

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

Смета мероприятия					
Фуршет (вар. -2) Дата проведения мероприятия: _____ 2018 г. Количество персон: 100 Место проведения: г. Москва Время проведения: 1 – 3 часа Ответственный менеджер: Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-3, повар-1, тех.персонал-1.					
средний вес продукции (без напитков) на одну персону				0,357	гр./ чел.
Канопе	0,118	гр.чел.			
Овощное канопе из сёмги на хрустящем огурчике с физалисом	0,025	60,00	40	1,000	2 400,00
Канопе "Роза" из слабосоленой семги с королевскими каперсами	0,030	80,00	40	1,200	3 200,00
Профитроли со шпинатом и копченым лососем	0,050	70,00	40	2,000	2 800,00
Кростини с Моцареллой и вяленым помидором	0,040	90,00	40	1,600	3 600,00
Вяленая ветчина с сыром пармезан и фруктами	0,025	80,00	40	1,000	3 200,00
Канопе из куриного филе с помидорами черри	0,025	80,00	40	1,000	3 200,00
Канопе с бужениной, запеченной в прованских травах и долькой Черри	0,025	70,00	40	1,000	2 800,00
Канопе с ветчиной и маслиной	0,025	70,00	40	1,000	2 800,00
Профитроли с зеленой фасолью и запеченной куриной грудкой	0,050	55,00	40	2,000	2 200,00
				11,800	26 200,00
Фуршетные закуски	0,047	гр.чел.			
Греческая закуска на бамбуковых шпажках в оригинальной подаче	0,070	80,00	30	2,100	2 400,00
Баклажаны гриль с артишоками, сушёными на солнце томатами и соусом песто	0,025	70,00	30	0,750	2 100,00
Тарталетка со слабосоленой семгой и соусом гуакамоле	0,030	80,00	30	0,900	2 400,00

Тарталетка с творожным сыром и вялеными томатами	0,030	70,00	30	0,900	2 100,00
				4,650	9 000,00
<u>Веррины</u>	<u>0,024</u>	<u>гр.чел.</u>			
Жареная семга с ежевичным соусом	0,025	80,00	30	0,750	2 400,00
Хрустящие пшеничные блинчики с курицей и креветками в азиатском стиле	0,030	60,00	30	0,900	1 800,00
Томаты черри "Капрезе" с мини моцареллой и соусом "Песто" на шпажках	0,025	50,00	30	0,750	1 500,00
				2,400	5 700,00
<u>Блинные рулетики</u>	<u>0,036</u>	<u>гр.чел.</u>			
Рулетики блинные с языком и грибным муссом	0,030	45,00	30	0,900	1 350,00
Рулетики блинные с курицей, сладким перцем и зелёной фасолью	0,030	45,00	30	0,900	1 350,00
Рулетики блинные с ветчиной, мягким сыром, вялеными томатами и зеленью	0,030	50,00	30	0,900	1 500,00
Рулетики блинные со шпинатом и творожным кремом	0,030	45,00	30	0,900	1 350,00
				3,600	5 550,00
<u>Домашняя выпечка</u>	<u>0,030</u>	<u>гр.чел.</u>			
Закусочные мини-пирожки в ассортименте (с мясом, с капустой и яйцом, рис с яйцом, с картофелем и грибами)	0,050	50,00	60	3,000	3 000,00
				3,000	3 000,00
<u>Десерт</u>	<u>0,103</u>	<u>гр.чел.</u>			
Дольки фруктового ассорти на шпажках	0,100	100,00	60	6,000	6 000,00
Коллекция итальянских мини - пирожных "Артоджиани" ручной работы	0,030	100,00	100	3,000	10 000,00
Легкое мини-пирожное "Шу" с ванильным кремом и хрустящими шариками	0,025	50,00	50	1,250	2 500,00
				10,250	18 500,00
<u>Безалкогольные напитки</u>	<u>0,195</u>	<u>мл.чел.</u>			
Вода питьевая негазированная "Jevaa"	0,500	100,00	15	7,500	1 500,00
Фруктовые соки "Rich" в ассортименте	1,000	225,00	12	12,000	2 700,00
				19,500	4 200,00
<u>Чай и кофе</u>	<u>0,100</u>	<u>мл.чел.</u>			
Кофе "Эспрессо" (приготов. на кофе машине), сервируются порционными	0,250	120,00	40	10,000	4 800,00

сливками и сахаром					
Чай элитных сортов, сервируется с лимоном и сахаром	0,250	80,00	40	10,000	3 200,00
				10,000	4 800,00
Сервис					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	30000,00	1	0,000	30 000,00
Общая сумма заказа по меню составляет:					106 950,00р.
Средняя стоимость на одного человека составляет:					1 069,50р.