

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			
Козий сыр с запеченным на гриле молодым баклажаном, томатами, листьями салата Лола-росса и соусом 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 из благородных сыров сыр Бри, сыр, маасдам, дорблю, мёд, цуккаты, орехи грецкие, гриссини)	10	700	70
Рыбное плато: тунец со специями в кунжуте, слабосоленый свекольный лосось, масляная рыба, копченый угорь и тигровые креветки	10	700	70
Антипаста (салами, ветчина, Пармезан, колбаски пиколини, томаты вяленые, корнишоны, хрустящий багет, оливки и маслины в маринаде)	10	600	60
Слайсы телячьего языка, сервируются хреном и грецкими орехами	10	400	40
Ассортимент салатов, сервируются в стол			
Салатный микс с	10	750	75

карамелизированной грушей, ростбифом, сыром Дор-блю, свежей малиной и Французским горчичным соусом			
Овощной микс с лососем (Свежий овощной микс с кусочками запеченного лосося и медово-горчичным соусом)	10	750	75
Итальяно (Салат с итальянскими вялеными томатами, хрустящим Айсбергом, нежной фетаксой, помидорками черри, орегано с масляной заправкой)	10	750	75
Горячая закуска в миниатюре, подается порционно (по 2 шт. каждому гостю)			
Утиная ножка конфи с фруктовым микс салатом	50	50	50
Тигровая креветка тэмпура с соусом Васаби, подается в фарфоровой мини - посуде	50	30	30
Ассортимент горячих блюд, подается порционно, на выбор гостя			
Сибас-гриль, запеченный с луком Порей, подается с кускусом и вялеными томатами	50	300	150
Медальон из телятины, с соусом Деми-Глас, подается с обжаренным в кожуре картофелем с крупной солью и розмарином <i>*степень прожарки медальонов согласовывается индивидуально</i>	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 птифуров: три	200	45	90

шоколада, тирамису от шефа, крем –брюле			
Фруктовая ваза (сезонные фрукты, ягоды)	10	1500	150
Итого грамм на персону:			<u>1337 гр.</u>

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 «Jevaa»	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:			<u>1130 мл.</u>

Общий выход еды: 1337 гр.

Общий выход напитков: 1130 мл.

Общий расчет мероприятия:

Общий расчет мероприятия:

Сумма по меню и безалкогольным: 550 000 рублей.

Итого на персону: 5 500 рублей.

Логистика и обслуживание (10% от суммы меню): 55 000 рублей

(в стоимость входит: работа 10 официантов, доставка, мебель и текстиль, 2 повара, администрирование заказа)

Итого по мероприятию, с учетом всех сборов: 605 000 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*