

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

Смета мероприятия					
<p><b>Фуршет (вар. -2)</b>            Дата проведения мероприятия: _____ 2018 г.            Количество персон: <b>50</b>            Место проведения: Москва,            Время проведения: 2-4 часа            Ответственный менеджер:            Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-3, повар-1, тех.персонал-1.</p>					
<b>средний вес продукции (без напитков) на одну персону</b>				<b>0,728</b>	<b>грамм/ чел.</b>
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
<b>Канапе</b>	<b>0,118</b>	<b>гр.чел.</b>			
Канапе из сёмги на хрустящем огурчике с физалисом.	0,025	60,00	25	0,625	1 500,00
Канапе с икрой лосося и сливочным маслом.	0,025	80,00	25	0,625	2 000,00
Рожок с кремом васаби и копченым угрем.	0,025	100,00	25	0,625	2 500,00
Зеленая спаржа с итальянской ветчиной и кремом-бальзамик.	0,030	100,00	25	0,750	2 500,00
Канапе из куриного филе с помидорами черри.	0,025	70,00	25	0,625	1 750,00
Мусс из авокадо с персиками, арахис и базиликом на чипсе из багета	0,050	90,00	25	1,250	2 250,00
Кубики жареного ананасас с базиликом и моцареллой.	0,030	90,00	25	0,750	2 250,00
Дольки сыра "Чеддер" с ягодным ассорти на шпажках.	0,020	100,00	25	0,500	2 500,00
Канапе сыром Дор Блю и инжиром.	0,030	100,00	25	0,750	2 500,00
				<b>5,875</b>	<b>18 250,00</b>
<b>Фуршетные закуски</b>	<b>0,060</b>	<b>гр.чел.</b>			
Жаренная семга с ежевичным соусом	0,025	80,00	20	0,900	2 400,00
Копченые колбаски Пикулине с паприкой, корнишонами и соусом "Майонез-Васаби"	0,025	60,00	20	0,500	1 200,00
Рулетики блинные с ветчиной, мягким сыром и вялеными томатами и зеленью	0,030	45,00	20	0,600	900,00

Слайсы цукини, маринованные в белом вине, с семгой, кедровыми орешками и вялеными томатами	0,025	80,00	20	0,500	1 600,00
Рулет Мамэнори с мягким сыром и рукколой	0,025	60,00	20	0,500	1 200,00
				<b>3,000</b>	<b>7 300,00</b>
<b><u>Веррины</u></b>	<b><u>0,054</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Шот с креветкой в сливочно-манговом соусе	0,060	80,00	20	1,200	1 600,00
Изыщная закуска из рукколы с клубникой, физалисом, голубикой и малиновым бальзамиком	0,035	90,00	20	0,700	1 800,00
Ветелло Тоннато - нежные кусочки ростбифа на соусе из тунца с черри, отпускается в шотах на шпажках	0,050	80,00	20	1,000	1 600,00
Брусочки моркови и сельдерея с соусом "Блю-Чиз" в шотах	0,060	60,00	20	1,200	1 200,00
Грибной мусс с жареными вешенками и бородинскими чипсами в шотах	0,040	60,00	20	0,800	1 200,00
Томаты черри "Капрезе" с мини моцареллой и соусом "Песто" на шпажках	0,025	50,00	20	0,500	1 000,00
				<b>5,400</b>	<b>8 400,00</b>
<b><u>Брускетта &amp; Кростини</u></b>	<b><u>0,013</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Кростини из чабатта с запеченным болгарским перцем	0,050	100,00	25	1,250	2 500,00
				<b>1,250</b>	<b>2 500,00</b>
<b><u>Профитроли &amp; Буше</u></b>	<b><u>0,040</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Профитроли из отварной телятины с грибным муссом	0,050	45,00	20	1,000	900,00
Профитроли с сыром Блю-Чиз и красным виноградом	0,050	40,00	20	1,000	800,00
				<b>2,000</b>	<b>1 700,00</b>
<b><u>Горячая закуска</u></b>	<b><u>0,280</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	20	2,000	8 000,00
Рулетики из семги в тонких ломтиках цукини, приготовленные на пару с легким цитрусовым послевкусием	0,100	150,00	20	2,000	3 000,00
Мини шашлычки из куриного филе с глянцевою корочкой "кетчуп-маис"	0,100	180,00	30	3,000	5 400,00
Фирменные мини голубцы с овощным жульеном в листьях винограда с соусом "мацони"	0,100	115,00	30	3,000	3 450,00

Рубленые мини бифштексы из телячьей вырезки на сливочном соусе с зернами дижонской горчицы и помидорами черри	0,100	360,00	20	2,000	7 200,00
Картофель-черри запеченный с розмарином и тимьяном.	0,100	200,00	20	2,000	4 000,00
				<b>14,000</b>	<b>31 050,00</b>
<b>Соус</b>	<b>0,010</b>	<b>гр.чел.</b>			
Соус в ассортименте (2 вида)	0,250	450,00	2	0,500	900,00
				<b>0,500</b>	<b>900,00</b>
<b>Домашняя выпечка</b>	<b>0,028</b>	<b>гр.чел.</b>			
Закусочные мини-пирожки с капустой	0,050	50,00	20	1,000	1 000,00
Закусочные мини-пирожки с мясом	0,050	50,00	20	1,000	1 000,00
Закусочные мини-пирожки с рисом и яйцом	0,050	50,00	10	0,500	500,00
				<b>2,500</b>	<b>2 500,00</b>
<b>Десерт</b>	<b>0,126</b>	<b>гр.чел.</b>			
Дольки фруктового ассорти на шпажках	0,100	90,00	30	3,000	2 700,00
Тирамису - десерт из маскарпоне и савоярди	0,090	120,00	15	1,350	1 800,00
Десерт-мусс из маракуйя с ежевикой в стаканчике	0,090	120,00	15	1,350	1 800,00
Коллекция итальянских мини - пирожных "Артоджиани" ручной работы	0,030	100,00	20	0,600	2 000,00
				<b>6,300</b>	<b>8 300,00</b>
<b>Безалкогольные напитки</b>	<b>0,400</b>	<b>гр.чел.</b>			
Морс домашний клюквенный собственного производства	1,000	250,00	20	20,000	5 000,00
				<b>20,000</b>	<b>5 000,00</b>
<b>Чай и кофе</b>	<b>0,100</b>	<b>гр.чел.</b>			
Кофе "Эспрессо" (приготов. на кофе машине), сервируются порционными сливками и сахаром	0,250	120,00	20	5,000	2 400,00
Чай классический, сервируется с лимоном и сахаром	0,250	80,00	20	5,000	1 600,00
				<b>10,000</b>	<b>4 000,00</b>
<b>Сервис</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>124 900,00р.</b>
<b>Средняя стоимость на одного человека составляет:</b>					<b>2 498,00р.</b>