

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

Смета мероприятия					
<p>Новогодний банкет (вар. -1) Дата проведения мероприятия: Количество персон: 100 Место проведения: г. Москва, Время проведения: 5-6 часов Ответственный менеджер: Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-6, повар-2, тех.персонал-2.</p>					
средний вес продукции (без напитков) на одну персону				1,346	грамм/ чел.
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
<u>Холодные закуски</u>	<u>0,398</u>	<u>гр.чел.</u>			
Роллы-блинчики с семгой слабой соли и сливочным кремом	0,150	450,00	20	3,000	9 000,00
Рыбное ассорти из слабосоленой семги, копченой форели, масляной рыбы г.к., унаги и цитрусовым маслом с испанскими пикулями	0,300	875,00	18	5,400	15 750,00
Сельдь по-шведски с отварным картофелем, яйцом, красным луком и укропом, заправленная топленным маслом	0,250	320,00	15	3,750	4 800,00
Мясное ассорти из буженины, отварного языка, ростбифа и куриного рулета с русскими разносолами	0,400	1000,00	14	5,600	14 000,00
Рулетики из ветчины с сырной начинкой, свежей зеленью и соусом "Провансаль"	0,100	200,00	30	3,000	6 000,00
Ассорти мягких и твёрдых сыров с гроздьями красного винограда, мёдом, джемом и орехами "пикан"	0,500	950,00	10	5,000	9 500,00
Бочковые помидоры, соленые и слабосоленые огурчики, гурийская и квашеная капуста с патиссонами из домашних закров	0,600	650,00	10	6,000	6 500,00

Овощной букет из помидоров черри, огурцов, болгарских перцев, редиски, стебля сельдерея, дайкона и зелени	0,250	300,00	20	5,000	6 000,00
Маринованные дольки баклажанов со свежей рубленой зеленью	0,200	480,00	15	3,000	7 200,00
				39,750	78 750,00
<u>Салат</u>	<u>0,150</u>	<u>гр.чел.</u>			
Салат с копченым угрём: тёплый угорь с обжаренным ананасом, манго, листьями шпината и салата айсберг. Заправляется пикантным соусом	0,200	650,00	25	5,000	16 250,00
Салат "Столыпинский" приготовленный по столичному рецепту с белым мясом курицы, копченой утиной грудкой и перепелиными яйцами	0,250	400,00	20	5,000	8 000,00
Салат из сладких перцев, огурцов, редиса с жареными баклажанами и телятиной, приготовленный в азиатском стиле	0,250	350,00	20	5,000	7 000,00
				15,000	31 250,00
<u>Горячая линия</u>	<u>0,100</u>	<u>гр.чел.</u>			
Блинные мешочки с грибным жульеном	0,100	140,00	50	5,000	7 000,00
Блинные мешочки с куриным жульеном	0,100	140,00	50	5,000	7 000,00
				10,000	14 000,00
<u>Горячие блюда из мяса и птицы</u>	<u>0,265</u>	<u>гр.чел.</u>			
Жареная утиная грудка Магрэ с моченым яблоком, клюквой, картофельным пюре и овощами микс	0,400	650,00	40	16,000	26 000,00
Свинные отбивные на косточке, с припущенной цветной капустой, брокколи на русском грибном соусе	0,350	720,00	30	10,500	21 600,00
				26,500	47 600,00
<u>Рыба и дары моря</u>	<u>0,120</u>	<u>гр.чел.</u>			
Запеченная семга, выдержанная в мисо-пасте отпускается на классическом салате "табуле"	0,400	820,00	30	12,000	24 600,00
				12,000	24 600,00
<u>Домашняя выпечка</u>	<u>0,033</u>	<u>гр.чел.</u>			
Закусочные мини-пирожки в ассортименте (мясо, капуста, рис с яйцом)	0,050	50,00	100	5,000	5 000,00

Чиаббата, французские классические и злаковые багеты и черный хлеб	0,100	45,00	40	4,000	1 800,00
				9,000	6 800,00
Десерт	0,280	гр.чел.			
Коллекция итальянских мини - пирожных "Артоджиани" ручной работы	0,030	100,00	100	3,000	10 000,00
Фруктовая ваза с сезонными фруктами и лесной ягодой	2,500	3000,00	10	25,000	30 000,00
				28,000	40 000,00
Сервис					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	60000,00	1	0,000	60 000,00
Общая сумма заказа по меню составляет:					303 000,00р.
Средняя стоимость на одного человека составляет:					3 030,00р.