

**Меню представлено из расчета на 150 персон,  
При необходимости оно будет пересчитано по количеству гостей на  
Вашем мероприятии.**

Смета мероприятия					
<p><b>Фуршет (вар. -1)</b>            Дата проведения мероприятия: _____ 2018 г.            Количество персон: <b>150</b>            Место проведения: г. Москва            Время проведения: 2- 4 часа            Ответственный менеджер:            Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-4, повар-1, тех.персонал-1</p>					
<b>средний вес продукции (без напитков) на одну персону</b>				<b>0,657</b>	<b>грамм/ чел.</b>
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
<b>Канapé</b>		<b>0,052</b>	<b>гр.чел.</b>		
Канapé из сёмги на хрустящем огурчике с физалисом.	0,025	60,00	40	1,000	2 400,00
Мини закуска из пряно бочковой сельди с беби картофелем и сладким ялтинским луком.	0,040	70,00	40	1,600	2 800,00
Вяленая ветчина с сыром пармезан и фруктами.	0,025	70,00	40	1,000	2 800,00
Канapé с бужениной, запеченной в прованских травах и долькой Черри.	0,025	60,00	40	1,000	2 400,00
Канapé с ветчиной и маслиной.	0,025	60,00	40	1,000	2 400,00
Канapé с нежным куриным рулетом, долькой мандарина и мятой.	0,030	60,00	40	1,200	2 400,00
Сырные дольки с фруктовым ассорти на шпажках.	0,025	50,00	40	1,000	2 000,00
				<b>7,800</b>	<b>17 200,00</b>
<b>Фуршетные закуски</b>		<b>0,148</b>	<b>гр.чел.</b>		
Классический гирос с курицей в пите, соусом дзадзики, помидорами и луком.	0,150	250,00	50	7,500	12 500,00
Гирос с жареным сыром халуми, помидорами, листьями салата в пите.	0,150	250,00	50	7,500	12 500,00
Рулетки из ветчины с сырной начинкой, укропом и соусом "провансаль"	0,030	60,00	30	0,900	1 800,00

Греческая закуска на бамбуковых шпажках в оригинальной подаче	0,070	80,00	50	3,500	4 000,00
Рулетки блинные с языком и грибным муссом	0,030	40,00	50	1,500	2 000,00
Слайсы цукини, маринованные в белом вине, с семгой , кедровыми орешками и вялеными томатами	0,025	80,00	50	1,250	4 000,00
				<b>22,150</b>	<b>36 800,00</b>
<b><u>Веррины</u></b>	<b>0,020</b>	<b>гр.чел.</b>			
Ветелло Тоннато - нежные кусочки ростбифа на соусе из тунца с черри, отпускается в шотах на шпажках	0,050	80,00	40	2,000	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>3,000</b>	<b>5 200,00</b>
<b><u>Брускетта &amp; Кростини</u></b>	<b>0,024</b>	<b>гр.чел.</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>0,053</b>	<b>гр.чел.</b>			
Профитроли со шпинатом и копченой треской	0,050	50,00	40	2,000	2 000,00
Профитроли из отварной телятины с грибным муссом	0,050	45,00	40	2,000	1 800,00
Профитроли с печеночным террином и лимонным маслом	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>8,000</b>	<b>7 000,00</b>
<b><u>Горячая закуска</u></b>	<b>0,200</b>	<b>гр.чел.</b>			
Блинчики со шпинатом, грибами и моцареллой.	0,100	180,00	50	5,000	9 000,00
Рулетки из сёмги в тонких ломтиках цукини, приготовленные на пару с лёгким цитрусовым послевкусием	0,100	150,00	50	5,000	7 500,00
Мини шашлычки из куриного филе с глянцевою корочкой "кетчип- маис"	0,100	180,00	50	5,000	9 000,00
Мини шашлычки из свиной шейки, маринованные в сладком чили и соевом соусе	0,100	180,00	50	5,000	9 000,00

Картофель-черри запеченный с розмарином и тимьяном.	0,100	200,00	100	10,000	20 000,00
				<b>30,000</b>	<b>54 500,00</b>
<b><u>Соус</u></b>	<b><u>0,007</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
"Ежевичный" из лесной ежевики с ароматом коньяка	0,050	130,00	10	0,500	1 300,00
"Сальса" классический	0,050	70,00	10	0,500	700,00
				<b>1,000</b>	<b>2 000,00</b>
<b><u>Домашняя выпечка</u></b>	<b><u>0,083</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Закусочные мини-пирожки с капустой	0,050	50,00	50	2,500	2 500,00
Закусочные мини-пирожки с мясом	0,050	50,00	50	2,500	2 500,00
Закусочные мини-пирожки с творогом	0,050	50,00	50	2,500	2 500,00
				<b>7,500</b>	<b>7 500,00</b>
<b><u>Десерт</u></b>	<b><u>0,070</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Дольки фруктового ассорти на шпажках	0,100	90,00	80	8,000	7 200,00
Тарталетка с «Маскарпоне» и грецким орехом.	0,025	60,00	50	1,250	3 000,00
Легкое мини-пирожное "Шу" с ванильным кремом и фрустящими шариками	0,025	50,00	50	1,250	2 500,00
				<b>10,500</b>	<b>12 700,00</b>
<b><u>Сервис</u></b>					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	35000,00	1	0,000	<b>35 000,00</b>
<b>Общая сумма заказа по меню составляет:</b>					<b>185 100,00р.</b>
<b>Средняя стоимость на одного человека составляет:</b>					<b>1 234,00р.</b>