

**Меню представлено из расчета на 500 персон,
При необходимости оно будет пересчитано по количеству гостей на
Вашем мероприятии.**

Смета мероприятия					
Банкет (вар. -1) Дата проведения мероприятия: Количество персон: 500 Место проведения: г. Москва, Время проведения: 5-6 часов Ответственный менеджер: Обслуживающий персонал: менеджер-2, официант-40, повар-12, тех.персонал-5					
<i>средний вес продукции (без напитков) на одну персону</i>				1,289	грамм/ чел.
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
Холодные закуски					
	0,288	гр.чел.			
Роллы-блинчики с красной икрой, деревенской сметаной и зеленью укропа	0,100	380,00	70	7,000	26 600,00
Рыбное ассорти из слабосоленой семги, копченой форели, масляной рыбы г.к., унаги и цитрусовым маслом с испанскими пикулями	0,300	875,00	80	24,000	70 000,00
Старорусская закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем, укропом, красным и зеленым луком, заправленная постным маслом	0,180	300,00	80	14,400	24 000,00
Мясное ассорти из салями, ветчины, грудинки, куриного фиде	0,400	900,00	75	30,000	67 500,00
Классический ростбиф из говяжий вырезки, выдержанный в дижонской горчице с зернами, отпускается с пикулями и клюквой	0,150	640,00	70	10,500	44 800,00
Рулетики из ветчины с сырной начинкой, свежей зеленью и соусом "Провансаль"	0,100	200,00	80	8,000	16 000,00
Ассорти мягких и твердых сыров с гроздьями красного винограда, мёдом, джемом и орехами "пикан"	0,500	950,00	50	25,000	47 500,00

Грибочки замаринованные по специальному рецепту шеф повара	0,100	340,00	50	5,000	17 000,00
"Капрезе" классическая-итальянская закуска из сочных помидор, Моцареллы и соуса из зелёного базилика	0,200	420,00	50	10,000	21 000,00
Маринованные дольки баклажанов со свежей рубленой зеленью	0,200	480,00	50	10,000	24 000,00
				143,900	358 400,00
<u>Салат</u>	<u>0,130</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	100	20,000	65 000,00
Салат "Столыпинский" приготовленный по столичному рецепту с белым мясом курицы, копченой утиной грудкой и перепелиными яйцами	0,250	400,00	100	25,000	40 000,00
Греческий овощной салат с немецкой брынзой и лимонно-оливковой заправкой	0,200	280,00	100	20,000	28 000,00
				65,000	133 000,00
<u>Горячая закуска</u>	<u>0,100</u>	<u>гр.чел.</u>			
Блины с куриным жульеном	0,100	140,00	250	25,000	35 000,00
Блины фаршированные грибным жульеном	0,100	140,00	250	25,000	35 000,00
				50,000	70 000,00
<u>Горячие блюда из мяса и птицы</u>	<u>0,338</u>	<u>гр.чел.</u>			
Жаренная свиная шейка по-японски с рисом и свежим зеленым горошком под финиковый соус "Тонкацу"	0,350	500,00	170	59,500	85 000,00
Бистейк из телятины с запеченными на тыквенном масле овощами и сливочным перечным соусом	0,350	720,00	170	59,500	122 400,00
				169,000	207 400,00
<u>Рыба и дары моря</u>	<u>0,128</u>	<u>гр.чел.</u>			
Запеченная семга, выдержанная в мисо-пасте отпускается на классическом салате "табуле"	0,400	820,00	160	64,000	131 200,00
				64,000	131 200,00
<u>Домашняя выпечка</u>	<u>0,080</u>	<u>гр.чел.</u>			

Закусочные мини-пирожки в ассортименте (мясо, капуста, рис с яйцом)	0,050	50,00	500	25,000	25 000,00
Чиаббата, французские классические и злаковые багеты и черный хлеб	0,100	45,00	150	15,000	6 750,00
				40,000	31 750,00
Десерт	0,225	гр.чел.			
Фруктовая ваза с сезонными фруктами и лесной ягодой	2,000	1800,00	50	100,000	90 000,00
Легкое мини-пирожное "Шу" с ванильным кремом и фрустящими шариками	0,025	45,00	250	6,250	11 250,00
Легкое мини-пирожное "Шу" с шоколадным кремом и фрустящими шариками	0,025	45,00	250	6,250	11 250,00
				112,500	112 500,00
Сервис					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	230000,00	1	0,000	230 000,00
Общая сумма заказа по меню составляет:					1 274 250,00р.
Средняя стоимость на одного человека составляет:					2 548,50р.