

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

Смета мероприятия					
Новогодний фуршет (вар. -1) Дата проведения мероприятия: Количество персон: 100 Место проведения: г. Москва, Время проведения: 2-4 часа Ответственный менеджер: Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-5, повар-1, тех.персонал-1.					
средний вес продукции (без напитков) на одну персону				0,716	грамм/ чел.
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
Канapé					
	0,068	гр.чел.			
Канapé с икрой лосося и сливочным маслом	0,025	80,00	30	0,750	2 400,00
Рожок с кремом васаби и копченым угрем	0,025	100,00	30	0,750	3 000,00
Канapé "Роза" из слабосоленой семги с королевскими каперсами	0,030	80,00	30	0,900	2 400,00
Мини закуска из пряно бочковой сельди с беби картофелем и сладким ялтинским луком	0,040	70,00	30	1,200	2 100,00
Зеленая спаржа с итальянской ветчиной и кремом-бальзамик	0,030	100,00	30	0,900	3 000,00
Рожок с грибным кремом и запеченной куриной грудкой	0,025	100,00	30	0,750	3 000,00
Кубики жареного ананасас с базиликом и моцареллой	0,030	90,00	30	0,900	2 700,00
Дольки сыра "Чеддер" с ягодным ассорти на шпажках	0,020	100,00	30	0,600	3 000,00
				6,750	21 600,00
Фуршетные закуски					
	0,056	гр.чел.			
Такос со свежими овощами, соевыми ростками и шпинатом	0,040	110,00	20	0,800	2 200,00
Копченые колбаски Пикулине с паприкой, корнишонами и соусом "Майонез-Васаби"	0,025	60,00	30	0,750	1 800,00
Греческая закуска на бамбуковых шпажках в оригинальной подаче	0,070	80,00	30	2,100	2 400,00

Рулетики блинные со шпинатом и творожным кремом	0,030	40,00	30	0,900	1 200,00
Стильная закуска из баклажан и цуккини с нежной сырной начинкой	0,035	80,00	30	1,050	2 400,00
				5,600	10 000,00
<u>Веррины</u>	<u>0,088</u>	<u>гр.чел.</u>			
Шот с креветкой в сливочно-манговом соусе	0,060	80,00	40	2,400	3 200,00
Изыщная закуска из рукколы с клубникой, физалисом, голубикой и малиновым бальзамиком	0,035	90,00	40	1,400	3 600,00
Ветелло Тоннато - нежные кусочки ростбифа на соусе из тунца с черри, отпускается в шотах на шпажках	0,050	80,00	40	2,000	3 200,00
Утка "Магрэ" с дыней и манго, подается в фарфоровых розетках	0,050	90,00	40	2,000	3 600,00
Томаты черри "Капрезе" с мини моцареллой и соусом "Песто" на шпажках	0,025	50,00	40	1,000	2 000,00
				8,800	15 600,00
<u>Брускетта & Кростини</u>	<u>0,033</u>	<u>гр.чел.</u>			
Брускетта с тар-таром из тунца и рукколой	0,040	120,00	30	1,200	3 600,00
Брускетта с маскарпоне и брусникой	0,030	85,00	30	0,900	2 550,00
Кростини с Моцареллой и вяленым помидором	0,040	80,00	30	1,200	2 400,00
				3,300	8 550,00
<u>Профитроли & Буше</u>	<u>0,045</u>	<u>гр.чел.</u>			
Профитроли из отварной телятины с грибным муссом	0,050	45,00	30	1,500	1 350,00
Профитроли с зеленой фасолью и запеченной куриной грудкой	0,050	40,00	30	1,500	1 200,00
Профитроли с сыром Блю-Чиз и красным виноградом	0,050	40,00	30	1,500	1 200,00
				4,500	3 750,00
<u>Салат - Бар</u>	<u>0,036</u>	<u>гр.чел.</u>			
Салат с копченым угрём: тёплый угорь с обжаренным ананасом, манго, листьями шпината и салата айсберг. Заправляется пикантным соусом.	0,070	150,00	30	2,100	4 500,00
Тарталетка со слабосоленой семгой и соусом гуакамоле	0,030	70,00	50	1,500	3 500,00
				3,600	8 000,00
<u>Горячая линия</u>	<u>0,230</u>	<u>гр.чел.</u>			
Мини стейк из лосося с апельсиновым глянцем, гарнируется фенхелем	0,100	250,00	40	4,000	10 000,00

Куриные якитори, приготовленные на пару	0,100	180,00	40	4,000	7 200,00
Мини шашлычки из куриного филе с глянцевой корочкой "кетчуп- маис"	0,100	180,00	40	4,000	7 200,00
Рубленые мини бифштексы из телячьей вырезки на сливочном соусе с зернами дижонской горчицы и помидорами черри	0,100	360,00	40	4,000	14 400,00
Картофель-черри запеченный с розмарином и тимьяном.	0,100	200,00	40	4,000	8 000,00
Соте из овощей на бамбуковых шпажках с соусом Верте	0,075	160,00	40	3,000	6 400,00
				23,000	53 200,00
Соус	0,015	гр.чел.			
"Гранатовый" из вываренного гранатового сока с зернами граната и листьями мелисы	0,050	130,00	10	0,500	1 300,00
"Сальса" классический	0,050	70,00	10	0,500	700,00
"Тар-тар"	0,050	120,00	10	0,500	1 200,00
				1,500	3 200,00
Домашняя выпечка	0,038	гр.чел.			
Закусочные мини-пирожки в ассортименте (мясо, капуста, рис с яйцом)	0,030	40,00	60	1,800	2 400,00
Чиаббата, французские классические и злаковые багеты и черный хлеб	0,100	45,00	20	2,000	900,00
				3,800	3 300,00
Десерт	0,108	гр.чел.			
Дольки фруктового ассорти на шпажках	0,100	90,00	80	8,000	7 200,00
Коллекция итальянских мини - пирожных "Артоджиани" ручной работы	0,030	100,00	50	1,500	5 000,00
Легкое мини-пирожное "Шу" с ванильным кремом и фрустящими шариками	0,025	45,00	50	1,250	2 250,00
				10,750	14 450,00
Чай и кофе	0,200	гр.чел.			
Кофе "Эспрессо" (приготов. на кофе машине), сервируются порционными сливками и сахаром	0,250	115,00	40	10,000	4 600,00
Чай элитных сортов, сервируется с лимоном и сахаром	0,250	80,00	40	10,000	3 200,00
				20,000	7 800,00
Сервис					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	50000,00	1	0,000	50 000,00
Общая сумма заказа по меню составляет:					199 450,00р.

Средняя стоимость на одного человека составляет:

1 994,50р.