

## Эконом

Варианты меню представлены из расчета на 100 персон, при необходимости они будут пересчитаны по количеству гостей на Вашем мероприятии.

<b>Смета мероприятия</b>					
<b>средний вес продукции (без напитков) на одну персону 940 гр.</b>					
<b>Наименование.</b>	<b>Вес на 1 п</b>	<b>Цена за 1 п</b>	<b>Общее кол-во</b>	<b>Вес Всего</b>	<b>Сумма</b>
<b>Холодные закуски (320гр./чел.)</b>					
Рыбное ассорти из слабосоленой семги, копченой форели, масляной рыбы г.к., унаги и цитрусовым маслом с испанскими пикулями	0,250	850,00	18	4,500	15 300,00
Старорусская закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем, укропом, красным и зеленым луком, заправленная постным маслом	0,180	300,00	24	4,320	7 200,00
Мясное ассорти из буженины, отварного языка, ростбифа и куриного рулета с русскими разносолами	0,400	1200,00	12	4,800	14 400,00
Рулетики из ветчины с сырной начинкой, свежей зеленью и соусом "Провансаль"	0,100	280,00	50	5,000	14 000,00
Бочковые помидоры, соленые и слабосоленые огурчики, гурийская и квашеная капуста с патиссонами из домашних закромов	0,600	750,00	9	5,400	6 750,00
Овощной букет из помидоров черри, огурцов, болгарских перцев, редиски, стебля сельдерея, дайкона и зелени	0,250	560,00	24	6,000	13 440,00
				<b>30,020</b>	<b>71 090,00</b>
<b>Салаты (200гр./чел.)</b>					
Нежный салат со слабосоленным лососем, зеленым яблоком и свекольным соусом "Провансаль"	0,200	380,00	50	10,000	19 000,00
Сочные листья салатов с куриной грудкой, сыром "Пармезан" и гренками, заправленные горчиочно-анчоусным соусом "Цезарь"	0,250	450,00	40	10,000	18 000,00
				<b>20,000</b>	<b>37 000,00</b>
<b>Горячие блюда из мяса, птицы и дичи (150гр./чел.)</b>					
Жаренная свиная шейка по-японски с рисом и свежим зеленым горошком под финиковый соус Тонкацу	0,300	620,00	50	15,000	31 000,00
				<b>15,000</b>	<b>31 000,00</b>

<b>РЫБА И ДАРЫ МОРЯ (150гр./чел.)</b>					
Жареное на топленом масле филе красного окуня с рататутем, лисичками на соусе "пилати-биск"	0,300	480,00	50	15,000	24 000,00
				<b>15,000</b>	<b>24 000,00</b>
<b>Кондитерские и выпечные изделия (120гр./чел.)</b>					
Горячие закусочные мини-пирожки капустой	0,050	50,00	50	2,500	2 500,00
Горячие закусочные мини-пирожки с мясом	0,050	50,00	50	2,500	2 500,00
Чиаббата, французские классические и злаковые багеты и черный хлеб	0,100	45,00	70	7,000	3 150,00
				<b>12,000</b>	<b>8 150,00</b>
<b>Безалкогольные напитки (650мл./чел.)</b>					
Вода питьевая газированная "Натуральная"	0,500	80,00	30	15,000	2 400,00
Вода питьевая негазированная "Натуральная"	0,500	80,00	40	20,000	3 200,00
Морс домашний клюквенный собственного производства	1,000	250,00	30	30,000	7 500,00
				<b>65,000</b>	<b>13 100,00</b>
<b>Чай и кофе (255мл./чел.)</b>					
Кофе "Эспрессо" (приготов. на кофе машине), сервируются порционными сливками и сахаром	0,130	115,00	30	3,900	3 450,00
Чай элитных сортов, сервируется с лимоном и сахаром	0,250	80,00	70	17,500	5 600,00
				<b>21,400</b>	<b>9 050,00</b>
<b>Сервис</b>					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	46000,00	1	0,000	<b>46 000,00</b>
<b>Общая сумма заказа по меню составляет:</b>					<b>239 390,00р.</b>
<b>Средняя стоимость на одного человека составляет:</b>					<b>2 393,90р.</b>