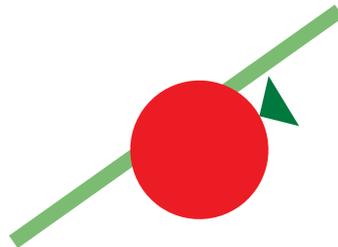
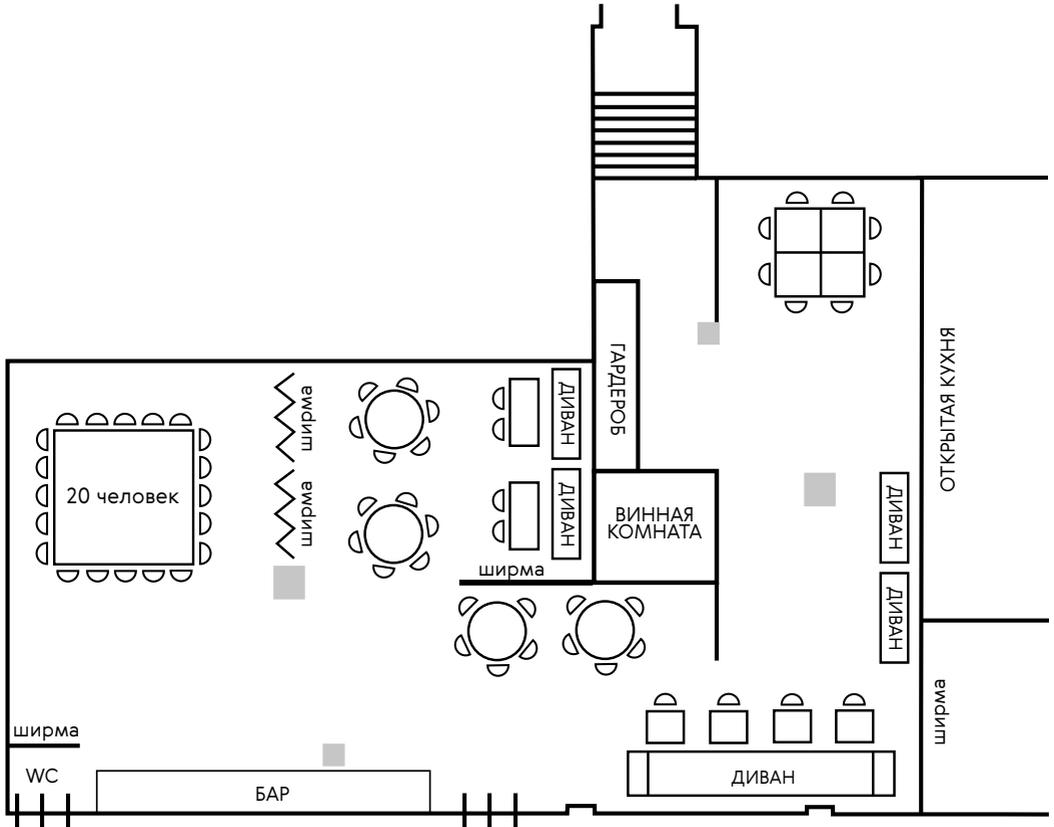
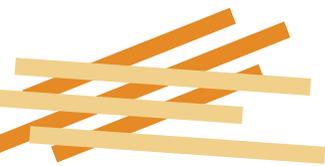


oli oli

сицилийская кухня

СХЕМА РАССАДКИ НА 20 ЧЕЛОВЕК





oli oli

сицилийская кухня

БАНКЕТ НА 20 ЧЕЛОВЕК

	ЦЕНА	КОЛ-ВО	СУММА
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Вителло тонато	500.-	4	2000.-
Буратта с помидорами и базеликом	800.-	4	3200.-
Карпаччо из говядины	650.-	4	2600.-
Салат с каракатицей по лигурийски	500.-	4	2000.-
Карпаччо из лосося	650.-	4	2600.-
Домашний салат	450.-	4	1800.-
Ассорти итальянских сыров	1300.-	4	5200.-
Руккола с креветками	850.-	4	3400.-
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
Чиабатта домашняя	200.-	5	1000.-
Мини кальмары с цукини и мятой	650.-	8	5200.-
Тортино из баклажан	700.-	8	5600.-
ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР			
Лопатка ягнёнка с овощами	900.-	10	9000.-
Филе сибаса с овощами	1200.-	10	12000.-
ДЕСЕРТЫ			
Фруктовая ваза	1750.-	4	7000.-
НАПИТКИ			
Вода с газом ферарелле (0,75)	450.-	5	2250.-
Вода без газа ферарелле (0,75)	450.-	5	2250.-
Лимонад Дюшес (1 л)	700.-	4	2800.-
Лимонад Малина-Маракуйя (1 л)	700.-	4	2800.-
ИТОГО			72,700.-
СУММА НА 1 ЧЕЛОВЕКА			3635.-