

*Предлагаме на Вашето внимание за провеждането на празнична вечеря на 31.03.2023г. в Ото Евент Рум за 700 човека.  
Продължителност на мероприятиято пет астрономически часа.*

#### *САЛАТА:*

*Шопска салата*

#### *ОСНОВНО ЯСТИЕ:*

*Обезкостено свинско джоланче гарнирано със картофено-спаначено пюре и печени картофи с розмарин.*

#### *ДЕСЕРТИ НА ПЛАТА:*

- Мини еклери с ванилов крем и с шоколад*
- Млечна тарталета*
- Кокосови петифури*
- Шоколадови петифури*
- Чийзкейк петифури*

#### *СЛЕДЯСТИЯ НА ПЛАТА*

*Плато деликатесни колбаси и сирена с деклариран географски район на произход:*

- Филе Елена*
- Луканка*
- Пастърма*
- Врат Тракия*
- Пушено сирене Скаморца*
- Ементал*

#### *НАПИТКИ*

*Минерална вода Девин Кристал 330мл*

*Безалкохолна напитка кен 330мл*

*Допълнително от ще бъдат подсигурени ракия Стралджанска  
Мускатова Отлежала и Вина Verano Azur- Бяло Совиньон блан и  
Вионие, Розе от Каберне Совиньон, Червено Сира и Марселама*

*Ентъртейнмънт:*

*Фолклорна Етно Програма 30 минути 6 танцьора*

*DJ до 24:00 часа*

*Осветител*

*Материалите за прожектиране на LED стените е необходимо да се доставят на електронен носител не по-късно от 7 дни преди мероприятияето за необходимата обработка (мащабирне) от осветителя. Ще бъде подсигурен и безжичен микрофон.*

*Цена на куверт: 75,00лв*

*Посочената сума е с включено DDC.*

*В Евент Рум Ото не се допуска пиротехника, конфети, силиконови спрейове и окачване на декорация по подвижния отваряем таван. Всяка потвърдена с депозит/капаро оферта служи като договор за извършване на услуга между двете страни и подлежи на промяна със съгласието на двете страни не по-късно от три дни преди деня на събитието. Оставаме на ваше разположение за по нататъшни въпроси.*

*Гр. Пловдив  
7.02.2023г*

*С уважение: Н. Антонов  
[info@otoeventpro.com](mailto:info@otoeventpro.com)*

[www.otoeventpro.com](http://www.otoeventpro.com)