

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

Смета мероприятия					
<p>Новогодний фуршет (вар. -1) Дата проведения мероприятия: Количество персон: 500 Место проведения: г. Москва, Время проведения: 2-4 часов Ответственный менеджер: Обслуживающий персонал: менеджер-1, официант-20, повар-4, тех.персонал-6.</p>					
средний вес продукции (без напитков) на одну персону				0,610	грамм/ чел.
Наименование.	Вес на 1 п	Цена за 1 п	Общее кол-во	Вес Всего	Сумма
Канapé					
	0,072	гр.чел.			
Бочковая сельдь на жареном крутоне с ялтинским луком	0,030	60,00	150	4,500	9 000,00
Овощное канapé из сёмги на хрустящем огурчике с физалисом	0,025	60,00	150	3,750	9 000,00
Рожок с суфле из копченого лосося и кальмарами	0,025	100,00	150	3,750	15 000,00
Итальянские гриссини с запеченым беконом и медово-горчичным соусом	0,030	100,00	150	4,500	15 000,00
Вяленая ветчина с сыром пармезан и фруктами	0,025	70,00	150	3,750	10 500,00
Канapé из салями с янтарным лучком и корнишоном	0,025	60,00	150	3,750	9 000,00
Канapé с ветчиной и маслиной	0,025	60,00	150	3,750	9 000,00
Камамбер с паприкой и грецким орехом на крекере	0,030	70,00	150	4,500	10 500,00
Сырные дольки с фруктовым ассорти на шпажках	0,025	50,00	150	3,750	7 500,00
				36,000	94 500,00
Фуршетные закуски					
	0,065	гр.чел.			
Такос с куриной грудкой, овощами и сыром	0,055	110,00	110	6,050	12 100,00
Роллы-блинчики с красной икрой, деревенской сметаной и зеленью укропа	0,030	100,00	110	3,300	11 000,00

Копченые колбаски Пикулине с паприкой, корнисионами и соусом "Майонез-Васаби"	0,025	60,00	110	2,750	6 600,00
Хрустящие пшеничные блинчики с курицей и креветками в азиатском стиле	0,030	80,00	110	3,300	8 800,00
Греческая закуска на бамбуковых шпажках в оригинальной подаче	0,070	80,00	110	7,700	8 800,00
Рулетики блинные с языком и грибным муссом	0,030	40,00	110	3,300	4 400,00
Рулетики блинные с ветчиной, мягким сыром и вялеными томатами и зеленью	0,030	45,00	110	3,300	4 950,00
Рулет Мамэнори с мягким сыром и рукколой	0,025	60,00	110	2,750	6 600,00
				32,450	63 250,00
<u>Веррины</u>	<u>0,023</u>	<u>гр.чел.</u>			
Мини закуска с вегетарианской сальсой, чёрной чечевицей и кальмарами	0,050	70,00	100	5,000	7 000,00
Мускатная тыковка в медовой глазури с орехами в шоте	0,040	70,00	100	4,000	7 000,00
Томаты черри "Капрезе" с мини моцареллой и соусом "Песто" на шпажках	0,025	50,00	100	2,500	5 000,00
				11,500	19 000,00
<u>Брускетта & Кростини</u>	<u>0,021</u>	<u>гр.чел.</u>			
Брускетта с маскарпоне и брусникой	0,030	85,00	150	4,500	12 750,00
Кростини с Моцареллой и вяленым помидором	0,040	80,00	150	6,000	12 000,00
				10,500	24 750,00
<u>Профитроли & Буше</u>	<u>0,068</u>	<u>гр.чел.</u>			
Буше с красной икрой и лаймовым маслом	0,020	80,00	200	4,000	16 000,00
Профитроли с креветками в сливочном устричном муссе	0,050	60,00	200	10,000	12 000,00
Профитроли из отварной телятины с грибным муссом	0,050	45,00	200	10,000	9 000,00
Профитроли с зеленой фасолью и запеченной куриной грудкой	0,050	40,00	200	10,000	8 000,00
				34,000	45 000,00
<u>Салат - Бар</u>	<u>0,024</u>	<u>гр.чел.</u>			
Тарталетка с салатом из корейки	0,030	60,00	200	6,000	12 000,00
Тарталетка с творожным сыром и вялеными томатами	0,030	60,00	200	6,000	12 000,00

				12,000	24 000,00
<u>Горячая линия</u>	<u>0,207</u>	<u>гр.чел.</u>			
Блины фаршированные грибным жульеном	0,100	140,00	180	18,000	25 200,00
Рулетики из сёмги в тонких ломтиках цуккини, приготовленные на пару с лёгким цитрусовым послевкусием	0,100	150,00	180	18,000	27 000,00
Куриные якитори, приготовленные на пару	0,100	180,00	180	18,000	32 400,00
Мини шашлычки из свиной шейки, маринованные в сладком чили и соевом соусе	0,100	180,00	180	18,000	32 400,00
Картофель-черри запеченный с розмарином и тимьяном.	0,100	200,00	180	18,000	36 000,00
Соте из овощей на бамбуковых шпажках с соусом Верте	0,075	160,00	180	13,500	28 800,00
				103,500	181 800,00
<u>Соус</u>	<u>0,020</u>	<u>гр.чел.</u>			
"Гранатовый" из вываренного гранатового сока с зернами граната и листьями мяты	0,050	130,00	100	5,000	13 000,00
"Сальса" классический	0,050	70,00	100	5,000	7 000,00
				10,000	20 000,00
<u>Домашняя выпечка</u>	<u>0,046</u>	<u>гр.чел.</u>			
Закусочные мини-пирожки в ассортименте (мясо, капуста, рис с яйцом)	0,030	40,00	500	15,000	20 000,00
Чиаббата, французские классические и злаковые багеты и черный хлеб	0,100	45,00	80	8,000	3 600,00
				23,000	23 600,00
<u>Десерт</u>	<u>0,065</u>	<u>гр.чел.</u>			
Фруктовые канапе с лесными ягодами на шпажках	0,030	60,00	500	15,000	30 000,00
Легкий десерт-мусс "Панакота"	0,060	90,00	150	9,000	13 500,00
Легкое мини-пирожное "Шу" с шоколадным кремом и фруктовыми шариками	0,025	45,00	150	3,750	6 750,00
Мини-десерт со свежей клубникой в ягодно- фруктовом креме, с жареными кедровыми орешками	0,030	70,00	150	4,500	10 500,00
				32,250	60 750,00
<u>Сервис</u>					
Доставка, сервировка, прокат, обслуживание	0,000	165000,00	1	0,000	165 000,00

Общая сумма заказа по меню составляет:	721 650,00р.
Средняя стоимость на одного человека составляет:	1 443,30р.