

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

Смета мероприятия					
Фуршет (вар. -1) Дата проведения мероприятия: Количество персон: 100 Место проведения: г. Москва, Время проведения: 2-3 часа Ответственный менеджер: Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-3, повар-1, тех.персонал-1.					
средний вес продукции (без напитков) на одну персону				0,432	грамм/ чел.
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
Канapé		0,098	гр.чел.		
Буше с красной икрой и лаймовым маслом	0,020	90,00	50	1,000	4 500,00
Буше с лососевым муссом и маслинами	0,020	80,00	50	1,000	4 000,00
Канapé с ананасом и креветкой	0,025	70,00	50	1,250	3 500,00
Овощное канapé с семгой и физалисом	0,025	70,00	50	1,250	3 500,00
Канapé с бужениной, запеченной в прованских травах и долькой Черри	0,025	70,00	50	1,250	3 500,00
Канapé с нежным куриным рулетом, долькой мандарина и мятой	0,030	70,00	50	1,500	3 500,00
Канapé из салями с маслиной и корнишоном	0,025	80,00	50	1,250	4 000,00
Сырные дольки с фруктовым ассорти на шпажках	0,025	50,00	50	1,250	2 500,00
				9,750	29 000,00
Фуршетные закуски		0,060	гр.чел.		
Рулетки из ветчины с сырной начинкой, укропом и соусом "провансаль"	0,030	70,00	30	0,900	2 100,00
Греческая закуска на бамбуковых шпажках в оригинальной подаче	0,070	80,00	30	2,100	2 400,00
Рулетки блинные с языком и грибным муссом	0,030	45,00	50	1,500	2 250,00

Рулетики блинные с курицей, сладким перцем и зелёной фасолью	0,030	45,00	50	1,500	2 250,00
				6,000	9 000,00
<u>Веррины</u>	<u>0,013</u>	<u>гр.чел.</u>			
Томаты черри "Капрезе" с мини моцареллой и соусом "Песто" на шпажках	0,025	50,00	50	1,250	2 500,00
				1,250	2 500,00
<u>Брускетта & Кростини</u>	<u>0,036</u>	<u>гр.чел.</u>			
Кростини из чабатта с запеченным болгарским перцем	0,050	100,00	40	2,000	4 000,00
Кростини с Моцареллой и вяленым помидором	0,040	80,00	40	1,600	3 200,00
				3,600	7 200,00
<u>Профитроли & Буше</u>	<u>0,048</u>	<u>гр.чел.</u>			
Профитроли с зеленой фасолью и запеченной куриной грудкой	0,050	40,00	40	2,000	1 600,00
Буше со сливочным сыром и грецким орехом	0,020	50,00	40	0,800	2 000,00
Профитроли с сыром Блю-Чиз и красным виноградом	0,050	40,00	40	2,000	1 600,00
				4,800	5 200,00
<u>Домашняя выпечка</u>	<u>0,050</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
				5,000	5 000,00
<u>Десерт</u>	<u>0,128</u>	<u>гр.чел.</u>			
Дольки фруктового ассорти на шпажках	0,100	90,00	100	10,000	9 000,00
Мини-десерт со свежей клубникой в ягодно-фруктовом креме, с жареными кедровыми орешками	0,030	70,00	50	1,500	3 500,00
Легкое мини-пирожное "Шу" с ванильным кремом и фрустящими шариками	0,025	45,00	50	1,250	2 250,00
				12,750	14 750,00
<u>Сервис</u>					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	28000,00	1	0,000	28 000,00
Общая сумма заказа по меню составляет:					100 650,00р.
Средняя стоимость на одного человека составляет:					1 006,50р.