

ДАТА: 2020 год

КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ: 100 персон

ФОРМАТ: банкет

АДРЕС МЕРОПРИЯТИЯ: уточняется

МЕНЮ БАНКЕТА

из расчета 100 персон

Наименование	Количество порций	Грамм на порцию	Грамм на персону
Ассортимент закусок, сервируются в стол			
Итальянская закуска «Капрезе» (томаты, сыр моцарелла, соус песто)	10	600	60
Овоци Крудитэ: паприка, грунтовые томаты, огурцы, сельдерей, молодая зеленая спаржа. Сервируется с соусами на выбор: Блю Чиз, Коктейль,	10	600	60
Ассорти благородных сыров: БРИ, Маасдам, Пармезан, Дор- Блю, сервируется медом, клубникой и орехами	10	700	70
Канелонни из баклажан с сыром и орехами	10	500	50
Мясное плато: запеченная буженина, ростбиф в травах, сервируется хреном и чипсами из апельсина	10	500	50
Ассорти фермерских куриных рулетов: с черносливом, с орехами	10	500	50
Ассортимент салатов, сервируются в стол			
Летний салат с томатами "Бычье сердце", хрустящими листьями щавеля, сыром Грано-Подано и морской солью	10	700	70
Салат «Нисуаз» с тунцом гриль	10	700	70
Тайский куриный салат с	10	700	70

имбирной заправкой			
Горячая закуска, подается порционно			
Жареный Камамбер, подается с брусничным соусом и кедровыми орешками	50	30	30
Мини медальоны из индейки, с домашней аджикой	50	50	50
Ассортимент горячих блюд, подается порционно, на выбор гостя			
Лосось Маренье запеченный с луком порей и соусом из мини цуккини и печёным картофелем	50	300	150
Обжаренная на гриле телятина на косточке, карамелизированным яблоком, салатом из манго, помидоров и кинзы	50	300	150
Хлебный буфет			
Ассорти французских булочек	150	35	52
Домашние мини пирожки: с мясом, с капустой	200	40	80
Десерты и фрукты			
Ассорти мини тиффуров: брауни с грецким орехом, наполеон с красной смородиной	200	30	60
Фруктовая ваза (сезонные фрукты, ягоды)	10	1500	150
Итого грамм на персону:			1272 гр.

Наименование	Количество порций	Грамм на порцию	Грамм на персону
Ассортимент безалкогольных напитков			
Морс клюквенный, собственного приготовления	25	1000	250
Лимонад цитрусовый, с мятой	25	1000	250
Минеральная вода «Jervea»	100	330	330
Чай «Гринфилд», черный/зеленый, включая сахар и лимон	50	200	100

Кофе зерновой (американо, эспрессо), включая сахар и молоко	20	200	200
Итого грамм на персону:			1130 мл.

Общий выход еды: 1210 гр.

Общий выход напитков: 1130 мл.

Общий расчет мероприятия:

Сумма по меню и безалкогольным: 450 000 рублей.

Итого на персону: 4 500 рублей.

Логистика и обслуживание (10% от суммы меню): 45 000 рублей

(в стоимость входит: работа 8 официантов, доставка, мебель и текстиль, 2 повара, администрирование заказа)

Итого по мероприятию, с учетом всех сборов: 495 000 рублей.

**настоящее предложение должно быть согласовано не позднее, чем за 3 (три) дня до даты проведения мероприятия;*

в случае согласования предложения за 2 (два) дня до даты проведения мероприятия к стоимости предложения добавляется 15% от стоимости меню

Стоимость является предварительной и может меняться при: изменении количества гостей и технических характеристик площадки.