

Салат зі свіжих овочів 150 г.

Перша страва

Бефстроганов із телятини 150 г.

Картопляне пюре 150 г.

Десерт

Фрукти в йогуртовому соусі 150 г.

Напої

Чай, морс, узвар (на вибір)



Салати

- Салат яечний 150 г./35,00 грн.
- Салат «Олів'є» 200 г./42,00 грн.
- Салат «Вінегрет» 150 г./35,00 грн.
- Салат зі свіжих овочів 150 г./35,00 грн.
- Салат із капусти з огірком та кропом 200 г./35,00 грн.

Другі страви

- Млинці з м'ясом 200/50 г./87,00 грн.
- Плов із телятиною 300 г./97,00 грн.
- Пельмені м'ясні в бульйоні 150/100 г./59,00 грн.
- Млинці з м'ясом та грибами 200 г./82,00 грн.
- Парова риба з овочами 150 г./68,00 грн.
- Відварна риба 150 г./85,00 грн.
- Біфстроганов із телятини 150 г./80,00 грн.

Гарніри

- Картопяне пюре 150 г./22,00 грн.
- Рис із горошком та морквою 150 г./22,00 грн.

Випічка

- Міні тістечко (міні еклер) 50 г./25,00 грн.
- Бісквіт із вишнею 60 г./30,00 грн.

Фрукти

- Яблука 100 г./15,00 грн.
- Апельсини 100 г./15,00 грн.
- Фрукти в йогуртовому соусі 150 г./37,00 грн.

Напої

- Чай з лимоном 10,00 грн.
- Морс 250 мл./10,00 грн.
- Узвар 250 мл./10,00 грн.



БАНКЕТ

Від 700 грн. на 1 особу

Холодна закуска та салати

Асорті з соління бочкового 350 г./88,00 грн.
(огірки, помідори, часник, капуста, черемша)

Соління на вибір:

Огірки 100 г./28,00 грн.
Помідори 100 г./28,00 грн.
Квашена капуста 100 г./28,00 грн.

Українська м'ясна гастрономія 200/30 г./124,00 грн.
(шинка, язик відварний, рулет курячий, ростбіф)
Подається з гірчицею та хроном

Асорті зі свіжих овочів із зеленню 350 г./88,00 грн.
(помідори, огірки, болгарський перець, запашна зелень)

Свіжі овочі на вибір:

Огірки 100 г./15,00 грн.
Помідори 100 г./15,00 грн.
Болгарський перець 100 г./25,00 грн.

Букет запашної зелені 150 г./42,00 грн.
(кріп, петрушка, базилік, кінза, зелена цибуля)

Плато рибних делікатесів 200/30/20 г./188,00 грн.
(палтус, вугор, лосось, масляна)

Рибні делікатеси:

Сьомга шеф-посолу 100 г./82,00 грн.

Асорті з домашніх грузинських сирів 200/50 г./82,00 грн.
(Сулугуні, Імеретинський, Косичка та копчений Сулугуні зі свіжою м'ятою та базиліком)

Колекція вишуканих сирів 150/170/30 г./246,00 грн.
(Монте 27, П'яттоне, Горгонзола Піканте, Матуш, Кавалліна Убриака)
Подається з мостардою, ягодами та горіхами

Ікорна тарілка 105/85/80 г./145,00 грн.
(ікра лососева, щуча та ікра мойв)
Подається з хрусткими тостами та вершковим маслом



Зібрання східних делікатесів 150 г./88,00 грн.
(суджук, бастурма, махан)

«Українська гордість» на будь-який смак 150/120/60 г./70,00 грн.
(сало копчене, свіже з прошарком, запечене з димком)

Подається з хрусткими солоними огірочками, Кримською цибулею, гірчицею та хроном

Асорті з паштетів з листьям салату та тостами 150/90 г./95,00 грн.
(фуа-гра, курячий, з індички)

Асорті грибочків лісових із цибулею 150 г./58,00 грн.

Оселедець атлантичний із відварною картоплею та маринованою цибулею
150/100 г./62,00 грн.

«Капрезе» 230 г./81,00 грн.
(помідори з сиром Моцарелла, базиліком та соусом Песто)

Заливне мікс 200/20 г./58,00 грн.

Щука фарширована 1000/260 г./585,00 грн.

Салат Цезар

(із пластівцями сиру Пармезан та заправкою з анчоусів)

Приготований за Вашим бажанням:

Із тигровими креветками 265 г./108,00 грн.

Із лососем слабосолоним 265 г./85,00 грн.

Із курчам гриль та беконом 265 г./79,00 грн.

Салат Олів'є з курячим філе та корнішонами 210г/59.00 грн.

Гаряча закуска

Млинці:

Млинці з грибами 200 г/32,00 грн.

Млинці з червоною ікрою 160/25/45 г/115,00 грн.

Млинці з куркою 180 г/35,00 грн.

Торбочки з грибами та куркою 200/50 г/64,00 грн.

Асорті ковбасок гриль 300/60/100 г./146,00 грн.
(Нюрнберзькі, мисливські, "Равлик")

Долма 200/50г/68.00 грн.
(голубці в виноградному листі)
Подається з соусом Мацоні



Деруни з грибами та сметаною 250/50/50 г./58,00 грн.

Хачапурі:

Листкові з сулугуні 350 г./75,00 грн.

Менгрельський 350 г./75,00 грн.

Основна страва

Гірка перепелів 2000/1000 г./1 100,00 грн.

Гірка ребер (каре з телятини) 1000/200 г./945,00 грн.

Індичка фарширована фруктами та рисом 1000/400 г./590,00 грн.

Лосось фарширований шпинатом під вершковим соусом 1000 г./725,00 грн.

Філе лосося на грилі 1000 г./800,00 грн.

Судак, запечений під цибулево-сметанним соусом 1000 г./560,00 грн.

М'ясне частування по-княжеськи 300/210/100 г./340,00 грн.

Окіст свинний 1000/25 г./640,00 грн.

Порося фаршироване гречкою та беконом 1000/400 г./590,00 грн.

Качка фарширована домашньою лапшою та потрошками 1000/400 г./460,00 грн.

Качка фарширована фруктами 1000/400 г./440,00 грн.

Гарнір

Картопля смажена «по-домашньому» з лисичками 150/100 г./49,00 грн.

Рис із маслом 150 г./35,00 грн.

Рис «рябий» з овочами 150/50 г./39,00 грн.

Овочі гриль 200 г./56,00 грн.

Десерти

Торт «Йогуртовий» з персиком 1000 г./350,00 грн.

Торт «Наполеон» 1000 г./350,00 грн.

Торт «Фруктово-йогуртовий» 1000 г./350,00 грн.

Торт «Захер» 1000 г./350,00 грн.

Фруктова тарілка 700 г./185,00 грн.



ФУРШЕТ

Від 500 грн. на 1 особу

Холодні закуски

Канapé

- Û з бужениною 20 г./12,00 грн.
- Û з шинкою 20 г./12,00 грн.
- Û з шинкою та сиром 23 г./12,00 грн.
- Û з ікрою 17 г./25,00 грн.
- Û з ікрою та огірком 23 г./35,00 грн.
- Û з ростбіфом 20 г./20,00 грн.
- Û з оселедцем та цибулею 30 г./12,00 грн.
- Û з сьомгою 20 г./17,00 грн.
- Û з сьомгою та сирним мусом 50 г./17,00 грн.
- Û з сирокопченою ковбасою 25 г./12,00 грн.
- Û з сиром 23 г./5,00 грн.
- Û з сиром та виноградом 20 г./15,00 грн.
- Û з сиром та пастою з маслин 25 г./20,00 грн.
- Û з сиром, маслиною 15 г./17,00 грн.
- Û з сиром, оливкою 15 г./17,00 грн.
- Û з салом та солоним огірком 30 г./12,00 грн.
- Û з сиром та клубнікою 25 г./17,00 грн.

Рулетики

- Û з баклажанів із Фетою та креветками з соусом песто 35 г./25,00 грн.
- Û з цукіні з овочевим тар-таром 35 г./10,00 грн.

Сендвіч

- Û з беконом та сиром 90 г./27,00 грн.
- Û з бринзою 75 г./25,00 грн.
- Û з сьомгою с/с 70 г./35,00 грн.
- Û з яйцем, сиром та помідором 100 г./30,00 грн.

Шпажка

- Û з ковбасою, сиром, маслиною та перцем 34 г./15,00 грн.
- Û з сьомгою, креветками та оливкою 23 г./20,00 грн.
- Û з бужениною та солоним огірком 28 г./15,00 грн.
- Û з ковбасою с/к та перцем 20г./15,00 грн.
- Û з саямі та свіжим огірком 20 г./15,00 грн.
- Û з сиром та солодким перцем 20 г./15,00 грн.
- Û з сиром та виноградом 20 г./14,00 грн.



Тарталетки з Олів'є 50 г./8,00 грн.

Міні тарталетки з лососевим маслом та червоною ікром 25 г./29,00 грн.

Профітролі з нижнім паштетом із курячої печінки та грибами 25 г./35,00 грн.

Гарячі закуски

Картопля фарширована

- Û куркою та креветками 100 г./30,00 грн.
- Û куркою та пармезаном 100 г./25,00 грн.
- Û беконом 100 г./25,00 грн.
- Û грибами та сиром 100 г./25,00 грн.

Млинці

- Û з грибами 200 г./32,00 грн.
- Û з червоною ікром 160/25/45 г./115,00 грн.
- Û з куркою 180 г./35,00 грн.

Куряча грудинка запечена в беконі 150/50 г./65,00 грн.

Курячий шашлик з овочами 80/25 г./37,00 грн.

Шашлик із свинини з овочами 80/25 г./65,00 грн.

Шашлик із лосося 80/30 г./90,00 грн.

Овочеві шашлички 55 г./21,00 грн.

Десерти

Кошик із кремом та желе 30 г./17,00 грн.

Міні тарталетки з кремом та ягодами 50 г./17,00 грн.

Сирні флани 135 г./15,00 грн.

Торт «Захер» 50 г./15,00 грн.

Профітролі з заварним кремом та конфітюром 20 г./17,00 грн.

Еклери 100/25,00 грн.

Лілія Ілієнко

Менеджер з конференц-сервісу

Тел: +38 044 369 35 35, +38 (067) 408 99 03

E-mail: conference@bakkara-hotel.com.ua