

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

Смета мероприятия					
<b>Фуршет (вар. -1)</b> <b>Дата проведения мероприятия:</b> <b>Количество персон: 30</b> <b>Место проведения: Москва,</b> <b>Время проведения: 2-4 часа</b> <b>Ответственный менеджер:</b> <b>Обслуживающий персонал:</b> менеджер-1, официант-2, повар-1, тех.персонал-1.					
<b>средний вес продукции (без напитков) на одну персону</b>				<b>0,858</b>	<b>грамм/ чел.</b>
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
<b>Канapé</b>		<b>0,098</b>	<b>гр.чел.</b>		
Канapé с икрой лосося и сливочным маслом	0,025	90,00	15	0,375	1 350,00
Овощное канapé из сёмги на хрустящем огурчике с физалисом	0,025	60,00	15	0,375	900,00
Мини закуска из пряно бочковой сельди с беби картофелем и сладким ялтинским луком	0,040	70,00	15	0,600	1 050,00
Зеленая спаржа с итальянской ветчиной и кремом-бальзамик	0,030	100,00	15	0,450	1 500,00
Вяленая ветчина с сыром пармезан и фруктами	0,025	70,00	15	0,375	1 050,00
Кубики жареного ананасас с базиликом и моцареллой	0,030	90,00	15	0,450	1 350,00
Дольки сыра "Чеддер" с ягодным ассорти на шпажках	0,020	100,00	15	0,300	1 500,00
				<b>2,925</b>	<b>8 700,00</b>
<b>Фуршетные закуски</b>		<b>0,093</b>	<b>гр.чел.</b>		
Жаренная семга с ежевичным соусом	0,025	80,00	15	0,900	2 400,00
Греческая закуска на бамбуковых шпажках в оригинальной подаче	0,070	80,00	15	1,050	1 200,00
Слайсы цукини, маринованные в белом вине, с семгой , кедровыми орешками и вялеными томатами	0,025	80,00	15	0,375	1 200,00

Руллет из баклажана с мягким сыром,рукколой и вяленым томатом	0,030	70,00	15	0,450	1 050,00
				<b>2,775</b>	<b>5 850,00</b>
<b><u>Веррины</u></b>	<b><u>0,088</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Шот с креветкой в сливочно-манговом соусе	0,060	80,00	15	0,900	1 200,00
Утка "Магрэ" с дыней и манго, подается в фарфоровых розетках	0,050	90,00	15	0,750	1 350,00
Грибной мусс с жареными вешенками и бородинскими чипсами в шотах	0,040	60,00	15	0,600	900,00
Томаты черри "Капрезе" с мини моцареллой и соусом "Песто" на шпажках	0,025	50,00	15	0,375	750,00
				<b>2,625</b>	<b>4 200,00</b>
<b><u>Брускетта &amp; Кростини</u></b>	<b><u>0,030</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Кростини из чабатта с запеченным болгарским перцем	0,050	100,00	10	0,500	1 000,00
Кростини с Моцареллой и вяленым помидором	0,040	80,00	10	0,400	800,00
				<b>0,900</b>	<b>1 800,00</b>
<b><u>Профитроли &amp; Буше</u></b>	<b><u>0,050</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Профитроли со шпинатом и копченой треской	0,050	50,00	10	0,500	500,00
Профитроли с зеленой фасолью и запеченной куриной грудкой	0,050	40,00	10	0,500	400,00
Профитроли с сыром Блю-Чиз и красным виноградом	0,050	40,00	10	0,500	400,00
				<b>1,500</b>	<b>1 300,00</b>
<b><u>Салат - Бар</u></b>	<b><u>0,030</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Тарталетка с творожным сыром и вялеными томатами	0,030	60,00	15	0,450	900,00
Тарталетка со слабосоленой семгой и соусом гуакамоле	0,030	70,00	15	0,450	1 050,00
				<b>0,900</b>	<b>1 950,00</b>
<b><u>Горячая линия</u></b>	<b><u>0,217</u></b>	<b><u>гр.чел.</u></b>			
Мини стейк из лосося с апельсиновым глянцем, гарнируется фенхелем	0,100	250,00	15	1,500	3 750,00
Мини шашлычки из куриного филе с глянцевою корочкой "кетчуп- маис"	0,100	180,00	15	1,500	2 700,00
Мини шашлычки из свиной шейки, маринованные в сладком чили и соевом соусе	0,100	180,00	15	1,500	2 700,00
Картофель-черри запеченный с розмарином и тимьяном.	0,100	200,00	20	2,000	4 000,00
				<b>6,500</b>	<b>13 150,00</b>

<u>Соус</u>	<u>0,010</u>	<u>гр.чел.</u>			
"Сальса" классический	0,050	70,00	6	0,300	420,00
				<b>0,300</b>	<b>420,00</b>
<u>Домашняя выпечка</u>	<u>0,033</u>	<u>гр.чел.</u>			
Чиаббата, французские классические и злаковые багеты и черный хлеб	0,100	45,00	10	1,000	450,00
				<b>1,000</b>	<b>450,00</b>
<u>Десерт</u>	<u>0,210</u>	<u>гр.чел.</u>			
Дольки фруктового ассорти на шпажках	0,100	90,00	30	3,000	2 700,00
Десерт-мусс из маракуйя с голубикой в шоте	0,090	120,00	15	1,350	1 800,00
Легкий десерт "Тирамису" с палочками савоярди в шотах	0,090	120,00	15	1,350	1 800,00
Мини-десерт со свежей клубникой в ягодно-фруктовом креме, с жареными кедровыми орешками	0,030	70,00	20	0,600	1 400,00
				<b>6,300</b>	<b>7 700,00</b>
<u>Безалкогольные напитки</u>	<u>0,433</u>	<u>гр.чел.</u>			
Вода питьевая газированная "Jevea"	0,500	100,00	4	2,000	400,00
Вода питьевая негазированная "Jevea"	0,500	100,00	6	3,000	600,00
Морс домашний клюквенный собственного производства	1,000	250,00	8	8,000	2 000,00
				<b>13,000</b>	<b>3 000,00</b>
<u>Чай и кофе</u>	<u>0,250</u>	<u>гр.чел.</u>			
Кофе "Эспрессо" (приготов. на кофе машине), сервируются порционными сливками и сахаром	0,250	115,00	15	3,750	1 725,00
Чай элитных сортов, сервируется с лимоном и сахаром	0,250	80,00	15	3,750	1 200,00
				<b>7,500</b>	<b>2 925,00</b>
<u>Сервис</u>					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	25000,00	1	0,000	<b>25 000,00</b>
<b>Сумма заказа по меню составляет:</b>					<b>76 445,00р.</b>
<b>Средняя стоимость на одного человека составляет:</b>					<b>2 548,17р.</b>