



ОФЕРТА ЗА СВАТБЕН КЕТЪРИНГ

Приказната Градина

Сезон 2027, 100 гости

Скъпи, младоженци,
Представяме ви нашите подбрани предложения, от които да сглобите
меню по ваш вкус...

САЛАТА

300 г

ЗЕЛЕНА С ЯЙЧЕН КРЕМ

зелена салата, краставици, репички, маслини, пресен лук, яйчен крем, олио от
копър, лимонов дресинг

БЕЙБИ МОЦАРЕЛА

бейби моцарела, розов домати, цветни чери домати, ягоди, маслини, босилек,
дресинг от балсамико и зехтин

ДОМАТИ И ПЕЧЕН ПАТЛАДЖАН

розови домати, печен патладжан, печени чушки, краве сирене, маринован
червен лук, печени орехи и крем от патладжан

ПРЕДЯСТУЕ

200 г

ПЕЧЕН ПАТЛАДЖАН

с крем от рикота с билки, чери домати, босилек и чипс от пармезан
върху доматиен сос

ПЕЧЕНИ МАРШОВАНИ ТИКВИЧКИ

с крема сирене с билки, кисели краставички, тиквени семки и чипс от лаваш
върху специален крем

СЛАДЪК КАРТОФ

с мус от козе сирене, боровинки, зелена ябълка, карамелизирани орехи и
балсмова редукция

ОСНОВНО

380 г

СВИНСКИ ДЖОЛАН

с глазурирани моркови, броколи и гъбено рагу
върху картофено пюре с трюфел и билки

ПИЛЕШКО ФИЛЕ

с печени бейби картофи, рататуй и крема сирене с песто
върху пюре от моркови

ФИЛЕ ОТ ЛАВРАК / СЪОМГА

сотираны нъоки, тиквички, грах и бял винен сос с билки
върху пюре от грах, мента и копър
(+4 EUR/порция)

СЛЕДЯСТУЕ

Подбрани колбаси, сирена и
сезонни плодове

*сервира се на големи общи плата за всяка маса след десерта

НАПИТКИ

Welcome Drink - просеко

Минерална вода в кани

Газирани напитки - Кола, Фанта, Спрайт в стъклени бутилки (неограничено)

Натурален сок Сарру в стъклени бутилки (неограничено)

Домашна лимонада - 2 различни вида (неограничено)

Кафе и чай

ИНВЕНТАР

Чаши за безалкохолни напитки, просеко, бяло и червено вино, твърд алкохол

Кани за вода, гарафи за вино, ледарки, лед и консумативи

Порцеланови чинии – 3/4 бр. на човек

Двоен прибор – вилици и ножове

Десертна чиния и прибор

Кръгли маси (**покривки не са включени в цената**)

Дървени сгъваеми столове с възглавничка

Количка с лед за охлаждане на напитките

ПЕРСОНАЛ

Сервитьори

Екип от готвачи

Координатори

ЦЕНА

Цената за **4-степенно меню** при над **80 възрастни** при горепосоченото меню е **90 EUR/куверт (без ДДС 20%)**.
Избира се по една опция от всяка степен за всички гости.
Вегетариански и веган порции са на цената на стандартното меню.
Цена за детско меню – **30 EUR**.

Overtime започва да тече **след петия час**, считано от началото на Welcome Drink.
Той е **150 EUR/час** и включва оставането на обслужващ персонал и целия инвентар.
След петия час Overtime (десетия след Welcome Drink) цената е **250 EUR/час**.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

ХАПКИ ЗА WELCOME DRINK

Солени:

Мини буше с мус от авокадо и пушена съомга
Мини палачинка с пастет от пилешки дроб
Бонбон от козе сирене и сушени кайсии

Сладки:

Какаова тарталета с шоколадов ганаш и малина
Мини еклери с крем от маскарпоне
Мини чийзкейкчета с ягода

Цената е **1.80 EUR/бр.** при минимум от 100 хапки.

ДОПЪЛНИТЕЛЕН ИНВЕНТАР

Отоплителни газови печки – 65 EUR/бр.

Допълнителни шатри:

3x3 – 50 EUR.

3x4,5 – 65 EUR.

3x6 – 80 EUR.

КОКТЕЙЛ БАР С БАРМАН

Авторски и класически коктейли:

Strawberry Daiquiri

Vodka Maracuja Sour

Pink Ginger Mule

Paloma Fizz

Blood Orange Aperol Sour

Цената е 8.50 EUR./коктейл (при минимум 80 коктейла в рамките на 4 часа)
В цената влиза барман, алкохолът, необходим за избраните коктейли, домашни сиропи, коктейлни чаши, дехидратирани плодове, лед

ПАРТНЬОРИ В БРАНША

Това са хората, зад чийто продукт заставаме с двете си ръце!
Работата ни с тях е изпитана многократно и представлява истинско
удоволствие за всички замесени.

Декоратори:

Bridal Gallery

ТриАрт

Двете Елши

DJ:

Емил Андреев

Стоян Петров

Фотограф:

Дебора Петрова

Видеограф:

Ричард Чъкс

Офертата е валидна до 30.09.2026

С уважение:

Екипът на RĖST CATERING