

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

Смета мероприятия					
<b>Банкет Стандарт (вар. -2)</b> Дата проведения мероприятия: Количество персон: 50 Место проведения: Время проведения: 6-7 часов Ответственный менеджер: Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-5, повар-2, тех.персонал-1.					
<i>средний вес продукции (без напитков) на одну персону</i>				<b>1,551</b>	<b>грамм/ чел.</b>
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
Приветственный фуршет					
<u>Канapé</u>	<u>0,062</u>	<u>гр.чел.</u>			
Канapé из сёмги на хрустящем огурчике с физалисом.	0,025	60,00	15	0,375	900,00
Томаты черри "Капрезе" с мини моцареллой и соусом "Песто" на шпажках	0,025	50,00	15	0,375	750,00
Рожок со сливочным муссом и копчеными мидиями.	0,025	100,00	15	0,375	1 500,00
Мусс из авокадо с персиками, арахис и базиликом на чипсе из багета	0,050	90,00	15	0,750	1 350,00
Кубики жареного ананасас с базиликом и моцареллой.	0,030	90,00	15	0,450	1 350,00
Дольки сыра "Чеддер" с ягодным ассорти на шпажках.	0,020	100,00	15	0,300	1 500,00
Канapé сыром Дор Блю и инжиром.	0,030	100,00	15	0,450	1 500,00
				<b>3,075</b>	<b>8 850,00</b>
БАНКЕТ					
<u>Холодные закуски</u>	<u>0,404</u>	<u>гр.чел.</u>			
Карпачо из лосося с Пармезаном и цитрусовым миксом	0,100	480,00	7	0,700	3 360,00
Осетрина г/к с маслинами Коломата и цитрусовым маслом	0,100	850,00	7	0,700	5 950,00
Роллы-блинчики с красной икрой, деревенской сметаной и зеленью укропа	0,100	380,00	7	0,700	2 660,00

Роллы-блинчики с семгой слабой соли и сливочным кремом васаби	0,140	480,00	7	0,980	3 360,00
Сельдь по-шведски с отварным картофелем, яйцом, красным луком и укропом, заправленная топленным маслом	0,250	320,00	8	2,000	2 560,00
Говяжий язык "Франческо" в мясном соусе "Деми Гляс"	0,150	600,00	7	1,050	4 200,00
Запечённая буженина покупчески шпигованная морковью и пастернаком, на мольберте из корнишонов со сливочным хренком и русской горчицей	0,200	480,00	7	1,400	3 360,00
Мясное ассорти сыровяленых деликатесов с грушей	0,300	1900,00	6	1,800	11 400,00
Классический ростбиф из говяжий вырезки, выдержанный в дижонской горчице с зернами, отпускается с пикулями и клюквой	0,150	640,00	7	1,050	4 480,00
Ассорти мягких и твёрдых сыров с гроздьями красного винограда, мёдом, джемом и орехами "пикан"	0,500	950,00	5	2,500	4 750,00
Бакинские и узбекские помидоры с сезонными овощами и зеленью	0,300	950,00	8	2,400	7 600,00
Баклажаны гриль с артишоками, сушёными на солнце томатами и соусом песто	0,100	280,00	5	0,500	1 400,00
Бочковые помидоры, соленые и слабосоленые огурчики, гурчійская и квашеная капуста с патиссонами из домашних закромов	0,600	650,00	5	3,000	3 250,00
"Капрезе" классическая-итальянская закуска из сочных помидор, Моцареллы и соуса из зелёного базилика	0,200	420,00	7	1,400	2 940,00
				<b>20,180</b>	<b>61 270,00</b>
<b>Салат</b>	<b>0,106</b>	<b>гр.чел.</b>			
Карпаччо из тунца в кунжутных семечках с рукколой, соусом бальзамик под сыром "Грана-падано"	0,200	800,00	9	1,800	7 200,00
Салат из сладких перцев, огурцов, редиса с жареными баклажанами и телятиной, приготовленный в азиатском стиле.	0,250	350,00	7	1,750	2 450,00
Салат «Цезарь» с куриной грудкой, сыром «Пармезан» и гренками, заправленные горчи́чно-анчоусным соусом.	0,250	320,00	7	1,750	2 240,00

				<b>5,300</b>	<b>11 890,00</b>
<b><u>Горячая закуска</u></b>	<b><u>0,110</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	25	2,500	10 000,00
Лепестки жареной утиной грудки Магрэ с ягодным соусом	0,120	400,00	25	3,000	10 000,00
				<b>5,500</b>	<b>20 000,00</b>
<b><u>Горячие блюда из мяса и птицы</u></b>	<b><u>0,280</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Корейка ягнёнка выдержанная в лагедонских травах с чесночными чипсами, отпускается с запеченными овощами и мятным английским соусом.	0,400	1300,00	17	6,800	22 100,00
Цыплёнок-табака по-малазийски фаршированный телячьей печенью с пряным сливочно-чесночным соусом.	0,400	650,00	18	7,200	11 700,00
				<b>14,000</b>	<b>33 800,00</b>
<b><u>Рыба и дары моря</u></b>	<b><u>0,150</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Запеченная стерлядка с отварным картофелем, сочным овощным жульеном и вешенками с соусом "биск".	0,500	2600,00	15	7,500	39 000,00
				<b>7,500</b>	<b>39 000,00</b>
<b><u>Домашняя выпечка</u></b>	<b><u>0,100</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Закусочные мини-пирожки с капустой	0,050	50,00	17	0,850	850,00
Закусочные мини-пирожки с мясом	0,050	50,00	17	0,850	850,00
Закусочные мини-пирожки с рисом и яйцом	0,050	50,00	16	0,800	800,00
Чиаббата, французские классические и злаковые багеты и черный хлеб	0,100	45,00	25	2,500	1 125,00
				<b>5,000</b>	<b>3 625,00</b>
<b><u>Десерт</u></b>	<b><u>0,340</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Фруктовая ваза с сезонными фруктами и ягодами	2,500	3000,00	5	12,500	15 000,00
Десерт-мусс "Три Шоколада" (изумительно вкусный и легкий десерт на основе трёх видов швейцарского шоколада) с голубикой	0,090	135,00	15	1,350	2 025,00
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	20	1,800	2 400,00
				<b>17,000</b>	<b>21 225,00</b>
<b><u>Безалкогольные напитки</u></b>	<b><u>1,062</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			

Вода питьевая газированная "Перье"	0,330	150,00	25	8,250	3 750,00
Вода питьевая негазированная "Эвиан"	0,330	150,00	45	14,850	6 750,00
Морс домашний клюквенный собственного производства	1,000	250,00	10	10,000	2 500,00
Натуральный лимонад собственного производства "Имбирно-лаймовый"	1,000	250,00	10	10,000	2 500,00
Фруктовые соки "Rich" в ассортименте	1,000	225,00	10	10,000	2 250,00
				<b>53,100</b>	<b>17 750,00</b>
<b><u>Чай и кофе</u></b>	<b><u>0,250</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Кофе "Эспрессо" (приготов. на кофе машине), сервируются порционными сливками и сахаром	0,250	120,00	25	6,250	3 000,00
Чай классический, сервируется с лимоном и сахаром	0,250	80,00	25	6,250	2 000,00
				<b>12,500</b>	<b>5 000,00</b>
<b><u>Сервис</u></b>					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	40000,00	1	0,000	<b>40 000,00</b>
<b>Общая сумма заказа по меню составляет:</b>					<b>262 410,00р.</b>
<b>Средняя стоимость на одного человека составляет:</b>					<b>5 248,20р.</b>