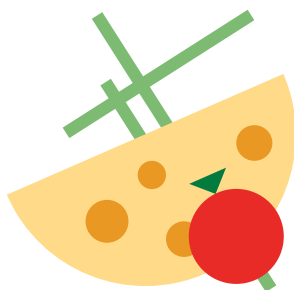
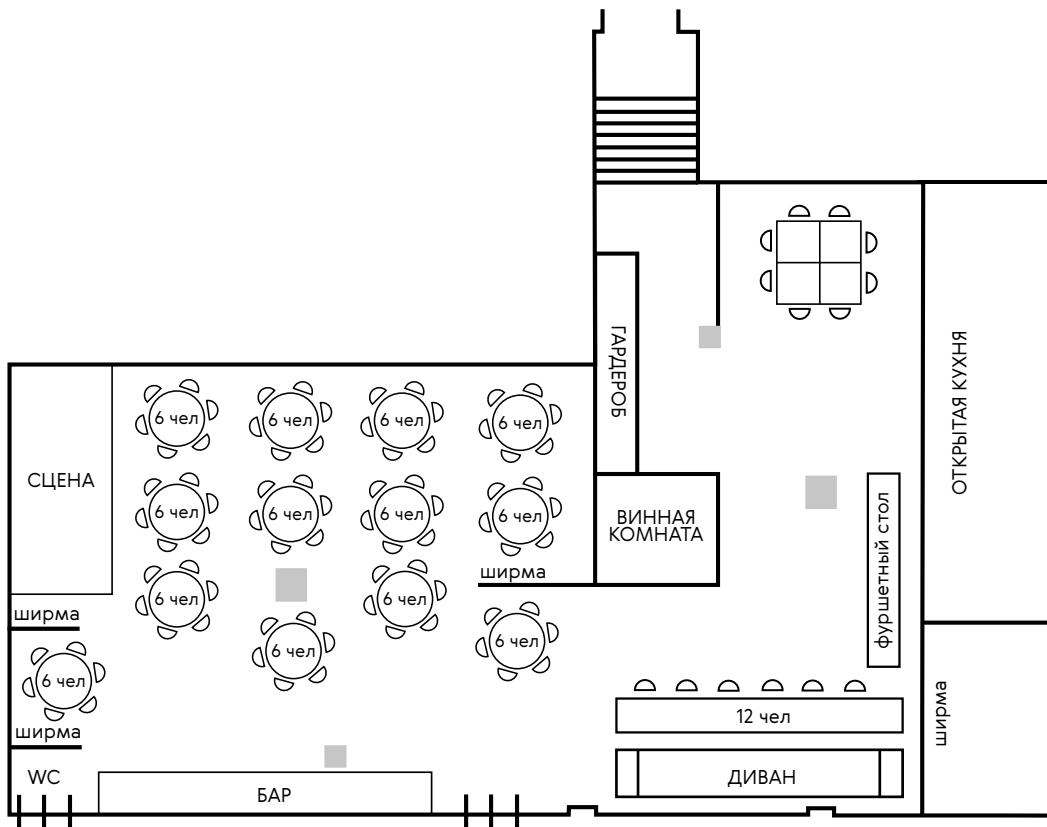
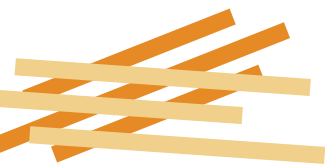


# oli oli

сицилийская кухня

## СХЕМА РАССАДКИ НА 90 ЧЕЛОВЕК





# oli oli

сицилийская кухня

## БАНКЕТ НА 90 ЧЕЛОВЕК

	ЦЕНА	КОЛ-ВО	СУММА
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Вителло тонато	500.-	15	7500.-
Буратта с помидорами и базеликом	800.-	15	12000.-
Карпаччо из говядины	650.-	15	9750.-
Домашний салат	450.-	15	6750.-
Салат с каракатицей по лигурийски	500.-	15	7500.-
Ассорти рыбных карпаччо	1250.-	15	18750.-
Ассорти итальянских сыров	1300.-	15	19500.-
Салат с копчённой уткой	850.-	15	12750.-
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			
Чиабатта домашняя	200.-	30	6000.-
Мини кальмары с цукини и мятой	650.-	45	29250.-
Равиолли с уткой	600.-	45	27000.-
<b>ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР</b>			
Молодой козлёнок запечённый в печи с картофелем	900.-	45	40500.-
Филе судака на подушке из цукини под соусом из креветок	550.-	45	24750.-
<b>ДЕСЕРТЫ</b>			
Фруктовая ваза	1750.-	15	26250.-
<b>НАПИТКИ</b>			
Вода с газом ферарелле (0,75)	450.-	25	11250.-
Вода без газа ферарелле (0,75)	450.-	25	11250.-
Лимонад Дюшес (1 л)	700.-	15	10500.-
Лимонад Малина-Маракуйя (1 л)	700.-	15	10500.-
<b>ИТОГО</b>			<b>291,750.-</b>
СУММА НА 1 ЧЕЛОВЕКА			3241.-