

НОВОГОДНИЙ КОРПОРАТИВ В РЕСТОРАНЕ INTROVERT ВСТРЕЧАЕМ 2027 ГОД

Новый год , как правильно приготовленное блюдо.

Точное сочетание ингредиентов и времени приготовления даёт удивительный и запоминающийся вкус, который невозможно забыть.



**ПЕЙДЖЕР ЗОВЕТ НА
КОРПОРАТИВ В ИНТРОВЕРТ
НАЗАД В 90Е**

СВОБОДНАЯ РАССАДКА ДО 100 ГОСТЕЙ

ВРЕМЯ НАЧАЛА ОБСУЖДАЕТСЯ
ОТДЕЛЬНО. ОКОНЧАНИЕ 00:00

*ДЛЯ СБОРНОГО КОРПОРАТИВА
ВРЕМЯ НАЧАЛА 18:30



2 ВАРИАНТА МЕНЮ
НА ЛЮБОЙ ВКУС И БЮДЖЕТ

~1800-2000 ГР НА ЧЕЛОВЕКА
ОБЩИЙ ВЫХОД БЛЮД

*В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫБРАННОГО ВАРИАНТА МЕНЮ



улица Магистральная 2
Телефон: +7 910 731 06 05

Моцарт
ЕДА И СЕРВИС КАК ИСКУССТВО

1 ВАРИАНТ



БАНКЕТ: ЗАКУСКИ

Мясное ассорти (рулеты из говядины, свинины, курицы; буженина, вяленое мясо, карбонат из говядины)

Рыбное ассорти (лосось, форель с/с, рыба масляная х/к, горбуша копченая, скумбрия)

Бутерброд со шпротами

Бутерброд с красной икрой

Слоеный торт из печени с морковью

Сельдь в пальто из свеклы (ролл)

Рулетик из ветчины и подкопченного сыра с листом салата

Сырное ассорти с медом и орехами

Соления и квашения по-домашнему

САЛАТ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧИ

Салат Цезарь с тигровыми креветками

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧИ

Жульен с курицей и грибами

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧИ

Рулеты «Три мяса» (цыпленок, телятина, свинина) в сливочно-сырном соусе с картофельным пюре

МАНДАРИНЫ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

МОРС 0,5 Л

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ 0,5Л

Стоимость меню с шоу-программой **6000 руб/ чел.**

2 ВАРИАНТ

БАНКЕТ: ЗАКУСКИ

Мясное ассорти (рулеты из говядины, свинины, курицы; буженина, вяленое мясо, карбонат из говядины)

Рыбное ассорти (лосось, форель с/с, рыба масляная х/к, горбуша копченая, скумбрия)

Бутерброд со шпротами

Бутерброд с красной икрой

Слоеный торт из печени с морковью

Сельдь в пальто из свеклы (ролл)

Рулетик из ветчины и подкопченного сыра с листом салата

Сырное ассорти с медом и орехами

Соления и квашения по-домашнему

САЛАТ ПЕРСОНАЛЬНОЙ ПОДАЧИ

Оливье с маринованными корнишонами

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧИ

Медальоны из щуки с ризотто и морковными чипсами

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ВТОРОЙ ПОДАЧИ

Томленая в соусе демиглас телятина с картофельным пюре

МАНДАРИНЫ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

МОРС 0,5 Л

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ 0,5 Л



Стоимость меню с шоу-программой **6300 руб/ чел.**

В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНА ШОУ-ПРОГРАММА

- ВЕДУЩИЙ С НОВОГОДНИМ ИНТЕРАКТИВОМ
- СВЕТО-МУЗЫКАЛЬНОЕ ШОУ,
- ШОУ-ПРОГРАММА СО СНЕГУРОЧКОЙ,
- DJ И ДИСКОТЕКА « НАЗАД В 90Е»



**ПЕЙДЖЕР ЗОВЕТ НА КОРПОРАТИВ
В ИНТРОВЕРТ.**

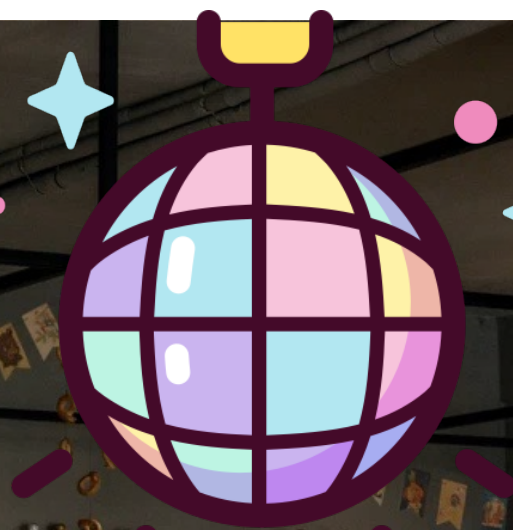
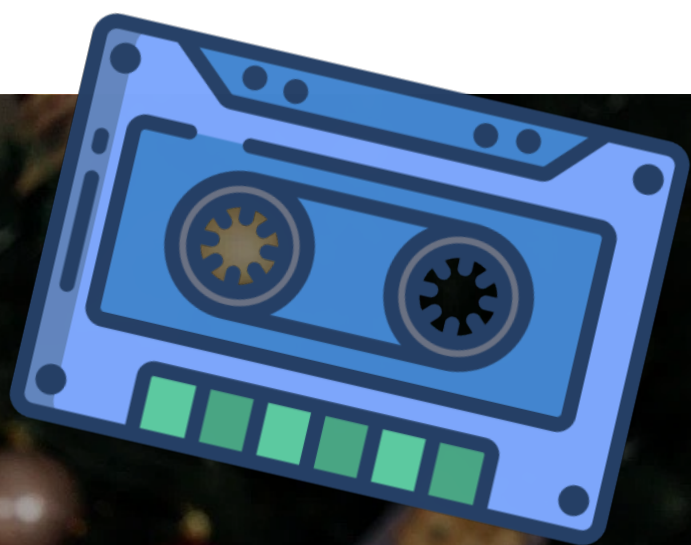


улица Магистральная 2
Телефон: +7 910 731 06 05

Вся подробная информация у банкетного
менеджера Моцарт Кейтеринг

НАЖМИТЕ НА КАССЕТУ, ЧТОБЫ
ПЕРЕЙТИ ДЛЯ ЗАЯВКИ В МЕССЕНДЖЕР МАХ

НА ДИСКОШАР - ДЛЯ СВЯЗИ В WHATSAPP



улица Магистральная 2
Телефон: +7 910 731 06 05

ВКонтакте: [@mozart.food](https://vk.com/mozartcatering)



Моцарт
ЕДА И СЕРВИС КАК ИСКУССТВО