

## Стандарт

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

Смета мероприятия					
<i>средний вес продукции (без напитков) на одну персону 1470 гр.</i>					
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
<b>Холодные закуски (335гр./чел.)</b>					
Роллы-блинчики с красной икрой, деревенской сметаной и зеленью укропа	0,100	380,00	20	2,000	7 600,00
Рыбное ассорти из слабосоленой семги, копченой форели, масляной рыбы г.к., унаги и цитрусовым маслом с испанскими пикулями	0,250	850,00	20	5,000	17 000,00
Сельдь по-шведски с отварным картофелем, яйцом, красным луком и укропом, заправленная топленым маслом	0,250	320,00	20	5,000	6 400,00
Мясное ассорти из буженины, отварного языка, ростбифа и куриного рулета с русскими разносолами	0,400	1200,00	13	5,200	15 600,00
Грибочки замаринованные по специальному рецепту шеф повара	0,100	340,00	20	2,000	6 800,00
Капрезе-классическая итальянская закуска из сочных помидор, моцареллы и соуса из зелёного базилика	0,150	420,00	34	5,100	14 280,00
Овощной букет из помидоров черри, огурцов, болгарских перцев, редиски, стебля сельдерея, дайкона и зелени	0,250	560,00	20	5,000	11 200,00
Стильная закуска из баклажан и цуккини с нежной сырной начинкой на соусе "Пронто"	0,100	320,00	50	5,000	16 000,00
				<b>34,300</b>	<b>94 880,00</b>
<b>Салаты (210гр./чел.)</b>					
Баварский картофельный салат с корнишонами и копченым лососем	0,200	380,00	35	7,000	13 300,00
Салат "Столыпинский" приготовленный по столичному рецепту с белым мясом курицы, копченой утиной грудкой и перепелиными яйцами	0,250	480,00	28	7,000	13 440,00
Микс салат с ветчиной, Голландским сыром, филе цыпленка и помидорами черри в розовом соусе "Коктейль "	0,200	420,00	35	7,000	14 700,00
				<b>21,000</b>	<b>41 440,00</b>
<b>Горячая линия (75гр./чел.)</b>					

Блинчики садко с грибным жульеном и дарами моря сервируются сметаной и красной икрой	0,075	180,00	50	3,750	9 000,00
Блины фаршированные грибным жульеном	0,075	140,00	50	3,750	7 000,00
				<b>7,500</b>	<b>16 000,00</b>
<b>Горячие блюда из мяса ,птицы и дичи (150гр./чел.)</b>					
Лангет "пиццайола" из филе телятины под сливочно-томатным соусом с оливками, каперсами, маслинами, орегано и томатами фаршированными кускусом	0,300	650,00	50	15,000	32 500,00
				<b>15,000</b>	<b>32 500,00</b>
<b>РЫБА И ДАРЫ МОРЯ (150гр./чел.)</b>					
Филе семги, приготовленное на пару с икорным соусом "Шампань", гарнируется шпинатом с помидорами черри	0,300	820,00	50	15,000	41 000,00
				<b>15,000</b>	<b>41 000,00</b>
<b>Кондитерские и выпечные изделия (150гр./чел.)</b>					
Закусочные мини-пирожки в ассортименте (с мясом, капустой, яйцом и рисом)	0,050	50,00	100	5,000	5 000,00
Чиаббата, французские классические и злаковые багеты и черный хлеб	0,100	45,00	100	10,000	4 500,00
				<b>15,000</b>	<b>9 500,000</b>
<b>Десерт (300гр./чел.)</b>					
Ассорти мягких и твёрдых сыров с гроздьями красного винограда, мёдом, джемом и орехами "пикан"	0,500	950,00	10	5,000	9 500,00
Фруктовая ваза с сезонными фруктами и лесной ягодой	3,000	3000,00	10	30,000	30 000,00
				<b>35,000</b>	<b>39 500,000</b>
<b>Безалкогольные напитки (750мл./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	16	16,000	4 000,00
Фруктовые соки "Rich" в ассортименте	1,000	225,00	16	16,000	3 600,00
				<b>67,000</b>	<b>13 200,00</b>
<b>Чай и кофе (255мл./чел.)</b>					
Кофе "Эспрессо" (приготов. на кофе машине), сервируются порционными сливками и сахаром	0,130	115,00	40	5,200	4 600,00
Чай элитных сортов, сервируется с лимоном и сахаром	0,250	80,00	60	15,000	4 800,00
				<b>20,200</b>	<b>9 400,00</b>
<b>Сервис</b>					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	51000,00	0	0,000	<b>51 000,00</b>
<b>Общая сумма заказа по меню составляет:</b>					<b>348 420,00р.</b>
<b>Средняя стоимость на одного человека составляет:</b>					<b>3 484,20р.</b>