

**Меню представлено из расчета на 30 персон,  
При необходимости оно будет пересчитано по количеству гостей на Вашем мероприятии.**

Смета мероприятия					
<b>Новогодний Банкет</b> Дата проведения мероприятия: ___ декабря 2017г. Количество персон: <b>30</b> Место проведения: Москва, _____ Время проведения: 3-5 часов Ответственный менеджер: Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-3, повар-1.					
<b>средний вес продукции (без напитков) на одну персону</b>				<b>1,134</b>	<b>гр./ чел.</b>
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
<b><u>Холодные закуски</u></b>	<b><u>0,304</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Рулетики из жемчужной форели с начинкой из мягкого сыра с соком лимона и тимьяном	0,160	440,00	6	0,960	2 640,00
Рыбное ассорти из слабосоленой семги, копченой форели, масляной рыбы г.к., унаги и цитрусовым маслом с испанскими пикулями	0,300	875,00	5	1,500	4 375,00
Мясное ассорти из буженины, отварного языка, ростбифа и куриного рулета с русскими разносолами	0,400	1000,00	4	1,600	4 000,00
Рулетики из ветчины с сырной начинкой, свежей зеленью и соусом "Провансаль"	0,100	200,00	5	0,500	1 000,00
Ассорти мягких и твердых сыров с гроздьями красного винограда, мёдом, джемом и орехами "пикан"	0,500	950,00	3	1,500	2 850,00
Бочковые помидоры, соленые и слабосоленые огурчики, гурийская и квашеная капуста с патиссонами из домашних закромов	0,600	650,00	3	1,800	1 950,00
Овощной букет из помидоров черри, огурцов, болгарских перцев, редиски, стебля сельдерея, дайкона и	0,250	300,00	5	1,250	1 500,00

зелени					
				<b>9,110</b>	<b>18 315,00</b>
<b><u>Салат</u></b>	<b><u>0,130</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Салат "Маса-Бармаса". Цукини, спаржа, гребешки, помидоры черри украшается ростками зеленого гороха. Заправляется оливковым маслом.	0,200	420,00	6	1,200	2 520,00
Легкий зеленый салат с жареной куриной печенью с черносливом, помидорами черри в медово-базиликовым соусом.	0,200	370,00	6	1,200	2 220,00
Салат с запеченной свёклой, сыром Фета, руколой, кедровыми орешками и соусом песто.	0,250	400,00	6	1,500	2 400,00
				<b>3,900</b>	<b>7 140,00</b>
<b><u>Горячая закуска</u></b>	<b><u>0,100</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Блинчики со шпинатом, грибами и моцареллой.	0,100	180,00	30	3,000	5 400,00
				<b>3,000</b>	<b>5 400,00</b>
<b><u>Горячие блюда из мяса и птицы</u></b>	<b><u>0,233</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Кролик запеченный с розмарином, медом и лимоным соком. Гарнируется картофельным пюре и овощами.	0,400	700,00	10	4,000	7 000,00
Лангет "пиццайола" из филе телятины под сливочно-томатным соусом с оливками, каперсами, маслинами, орегано и томатами фаршированными кускусом.	0,300	850,00	10	3,000	8 500,00
				<b>7,000</b>	<b>15 500,00</b>
<b><u>Рыба и дары моря</u></b>	<b><u>0,133</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Филе хека томленное на тыквенном масле отпускается на шпинате с овощами под йогуртовым соусом.	0,400	580,00	10	4,000	5 800,00
				<b>4,000</b>	<b>5 800,00</b>
<b><u>Домашняя выпечка</u></b>	<b><u>0,083</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Закусочные мини-пирожки в ассортименте (мясо, капуста, рис с яйцом)	0,050	50,00	30	1,500	1 500,00
Чиаббата, французские классические и злаковые	0,100	45,00	10	1,000	450,00

багеты и черный хлеб					
				2,500	1 950,00
<b><u>Десерт</u></b>	<b><u>0,150</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Фруктовая нарезка из сезонных фруктов и ягод	1,500	1350,00	3	4,500	4 050,00
				4,500	4 050,00
<b><u>Сервис</u></b>					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	25000,00	1	0,000	25 000,00
<b>Общая сумма заказа по меню составляет:</b>					<b>83 155,00р.</b>
<b>Средняя стоимость на одного человека составляет:</b>					<b>2 771,83р.</b>