



«Летний супер - день в Лагуне Юг»!

Тариф активный без размещения для групп от 30 до 70 чел

Стоимость (цена указана с учетом скидки):

Количество участников	30 - 39	40 - 49	50 - 59	60 - 70
Стоимость с барбекю, руб/чел	4500	4200	4000	3800
Стоимость с банкетом, руб/чел	4800	4500	4300	4100

Программа отдыха

9.50 Приезд

10.00 - 10.30 Ланч

11.00 - 12.00 Легкая и увлекательная командная игра

12.00 - 13.00 Лазертаг (2 группы по 12 чел)

12.00 - 13.00 Сказочный тир (группа от 10 чел)

13.00 - 14.30 Конные прогулки

13.00 - 14.00 Катание на лодке, катамаране, байдарке (по погоде) или ролики, велосипеды.

14.00 - 17.00 Японский банный комплекс или русская баня

17.15 - 20.00 Праздничный банкет или барбекю с развлекательной программой (алкоголь заказчика)

20.15 Отъезд

Меню Ланч

- Бутерброд с ветчиной и сыром
- Пирожок с картошкой
- Ватрушка с творогом
- Чай пакетированный
- Кофе растворимый

Меню Барбекю

- Уха по-царски
- Пирожки к ухе с картошкой и луком
- Шашлык их свинины





- Шашлык из курицы
- Картофель отварной с зеленью
- Овощной букет (спелые свежие овощи под оливковым маслом)
- Разносолы (маринованные огурчики и томаты, морковка по-корейски, капуста квашенная и грибы)
- Рулетики из ветчины и чесночный сыр
- Шашлычный соус
- Лаваш
- Морс

Меню Банкет

- Мясные деликатесы (ростбиф, буженина и язык говяжий собственного приготовления, а также сочный бекон и куриный рулет)
- Овощной букет (спелые свежие овощи под оливковым маслом)
- разносолы (маринованные огурчики и томаты, морковка по-корейски, капуста квашенная и грибы)
- Рулетики из ветчины и чесночный сыр
- Рыбные деликатесы (филе семги шеф-посола, подкопченая масляная рыба, ломтики копченой форели)
- Сет из баклажановых рулетиков (с добавлением сырно-чесночного соуса и с начинкой из свежего томата, хрена и маринованного огурца)
- Сырная доска (ассорти из пикантного сыра «Маасдам», нежного сыра «Моцарелла», и знаменитого «Пармезана» с медом и грецкими орехами)
- Тарелка с салом (сало соленое с перцем, подается с хреном и ржаными гренками)
- Салат «Барский» (отварной язык, ветчина и курица с добавлением овощей и орешков под майонезным соусом)
- Шляпки шампиньонов, запеченные с сыром
- Фаршированные куриные ножки (с сыром и грибами)
- Свиные медальоны в сливочном соусе (подаются с картофельным пюре)
- Фруктовое ассорти
- Морс, вода бутилированная
- Алкоголь заказчика

По всем вопросам Вы можете обратиться к менеджеру по работе с корпоративными клиентами Жигаловой Елене, (831) 4-221-121, 8-950-354-23-36, corporate@vmestehorsho.ru

