

**Меню представлено из расчета на 100 персон,  
При необходимости оно будет пересчитано по количеству гостей на  
Вашем мероприятии.**

Смета мероприятия					
<b>Фуршет (вар. -1)</b> Дата проведения мероприятия: _____ 2018 г. Количество персон: 100 Место проведения: Москва, Время проведения: 1,5 – 4 часа Ответственный менеджер: Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-4, повар-1, тех.персонал-1.					
<i>средний вес продукции (без напитков) на одну персону</i>				<b>0,628</b>	грамм/ чел.
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
<b><u>Блинная станция</u></b>					
Канapé "Мини-Оладьи" с бананом мягкой карамелью.	0,025	50,00	30	0,750	1 500,00
				<b>0,750</b>	<b>1 500,00</b>
<b><u>Канapé</u></b>					
Канapé из сёмги на хрустящем огурчике с физалисом.	0,025	60,00	30	0,750	1 800,00
Зеленая спаржа с итальянской ветчиной и кремом-бальзамик.	0,030	100,00	30	0,900	3 000,00
Канapé из салями с янтарным лучком и корнишоном.	0,025	60,00	30	0,750	1 800,00
Канapé с бужениной, запеченной в прованских травах и долькой Черри.	0,025	60,00	30	0,750	1 800,00
Мусс из авокадо с персиками, арахис и базиликом на чипсе из багета	0,050	90,00	30	1,500	2 700,00
Кубики жареного ананасас с базиликом и моцареллой.	0,030	90,00	30	0,900	2 700,00
Сладкие финики с сыром "Альметте".	0,020	60,00	30	0,600	1 800,00
Сырные дольки с фруктовым ассорти на шпажках.	0,025	50,00	30	0,750	1 500,00
				<b>6,900</b>	<b>17 100,00</b>
<b><u>Фуршетные закуски</u></b>					
Жаренная семга с ежевичным соусом	0,025	80,00	30	0,900	2 400,00

Греческая закуска на бамбуковых шпажках в оригинальной подаче	0,070	80,00	30	2,100	2 400,00
Рулетки блинные с печенью и грибами	0,030	45,00	30	0,900	1 350,00
Слайсы цукини, маринованные в белом вине, с семгой , кедровыми орешками и вялеными томатами	0,025	80,00	30	0,750	2 400,00
				<b>4,650</b>	<b>8 550,00</b>
<b><u>Веррины</u></b>	<b><u>0,034</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Шот с креветкой в сливочно-манговом соусе	0,060	80,00	40	2,400	3 200,00
Томаты черри "Капрезе" с мини моцареллой и соусом "Песто" на шпажках	0,025	50,00	40	1,000	2 000,00
				<b>3,400</b>	<b>5 200,00</b>
<b><u>Брускетта &amp; Кростини</u></b>	<b><u>0,036</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Кростини из чабатта с запеченным болгарским перцем	0,050	100,00	40	2,000	4 000,00
Кростини с Моцареллой и вяленым помидором	0,040	80,00	40	1,600	3 200,00
				<b>3,600</b>	<b>7 200,00</b>
<b><u>Профитроли &amp; Буше</u></b>	<b><u>0,048</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Буше с печеночным паштетом и смородиной	0,020	50,00	40	0,800	2 000,00
Профитроли с зеленой фасолью и запеченной куриной грудкой	0,050	40,00	40	2,000	1 600,00
Профитроли с сыром Блю-Чиз и красным виноградом	0,050	40,00	40	2,000	1 600,00
				<b>4,800</b>	<b>5 200,00</b>
<b><u>Салат - Бар</u></b>	<b><u>0,024</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Тарталетка с салатом из корейки	0,030	60,00	40	1,200	2 400,00
Тарталетка со слабосоленой семгой и сливочным сыром	0,030	70,00	40	1,200	2 800,00
				<b>2,400</b>	<b>5 200,00</b>
<b><u>Горячая закуска</u></b>	<b><u>0,230</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Мини стейк из лосося с апельсиновым гляцем, гарнируется фенхелем	0,100	250,00	40	4,000	10 000,00
Мини шашлычки из куриного филе с гляцевой корочкой "кетчуп- маис"	0,100	180,00	40	4,000	7 200,00
Фирменные мини-голубцы с мясным фаршем в листьях винограда с соусами «мацони» и черникой	0,100	115,00	40	4,000	4 600,00
Мини шашлычки из свиной шейки, маринованные в сладком чили и соевом соусе	0,100	180,00	40	4,000	7 200,00

Картофель-черри запеченный с розмарином и тимьяном.	0,100	200,00	40	4,000	8 000,00
Соте из овощей на бамбуковых шпажках с соусом Верте	0,075	160,00	40	3,000	6 400,00
				<b>23,000</b>	<b>43 400,00</b>
<b>Соус</b>	<b>0,008</b>	<b>гр.чел.</b>			
"Ежевичный" из лесной ежевики с ароматом коньяка	0,050	130,00	5	0,250	650,00
"Сальса" классический	0,050	70,00	5	0,250	350,00
"Тар-тар"	0,050	120,00	5	0,250	600,00
				<b>0,750</b>	<b>1 600,00</b>
<b>Домашняя выпечка</b>	<b>0,055</b>	<b>гр.чел.</b>			
Закусочные мини-пирожки с капустой	0,050	50,00	30	1,500	1 500,00
Закусочные мини-пирожки с мясом	0,050	50,00	30	1,500	1 500,00
Закусочные мини-пирожки с рисом и яйцом	0,050	50,00	30	1,500	1 500,00
Чиаббата, французские классические и злаковые багеты и черный хлеб	0,100	45,00	10	1,000	450,00
				<b>5,500</b>	<b>4 950,00</b>
<b>Десерт</b>	<b>0,070</b>	<b>гр.чел.</b>			
Дольки фруктового ассорти на шпажках	0,100	90,00	50	5,000	4 500,00
Тарталетка с «Маскарпоне» и грецким орехом.	0,025	60,00	40	1,000	2 400,00
Легкое мини-пирожное "Шу" с ванильным кремом и фруктами шариками	0,025	50,00	40	1,000	2 000,00
				<b>7,000</b>	<b>8 900,00</b>
<b>Безалкогольные напитки</b>	<b>0,575</b>	<b>гр.чел.</b>			
Вода питьевая газированная "Jevea"	0,500	100,00	15	7,500	1 500,00
Вода питьевая негазированная "Jevea"	0,500	100,00	50	25,000	5 000,00
Морс домашний ягодный собственного производства	1,000	250,00	25	25,000	6 250,00
				<b>57,500</b>	<b>12 750,00</b>
<b>Чай и кофе</b>	<b>0,200</b>	<b>гр.чел.</b>			
Кофе "Эспрессо" (приготов. на кофе машине), сервируются порционными сливками и сахаром	0,250	120,00	40	10,000	4 800,00
Чай классический, сервируется с лимоном и сахаром	0,250	80,00	40	10,000	3 200,00
				<b>20,000</b>	<b>8 000,00</b>
<b>Сервис</b>					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	35000,00	1	0,000	<b>35 000,00</b>

Общая сумма заказа по меню составляет:	<b>164 550,00р.</b>
Средняя стоимость на одного человека составляет:	<b>1 645,50р.</b>