

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

Смета мероприятия					
<p>Фуршет (вар. -1) Дата проведения мероприятия: _____ 2018 г. Количество персон: 50 Место проведения: Москва, _____ Время проведения: 1,5 – 3 часа Ответственный менеджер: Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-2, повар-1, тех.персонал-1.</p>					
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
средний вес продукции (без напитков) на одну персону				0,535	грамм/ чел.
Канapé		0,052	гр.чел.		
Овощное канapé из сёмги на хрустящем огурчике с физалисом	0,025	60,00	20	0,500	1 200,00
Зеленая спаржа с итальянской ветчиной и кремом-балзамик	0,030	100,00	20	0,600	2 000,00
Вяленая ветчина с сыром пармезан и фруктами	0,025	70,00	20	0,500	1 400,00
Кубики жареного ананасас с базиликом и моцареллой	0,030	90,00	20	0,600	1 800,00
Камамбер с виноградом	0,020	70,00	20	0,400	1 400,00
				2,600	7 800,00
Фуршетные закуски		0,068	гр.чел.		
Жаренная семга с ежевичным соусом	0,025	80,00	20	0,900	2 400,00
Греческая закуска на бамбуковых шпажках в оригинальной подаче	0,070	80,00	20	1,400	1 600,00
Слайсы цукини, маринованные в белом вине, с семгой , кедровыми орешками и вялеными томатами	0,025	80,00	20	0,500	1 600,00
Рулет из баклажана с мягким сыром,руколой и вяленым томатом	0,030	70,00	20	0,600	1 400,00
				3,400	7 000,00
Веррины		0,043	гр.чел.		
Шот с креветкой в сливочно-манговом соусе	0,060	80,00	25	1,500	2 000,00

Томаты черри "Капрезе" с мини моцареллой и соусом "Песто" на шпажках	0,025	50,00	25	0,625	1 250,00
				2,125	3 250,00
<u>Брускетта & Кростини</u>	<u>0,036</u>	<u>гр.чел.</u>			
Кростини из чабатта с запеченным болгарским перцем	0,050	100,00	20	1,000	2 000,00
Кростини с Моцареллой и вяленым помидором	0,040	80,00	20	0,800	1 600,00
				1,800	3 600,00
<u>Профитроли & Буше</u>	<u>0,060</u>	<u>гр.чел.</u>			
Профитроли со шпинатом и копченой треской	0,050	50,00	20	1,000	1 000,00
Профитроли с зеленой фасолью и запеченной куриной грудкой	0,050	40,00	20	1,000	800,00
Профитроли с сыром Блю-Чиз и красным виноградом	0,050	40,00	20	1,000	800,00
				3,000	2 600,00
<u>Салат - Бар</u>	<u>0,024</u>	<u>гр.чел.</u>			
Тарталетка с творожным сыром и вялеными томатами	0,030	60,00	20	0,600	1 200,00
Тарталетка со слабосоленой семгой и соусом гуакамоле	0,030	70,00	20	0,600	1 400,00
				1,200	2 600,00
<u>Горячая линия</u>	<u>0,160</u>	<u>гр.чел.</u>			
Мини стейк из лосося с апельсиновым гляncем, гарнируется фенхелем	0,100	250,00	20	2,000	5 000,00
Мини шашлычки из куриного филе с глянцевоy корочкой "кетчaп- маис"	0,100	180,00	20	2,000	3 600,00
Мини шашлычки из свиной шейки, маринованные в сладком чили и соевом соусе	0,100	180,00	20	2,000	3 600,00
Картофель-черри запеченный с розмарином и тимьяном.	0,100	200,00	20	2,000	4 000,00
				8,000	16 200,00
<u>Соус</u>	<u>0,004</u>	<u>гр.чел.</u>			
"Сальса" классический	0,050	70,00	4	0,200	280,00
				0,200	280,00
<u>Домашняя выпечка</u>	<u>0,038</u>	<u>гр.чел.</u>			
Закусочные мини-пирожки в ассортименте (мясо, капуста, рис с яйцом)	0,030	40,00	30	0,900	1 200,00
Чиаббата, французские классические и злаковые багеты и черный хлеб	0,100	45,00	10	1,000	450,00
				1,900	1 650,00
<u>Десерт</u>	<u>0,050</u>	<u>гр.чел.</u>			

Дольки фруктового ассорти на шпажках	0,100	90,00	25	2,500	2 250,00
				2,500	2 250,00
Безалкогольные напитки	0,480	гр.чел.			
Вода питьевая газированная "Jevea"	0,500	100,00	8	4,000	800,00
Вода питьевая негазированная "Jevea"	0,500	100,00	20	10,000	2 000,00
Морс домашний клюквенный собственного производства	1,000	250,00	10	10,000	2 500,00
				24,000	5 300,00
Чай и кофе	0,150	гр.чел.			
Кофе "Эспрессо" (приготов. на кофе машине), сервируются порционными сливками и сахаром	0,250	115,00	15	3,750	1 725,00
Чай элитных сортов, сервируется с лимоном и сахаром	0,250	80,00	15	3,750	1 200,00
				7,500	2 925,00
Сервис					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	25000,00	1	0,000	25 000,00
Общая сумма заказа по меню составляет:					80 455,00р.
Средняя стоимость на одного человека составляет:					1 609,10р.