

Условия организации шашлыков и барбекю

Пожарить шашлыки в дружной компании, организовать барбекю на свежем воздухе – всё это возможно на оборудованных площадках Загородного отеля «Чайка». Вместимость площадок – до 20 человек. Если Вы не желаете готовить сами, то мы предлагаем Вам воспользоваться услугами наших поваров и официантов или сделать заказ на шашлычные заготовки из мяса, рыбы и овощей.

Площадки для организации шашлыков и барбекю <i>Желательно бронировать площадки не менее, чем за сутки до мероприятия</i>		Условия предоставления площадок для шашлыков и барбекю		
Оборудованные площадки (деревянные столы, стулья, мангал до 10 человек)	Лужайки с видом на реку (оборудование выставляется по запросу, до 6 чел.)		Оборудованные площадки (деревянные столы, стулья, мангал, до 10 человек)	Лужайки с видом на реку (мебель и оборудование выставляется по запросу, до 10 человек)
1. Мостик у озера (до 10-12 чел.) 2. Костровая площадка (до 10 чел.) 3. Полянка у озера (до 8 чел.)	4. Опушка в сосновом бору (до 15 чел.) 5. Лужайка «Кают-компания» (до 15 чел.) 6. Лужайка «Акватория» (до 20 чел.) 7. Площадка 5 колодцев (до 100 чел.)	Гости, проживающие в отеле	Комплиментарно (до 8 человек) <i>Розжиг, комплект посуды – согласно прайсу на доп. услуги,</i>	1 500 руб. за 3 часа <i>комплект мебели, мангал, шампура, решетка для барбекю, комплект пластиковой посуды, подготовка и уборка площадки</i>
		Гости, не проживающие в отеле	1 500 руб. за 3 часа (до 10 человек) <i>комплект мебели, мангал, шампура, решетка для барбекю, комплект пластиковой посуды, подготовка и уборка площадки</i> Условие предоставления площадки: заказ в отеле на полуфабрикаты для шашлыка (на сумму не менее 1500 руб.)	
		*использование площадок со своими продуктами, напитками и инвентарем гостям, не проживающим в отеле, не разрешается		

Примечание:

- При организации шашлыков банкетная сервировка (скатерти, стеклянная посуда) не предоставляется.
- На организацию уличных мероприятий более 10 человек заказ размещается заранее через менеджера отдела продаж.
- Просим Вас размещать заказ минимум за 1 час, чтобы мы успели подготовить площадку.

Дополнительный инвентарь			Дополнительные услуги		
Наименование	Единица измерения	Стоимость в руб. за 3 часа	Наименование	Единица измерения	Стоимость в руб. за 3 часа
Мангал (в стоимость включено: мангал, розжиг 1 бут., пачка углей 3 кг., шампура)	1 шт.	900	Услуги официанта (до 20 человек)	1 официант (3 часа)	800
Комплект пластиковой посуды на 1 персону (тарелка закусочная, 2 стакана, рюмка, приборы, салфетки)	1 уп.	100	Услуги повара (до 20 человек) (жарка шашлыка, нарезка и раскладывание продуктов)	1 повар (3 часа)	1 400
Розжиг и пачка углей (3 кг.)	1 шт.	350	Примечание: Заказ на услуги официантов и поваров принимается не менее, чем за сутки до мероприятия		
Шампура, решетка для барбекю	1 комп. (6 шт.)/1 шт.	150			

Меню полуфабрикатов для жарки шашлыков (для компаний до 10 человек)

Заказ на полуфабрикаты принимается не менее чем за 3 часа до мероприятия

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.	Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Маринованные полуфабрикаты			Овощи		
Крылья куриные	500	130	Лук репчатый	500	30
Окорочка куриные	500	190	Картофель	500	40
Свинья корейка	500	260	Томат	500	80
Шея свиная	500	280	Перец болгарский	500	190
Филе семги маринованное	500	560	Ассорти овощей для гриля (баклажан, перец, цукини)	500	320
Баранина маринованная (мякоть)*	500	590			
Корейка ягненка*	500	1200			
Осетрина*	500	2400			

* Заказ на эти полуфабрикаты принимается не менее чем за сутки

