

*Новогоднее корпоративное предложение
«Коза - дереза» 2026-2027 гг.*

Условия проведения:

- *Заказ от 15 до 20 человек*
- *Трансфер до гостиницы «Грин Отель»*
- *16.00. Размещение в номерах гостиницы*
- *Фуршет для гостей вечера*
- *18.00.-24.00. Новогодняя программа 5 часов + 1 час дискотека с диджеем (возможность продления за счет заказчика)*
- *09.00. Завтрак – шведский стол*
- *12.00. Трансфер от гостиницы «Грин Отель» до станции метро проспект Ветеранов*

Фуршет для гостей

- *Подарок от кафе «Грин Отель» коктейль «МАХИПЮ»* 1/100
- *Профитроли с салатом «Оливье»* 1/60

МЕНЮ БАНКЕТА

- *Подарок от кафе «Грин Отель» шампанское в стол* 1/300

Студень домашний с хреном и горчицей 1/100/10

Фирменный салат кафе «Грин Отель» 1/80

Буженина, колбаса т/к, ветчина, свежий и маринованный огурчик, розовый соус

Салат «Столичный» 1/100

Традиционный русский салат с курицей и майонезом.

Салат «Монако» 1/100

Копченый лосось, картофель, зеленый горошек, майонез

Букет из свежих овощей и зелени 1/70

Мясное ассорти 1/80/20

Коллекция из ломтиков буженины, куриного рулета с беконом, собственного приготовления, колбасы т/к. Подается с соленым огурчиком, русским хреном и маслинами

Филе Атлантической сельди с отварным картофелем 1/110

Подается с маринованным лучком Маслинами и лимоном

Соленья «Бабушкин погребок» 1/90

Ассорти из квашеной капусты, маринованных огурцов, помидорчиков черри

Горячее на выбор:

(для дружной компании на общих блюдах)

Ассорти из шашлыков с форелью 1/150/80/50/30

Ассорти из шашлыков: куриного, свиного и кусочков филе форели. Подается с картофелем

Айдахо и запеченными на мангале овощами с соусом сацебели.

ИЛИ

Рулетики из куриной грудки с цуккини 1/200/150/10

фаршированные прованскими травами, чесноком, сыром. Подается с жареным картофелем

Хлебная корзина 3 кус

Клюквенный морс 1/300

Ассорти из сезонных фруктов 1/100

Бананы, мандарины, яблоки, виноград

Десерт

Мороженое с топингом 1/100

Чай/Кофе 1/150

(на выбор)

- Дополнительные алкогольные и без алкогольные напитки без ограничения с собой
- Обслуживание включено в стоимость заказа

Стоимость корпоративного предложения 25 000 руб/персона.