

Обособленное подразделение Филиал АО «СЭГЗ»

«Санаторий-профилакторий «Озон» № 98

УР, г. Сарапул, ул. Левиатова, 16

Утверждаю

Руководитель обособленного подразделения-главный врач

 Н.Ю.Глухова

МЕНЮ БАНКЕТНОЕ (с 18.09.2023)

| | Салаты: | Вес в граммах | Цена |
|----|--|----------------------|-------------|
| 1 | Греческий (помидоры, огурцы, перец болгарский, брынза, зелень, маслины, заправка) | 100 | 220 |
| 2 | Вкуснятина (грудка копченая, грибы, чернослив, огурец свежий, морковка по-корейски, майонез) | 130 | 220 |
| 3 | Нежные чувства (грудка отварная, ананас конс., сыр, майонез) | 100 | 250 |
| 4 | Мясной (куриное филе, мясо копчености, говядина, помидоры, сыр, зелень, заправка) | 145 | 320 |
| 5 | Мужской каприз (гов., сыр, яйцо, лук маринованный, майонез, зелень) | 100 | 270 |
| 6 | Кармен (ветчина, куриное филе, помидоры, зелень, гренки, заправка) | 145 | 250 |
| 7 | Цезарь с курицей | 120 | 360 |
| 8 | Золотая осень | 130 | 70 |
| 9 | Салат овощной с яблоком и кунжутом | 80 | 75 |
| 10 | Салат коктейль с ветчиной | 95 | 180 |
| | Холодные закуски: | | |
| 1 | Греческая шпажка | 80 | 200 |
| 2 | Тарталетка с красной икрой | 30 | 170 |
| 3 | Валованы с сырной начинкой и грибами | 50 | 140 |
| 4 | Рыба под маринадом (горбуша) 75/75 | 150 | 260 |
| 5 | Шашлычки из горбуши 50 гр. | 50 | 175 |
| 6 | Сельдь под водочку | 110 | 290 |
| 7 | Ассорти мясное (карбонад, колбаса с/с, грудинка) 50/50/50 | 150 | 450 |
| 8 | Рулетики из ветчины с сыром и чесноком 30/15 | 45 | 100 |
| 9 | Рулет из птицы с грибами | 80 | 210 |
| 10 | Язык (гов.) отварной с хреном 50/10 | 60 | 290 |
| 11 | Буженина запеченная (вырезка свиная) | 50 | 210 |
| 12 | Рыба в кляре (горбуша) | 75 | 180 |
| 13 | Грудка в сырной корочке | 65 | 190 |
| 14 | Ромашка из печени | 90 | 80 |
| 15 | Сырная тарелка (сыр, апельсин, грецкий орех, мёд) | 300 | 680 |
| 16 | Фруктовое ассорти (мандарины, виноград, груша) | 1000 | 680 |
| | Салаты в тарталетках: | | |
| 1 | С-т в тарталетке с семгой и брынзой (сёмга с/с, свежий огурчик, брынза, оливки, масло) | 60 | 270 |
| | Выпечка: | | |
| 1 | Перепечи с сыром и яйцом | 30 | 50 |
| 2 | Перепечи с грибами 30 гр. | 30 | 50 |
| 3 | Перепечи с мясом 30 гр | 30 | 50 |
| 4 | Мини пирожок с мясом 30 гр | 30 | 65 |
| 5 | Булочка бутербродная 30 гр | 30 | 15 |

| | | | |
|---|---|-----|-----|
| 6 | Перепечи с капустой и яйцом 30 гр. | 30 | 45 |
| | Мясные блюда: | | |
| 1 | Курица, запеченная по-французски (куриное филе, помидор, майонез, зелень) | 130 | 290 |
| 2 | Жаркое с грибами по-русски | 250 | 410 |
| 3 | Мясо по-французски (свин.вырезка, лук, сыр, майонез, картофель) | 250 | 380 |
| 4 | Свинина, запеченная с сыром и майонезом | 150 | 260 |
| 5 | Жюльен из рыбы 75/85 | 160 | 300 |
| 6 | Жюльен из птицы | 130 | 220 |
| | Гарниры: | | |
| 1 | 1. Картофель по-ленинградски | 150 | 100 |
| 2 | 2. Овощи гриль (перец болгарский, цуккини, помидорка) | 150 | 250 |
| 3 | 3. Рис с овощами (зеленый горошек, перец, кукуруза) | 150 | 100 |
| 4 | 4. Картофель запеченный с сыром и майонезом | 200 | 120 |
| | Напитки: | | |
| 1 | Чай с лимоном | 200 | 50 |
| 2 | Напиток клюквенный | 200 | 70 |
| 3 | Напиток лимонный | 200 | 35 |
| 4 | Напиток из облепихи | 200 | 50 |

**Обособленное подразделение филиал АО "СЭГЗ"
«Санаторий-профилакторий "Озон"
УР, г. Сарапул, ул. Левиатова, 16**

Утверждаю:

Главный врач  Глухова Н.Ю.

Условия проведения банкетного мероприятия(с 18.09.2023)

1. Виды предоставляемых банкетных услуг (Зал столовой (60-65 человек), Каминный зал):

Банкет за столом с полным/частичным обслуживанием официантами. (Свадьбы, семейные торжества, корпоративы, Новый год и др.)

Банкет – фуршет.(Корпоративы , юбилеи, семейные торжества и др.) Большое количество гостей.

Банкет – чай. (Дни рождения, юбилеи, детские праздники и по другим торжественным случаям.) Небольшое количество гостей.

Банкет «на дом» - на любое количество персон (доставка через заказчика).

2. При проведении банкета заранее оговаривается:

- дата и время проведения банкета;
- время прихода и количество гостей;
- расстановка столов, план рассадки гостей;
- меню;
- особенности сервировки столов и время подачи горячих блюд;

3. С заказчиком заключается предварительный договор возмездного оказания услуг по организации банкета.

4. Вносится задаток не менее 5000 рублей от суммы предварительного заказа.

5. Минимальная сумма заказа на 1 гостя - от **1000 рублей**, при условии арендной платы по прейскуранту (500руб/1час- зал столовой; 350руб/1час -Каминный зал).При заказе на 1 гостя от **1500 рублей**, арендная плата не взимается. **Общая сумма заказа должна быть не менее 40 000 рублей** (кроме Банкета «на дом»).

6. Окончательный список блюд должен быть оговорен не позднее, чем за 7 дней до даты банкета.

7. Окончательный расчет производится в день проведения банкета по ценам, действующим на день оформления договора.

8. За день до банкета заказчику необходимо предоставить продукты, которые должны быть выставлены на стол (алкоголь, кондитерские изделия и др.)

9. В зале столовой предоставляется экран с проектором со стоимостью за пользование 1000 рублей за вечер. Оборудование для музыкального сопровождения банкета не предусмотрено.

10. **Бой посуды оплачивается из расчета 300 рублей за единицу**, порча иного имущества оплачивается отдельно по соглашению с администрацией.

11. Разрешено:

- Приносить алкогольные и безалкогольные напитки (соки, воду), кондитерские изделия, фрукты и овощи для нарезки - с чеком и сертификатом качества. На бутылках (таре) должны быть этикетки завода-изготовителя (производителя).

12. Запрещено:

- Приносить свои продукты питания, алкогольные и безалкогольные напитки домашнего приготовления, а также напитки в таре, на которой отсутствуют этикетки завода-изготовителя.
- Использование на территории с/п «Озон» любой пиротехники, а так же хлопушек, факелов, петард и т.п.

13. Заказчик несет полную ответственность за действия приглашенных им гостей вне зависимости от их состояния опьянения. Все убытки и издержки, понесенные с/п «Озон» или гостями в результате их хулиганских действий, должны быть возмещены Заказчиком. При неадекватном поведении отдельных гостей, грубом отношении к персоналу, с/п «Озон» вправе отказать всем приглашенным на мероприятие в обслуживании.

14. Подарки при проведении свадебного банкета:

- При заказе свадебного банкета на сумму **100 тысяч рублей** и более, бесплатно предоставляется номер для фотосессии (по согласованию с администрацией).;

- При заказе свадебного банкета на сумму **150 тысяч рублей** и более, бесплатно предоставляется номер для молодых (по согласованию с администрацией).

Карта заказа:

Заказчик (ФИО, телефон): _____
 Договор № _____ от «__» _____ 20__ г. Предоплата в сумме _____ рублей.

| дата проведения банкета | время проведения банкета | количество и время прихода гостей | расстановка столов (схема) |
|-------------------------|--------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| | | | |

Меню:

(всего на 1 гостя 1400-1600г продуктов):

| № п/п | Наименование блюда | Цена | Количество порций | Кол-во блюд/ Кол-во порций на 1 блюде | Стоимость |
|---|--------------------|------|-------------------|---------------------------------------|-----------|
| Холодные закуски (250-500г на 1 гостя): | | | | | |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |
| 6 | | | | | |
| 7 | | | | | |
| 8 | | | | | |
| 9 | | | | | |
| 10 | | | | | |
| Горячие закуски: | | | | | |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| Вторые горячие блюда (гарнир, мясо/рыба): | | | | | |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| Фрукты / Овощи (200-250г на 1 гостя) | | | | | |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| Напитки (соки, вода) (250- 500 мл на 1 гостя) | | | | | |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| Алкогольные напитки: | | | | | |
| 1 | | | | | |
| Горячие напитки: | | | | | |
| 1 | | | | | |
| Хлеб (ржаной 100г, пшеничный 100г на 1 гостя): | | | | | |
| 1 | | | | | |
| Другое: | | | | | |
| 1 | | | | | |
| Итого: | | | | | |

_____ / _____ / _____ / _____