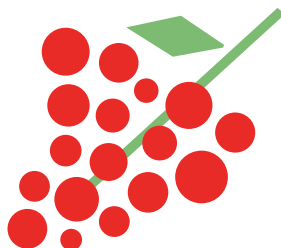
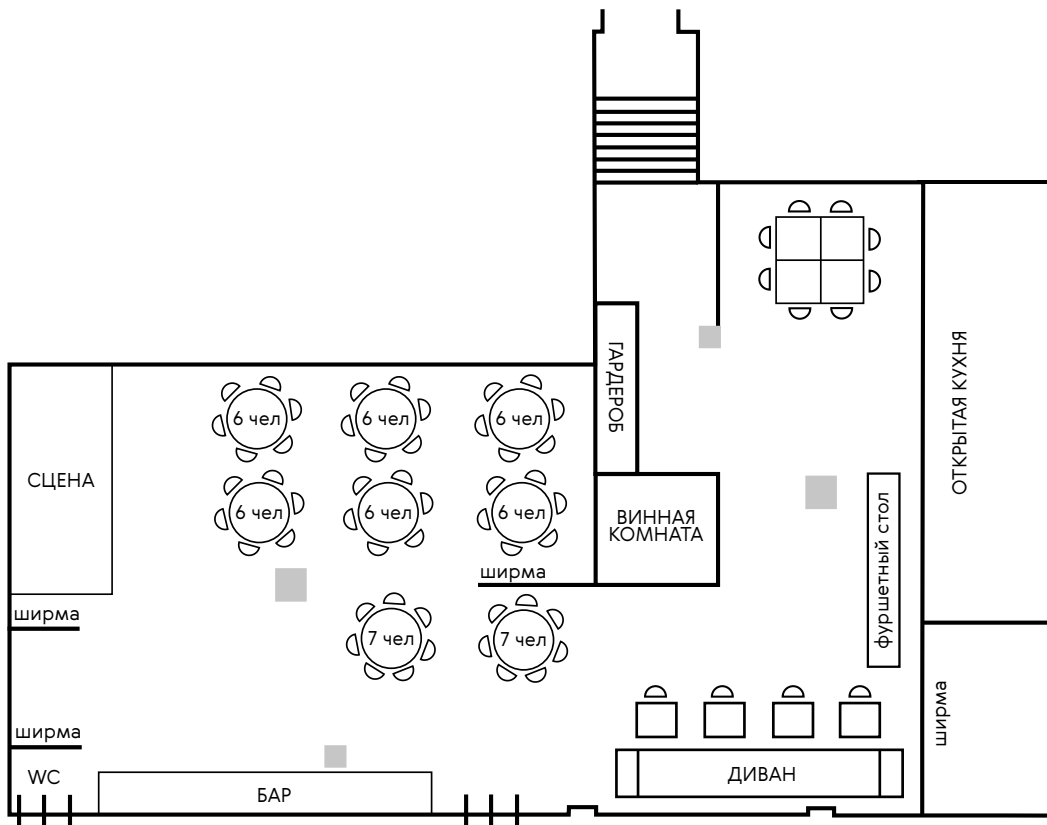


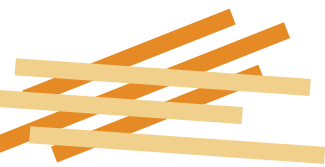


# oli oli

сицилийская кухня

## СХЕМА РАССАДКИ НА 50 ЧЕЛОВЕК





# oli oli

сицилийская кухня

## БАНКЕТ НА 50 ЧЕЛОВЕК

	ЦЕНА	КОЛ-ВО	СУММА
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Вителло тонато	550.-	8	4400.-
Буратта с помидорами и базеликом	800.-	12	9600.-
Домашний салат	550.-	8	4400.-
Салат с каракатицей по лигурийски	500.-	8	5200.-
Тартар из лосося	800.-	8	6400.-
Ассорти итальянских сыров	1300.-	8	10400.-
Руккола с креветками	1050.-	8	8400.-
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			
Чиабатта домашняя	200.-	15	3000.-
Мини кальмары с цукини и мятой	650.-	25	16250.-
Тортино из баклажан	850.-	25	21250.-
<b>ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР</b>			
Лопатка ягнёнка с овощами под соусом неро Дьявола	950.-	25	23750.-
Филе судака на подушке из цукини под соусом из креветок	650.-	25	16250.-
<b>ДЕСЕРТЫ</b>			
Фруктовая ваза	1750.-	7	12250.-
<b>НАПИТКИ</b>			
Вода с газом ферарелле (0,75)	450.-	12	5400.-
Вода без газа ферарелле (0,75)	450.-	12	5400.-
Лимонад Дюшес (1 л)	700.-	6	4200.-
Лимонад Малина-Маракуйя (1 л)	700.-	6	4200.-
<b>ИТОГО</b>			<b>160,750.-</b>
СУММА НА 1 ЧЕЛОВЕКА			3215.-