

**Меню представлено из расчета на 50 персон,
При необходимости оно будет пересчитано по количеству гостей на Вашем мероприятии.**

Смета мероприятия					
Банкет (вар. -1) Дата проведения мероприятия: Количество персон: 50 Место проведения: Время проведения: 6-7 часов Ответственный менеджер: Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-5, повар-2, тех.персонал-1					
средний вес продукции (без напитков) на одну персону				1,457	грамм/ чел.
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
Холодные закуски	0,341	гр.чел.			
Рулетики из жемчужной форели с начинкой из мягкого сыра с соком лимона и тимьяном	0,160	440,00	5	0,800	2 200,00
Рыбное ассорти из слабосоленой семги, копченой форели, масляной рыбы г.к., унаги и цитрусовым маслом с испанскими пикулями	0,300	875,00	10	3,000	8 750,00
Сельдь по-шведски с отварным картофелем, яйцом, красным луком и укропом, заправленная топленным маслом	0,250	320,00	7	1,750	2 240,00
Запечённая буженина покупчески шпигованная морковью и пастернаком, на мольберте из корнишонов со сливочным хренком и русской горчицей	0,200	480,00	7	1,400	3 360,00
Мясное ассорти сыровяленых деликатесов с грушей	0,300	1900,00	6	1,800	11 400,00
Ассорти блинных рулетиков с языком, курицей, ветчиной и вялеными томатами (8шт.)	0,240	380,00	5	1,200	1 900,00
Ассорти мягких и твёрдых сыров с гроздьями красного винограда, мёдом, джемом и орехами "пикан"	0,500	950,00	5	2,500	4 750,00
Бакинские и узбекские помидоры с сезонными овощами и зеленью	0,300	950,00	7	2,100	6 650,00

"Капрезе" классическая-итальянская закуска из сочных помидор, Моцареллы и соуса из зелёного базилика	0,200	420,00	10	2,000	4 200,00
Слайсы цукини, маринованные в песто, с семгой, кедровыми орешками и вялеными томатами	0,100	320,00	5	0,500	1 600,00
				17,050	47 050,00
<u>Салат</u>	<u>0,102</u>	<u>гр.чел.</u>			
Карпаччо из тунца в кунжутных семечках с рукколой, соусом бальзамик под сыром "Грана-падано"	0,200	800,00	8	1,600	6 400,00
Салат «Цезарь» с куриной грудкой, сыром «Пармезан» и гренками, заправленные горчиочно-анчоусным соусом.	0,250	320,00	7	1,750	2 240,00
Салат с запеченной свёклой, сыром Фета, рукколой, кедровыми орешками и соусом песто.	0,250	400,00	7	1,750	2 800,00
				5,100	11 440,00
<u>Горячая закуска</u>	<u>0,100</u>	<u>гр.чел.</u>			
Блинчики садко с грибным жульеном и дарами моря сервируются сметаной и красной икрой.	0,100	240,00	25	2,500	6 000,00
Блинчики со шпинатом, грибами и моцареллой.	0,100	180,00	25	2,500	4 500,00
				5,000	10 500,00
<u>Горячие блюда из мяса и птицы</u>	<u>0,380</u>	<u>гр.чел.</u>			
Жареная утиная грудка Магрэ с моченым яблоком, клюквой, картофельным пюре и овощами микс.	0,400	650,00	18	7,200	11 700,00
Корейка ягнёнка выдержанная в лагедонских травах с чесночными чипсами, отпускается с запеченными овощами и мятным английским соусом.	0,400	1300,00	17	6,800	22 100,00
				19,000	33 800,00
<u>Рыба и дары моря</u>	<u>0,120</u>	<u>гр.чел.</u>			
Запеченная семга, выдержанная в мисо-пасте отпускается на классическом салате "табуле"	0,400	820,00	15	6,000	12 300,00
				6,000	12 300,00
<u>Домашняя выпечка</u>	<u>0,074</u>	<u>гр.чел.</u>			
Закусочные мини-пирожки с капустой	0,030	40,00	25	0,750	1 000,00
Закусочные мини-пирожки с мясом	0,030	40,00	25	0,750	1 000,00
Чиаббата, французские классические и злаковые багеты и черный хлеб	0,100	45,00	22	2,200	990,00

				3,700	2 990,00
Десерт	0,340	гр.чел.			
Тирамису - десерт из маскарпоне и савоярди	0,090	120,00	25	2,250	3 000,00
Десерт-мусс из маракуйя с ежевикой в стаканчике	0,090	120,00	25	2,250	3 000,00
Фруктовая ваза с сезонными фруктами и ягодами	2,500	3000,00	5	12,500	15 000,00
				17,000	21 000,00
Безалкогольные напитки	1,090	гр.чел.			
Вода питьевая газированная "Jevea"	0,500	100,00	10	5,000	1 000,00
Вода питьевая негазированная "Jevea"	0,500	100,00	35	17,500	3 500,00
Морс домашний клюквенный собственного производства	1,000	250,00	16	16,000	4 000,00
Фруктовые соки "Rich" в ассортименте	1,000	225,00	16	16,000	3 600,00
				54,500	12 100,00
Чай и кофе	0,250	гр.чел.			
Кофе "Эспрессо" (приготов. на кофе машине), сервируются порционными сливками и сахаром	0,250	120,00	25	6,250	3 000,00
Чай классический, сервируется с лимоном и сахаром	0,250	80,00	25	6,250	2 000,00
				12,500	5 000,00
Сервис					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	42000,00	1	0,000	42 000,00
Общая сумма заказа по меню составляет:					198 180,00р.
Средняя стоимость на одного человека составляет:					3 963,60р.