

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

Смета мероприятия					
<p><b>Банкет Стандарт (вар. -1)</b>            Дата проведения мероприятия: _____ 2018г.            Количество персон: <b>50</b>            Место проведения: Москва,            Время проведения: 4-7 часов            Ответственный менеджер:            Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-3, повар-2, тех.персонал-1.</p>					
<b>средний вес продукции (без напитков) на одну персону</b>				<b>1,135</b>	<b>грамм/ чел.</b>
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
<b>Холодные закуски</b>					
	<b>0,353</b>	<b>гр.чел.</b>			
Роллы-блинчики с красной икрой, деревенской сметаной и зеленью укропа	0,100	380,00	8	0,800	3 040,00
Рыбное ассорти из слабосоленой семги, копченой форели, масляной рыбы г.к., унаги и цитрусовым маслом с испанскими пикулями	0,300	875,00	8	2,400	7 000,00
Сельдь по-шведски с отварным картофелем, яйцом, красным луком и укропом, заправленная топленным маслом	0,250	320,00	7	1,750	2 240,00
Мясное ассорти из буженины, отварного языка, ростбифа и куриного рулета с русскими разносолами	0,400	1000,00	6	2,400	6 000,00
Ассорти мягких и твердых сыров с гроздьями красного винограда, мёдом, джемом и орехами "пикан"	0,500	950,00	5	2,500	4 750,00
Баклажаны гриль с артишоками, сушёными на солнце томатами и соусом песто	0,100	280,00	5	0,500	1 400,00
Бочковые помидоры, соленные и слабосоленые огурчики, гурийская и квашеная капуста с патиссонами из домашних закромов	0,600	650,00	5	3,000	3 250,00

Грибочки замаринованные по специальному рецепту шеф повара	0,100	340,00	7	0,700	2 380,00
Запечённый перец с Моцареллой, зеленый базилик и бальзамический соус	0,200	250,00	8	1,600	2 000,00
Овощной букет из помидоров черри, огурцов, болгарских перцев, редиски, стебля сельдерея, дайкона и зелени	0,250	300,00	8	2,000	2 400,00
				<b>17,650</b>	<b>34 460,00</b>
<b><u>Салат</u></b>	<b><u>0,103</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Салат с копченым угрём: тёплый угорь с обжаренным ананасом, манго, листьями шпината и салата айсберг. Заправляется пикантным соусом.	0,200	650,00	8	1,600	5 200,00
Салат "Столыпинский" приготовленный по столичному рецепту с белым мясом курицы, копченой утиной грудкой и перепелиными яйцами.	0,250	400,00	7	1,750	2 800,00
"Панцанелла" - итальянский деревенский салат из овощей и томатов с хрустящей чабатой.	0,200	250,00	9	1,800	2 250,00
				<b>5,150</b>	<b>10 250,00</b>
<b><u>Горячая закуска</u></b>	<b><u>0,100</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Грилированные королевские креветки, приготовленные в воке на оливковом масле с чесноком и лимонным перцем.	0,100	400,00	50	5,000	20 000,00
				<b>5,000</b>	<b>20 000,00</b>
<b><u>Горячие блюда из мяса и птицы</u></b>	<b><u>0,119</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Кролик запеченный с розмарином, медом и лимонным соком. Гарнируется картофельным пюре и овощами.	0,400	700,00	18	7,200	12 600,00
Медальоны из свиной вырезки с соусом Бешамель, грибами и рататуюем и картофелем	0,350	580,00	17	5,950	9 860,00
				<b>13,150</b>	<b>22 460,00</b>
<b><u>Рыба и дары моря</u></b>	<b><u>0,090</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Жареное на топленом масле филе красного окуня с рататуюем, лисичками на соусе "пилати-биск".	0,300	550,00	15	4,500	8 250,00
				<b>4,500</b>	<b>8 250,00</b>
<b><u>Домашняя выпечка</u></b>	<b><u>0,090</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Закусочные мини-пирожки с капустой	0,050	50,00	25	1,250	1 250,00

Закусочные мини-пирожки с мясом	0,050	50,00	25	1,250	1 250,00
Чиаббата, французские классические и злаковые багеты и черный хлеб	0,100	45,00	20	2,000	900,00
				<b>4,500</b>	<b>3 400,00</b>
<b>Десерт</b>	<b>0,280</b>	<b>гр.чел.</b>			
Коллекция итальянских мини-пирожных "Артоджиани" ручной работы	0,030	100,00	50	1,500	5 000,00
Фруктовая ваза с сезонными фруктами и ягодами	2,500	3000,00	5	12,500	15 000,00
				<b>14,000</b>	<b>20 000,00</b>
<b>Безалкогольные напитки</b>	<b>1,000</b>	<b>гр.чел.</b>			
Вода питьевая газированная "Jevea"	0,500	100,00	10	5,000	1 000,00
Вода питьевая негазированная "Jevea"	0,500	100,00	30	15,000	3 000,00
Морс домашний клюквенный собственного производства	1,000	250,00	15	15,000	3 750,00
Фруктовые соки "Rich" в ассортименте	1,000	225,00	15	15,000	3 375,00
				<b>50,000</b>	<b>11 125,00</b>
<b>Чай и кофе</b>	<b>0,250</b>	<b>гр.чел.</b>			
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
				<b>12,500</b>	<b>5 000,00</b>
<b>Сервис</b>					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	40000,00	1	0,000	<b>40 000,00</b>
<b>Общая сумма заказа по меню составляет:</b>					<b>174 945,00р.</b>
<b>Средняя стоимость на одного человека составляет:</b>					<b>3 498,90р.</b>