

Станция с горячими напитками

В дополнение к любому меню или отдельно Вы можете заказать станцию горячих напитков



Рекомендации по применению
На встречный коктейль в зимнее время года
На презентации и мероприятия за городом.



Глинтвейн

Классический рецепт Глинтвейна. Сухое красное вино, специи и фрукты.
Подаётся при гостях в специальных бокалах с ручкой для удобства.
В качестве комплимента гости угощаются миндальным печеньем.
Порция глинтвейна 1/150 мл.



Грог

Классический рецепт: черный чай с добавлением рома, лимона, яблока и специй.
Подаётся при гостях в специальных банках с ручкой для удобства.
В качестве комплимента гости угощаются горьким шоколадом
Порция грога 1/150 мл.



Имбирный чай

Горячий зелёный чай с корнем имбиря и мёдом.

Подаётся в больших чашках

В качестве комплимента гости угощаются сливочной помадкой

Порция чая 1/150 мл.



Стоимость

Стоимость действительны при выборе любого меню Кейтеринга.



Глинтвейн

Стоимость пакетная:
3л. 2500р. до 20 гостей
5л. 4350р. На 35 гостей
7,5л. 6000р. На 50 гостей
11,5л. 8700р. На 75 гостей



Грог

Стоимость пакетная:
3л. 3000р. до 20 гостей
5л. 4900р. На 35 гостей
7,5л. 7000р. На 50 гостей
11,5л. 9900р. На 75 гостей



Имбирный чай

Стоимость пакетная:
3л. 1800р. до 20 гостей
5л. 2800р. На 35 гостей
7,5л. 3500р. На 50 гостей
11,5л. 5600р. На 75 гостей



Горячие напитки станция

Стоимость пакетная:
6л. 7000р. на 30 гостей
15л. 12000р. На 40 гостей
7,5л. 16000р. На 50 гостей
11,5л. 9500р. На 75 гостей

При заказе как отдельной станции с напитками, дополнительно к стоимости будет прибавлено:
Обслуживание 100р\чел; Доставка 50р\чел и Мебель 50р\чел.