

**ДАТА:** 2020 год

**КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ:** 100 персон

**ФОРМАТ:** фуршет

**АДРЕС МЕРОПРИЯТИЯ:** уточняется

**МЕНЮ ФУРШЕТА**

из расчета 100 персон

Наименование	Количество порций	Грамм на порцию	Грамм на персону
<b>Ассортимент мини брускетт</b>			
Мини брускетта с грибами, рукколой и сыром Пармезан	70	25	12
Мини брускетта с утиной грудкой, грушей и брусничным соусом	70	25	12
Мини брускетта с креветкой в беконе	70	25	12
<b>Ассортимент канапе и мини закусок</b>			
Свекольный ролл с сыром филадельфия и вяленым томатом	100	20	20
Сырный болл из маскарпоне с виноградом и кунжутом	100	20	20
Канапе с перепелиным яйцом, базиликом, вяленым томатом и соусом песто	100	20	20
Шпинатный мешочек с форелью и мягким сыром	100	20	20
Картофель бэби с сельдью	100	25	25
Тигровая креветка с маринованным ананасом и имбирем	100	25	25
Ростбиф с мягким сыром, вялеными томатами и кедровыми орешками	100	30	30
<b>Ассортимент салатов в миниатюре</b>			
Салат Нисуаз с тунцом -гриль	50	100	50
Салат Тайский с куриным филе и имбирной заправкой	50	100	50
<b>Ассортимент горячих блюд в миниатюре</b>			
Куриное филе с ананасом и соусом карри	100	65	65

<i>Брошет из лосося с яблоком</i>	100	50	50
<i>Шашлык из бэби картофеля и томатов черри</i>	100	50	50
<i>Кши с грибами и сыром</i>	100	50	50
<b>Ассортимент выпечки</b>			
<i>Мини пирожки: с курицей и грибами, с капустой, с вишней</i>	150	40	60
<b>Десерты и фрукты</b>			
<i>Суфле из манго с коктейльной вишней</i>	80	30	25
<i>Мусс три шоколада</i>	80	50	40
<i>Фруктовое ассорти на бамбуковой шпажке</i>	100	40	40
<b><u>Итого грамм на персону:</u></b>			<b><u>Итого: 676 гр.</u></b>

<b>Наименование</b>	<b>Количество порций</b>	<b>Грамм на порцию</b>	<b>Грамм на персону</b>
<b>Ассортимент безалкогольных напитков</b>			
<i>Минеральная вода «Jervea»</i>	50	330	160
<i>Лимонад огуречный с мятой</i>	25	1000	250
<i>Морс из черной смородины</i>	25	1000	250
<i>Чай «Greenfield», черный/зеленый, включая сахар и лимон</i>	50	200	100
<i>Кофе зерновой (американо, эспрессо), включая сахар и молоко</i>	100	200	200
<b><u>Итого грамм на персону:</u></b>			<b><u>960 мл.</u></b>

**Общий выход еды: 676 гр.**

**Общий выход напитков: 960 мл.**

**Общий расчет мероприятия:**

Сумма по меню и безалкогольным напиткам: 270 000 рублей.

Итого на персону: 2700 рублей.

Логистика и обслуживание: 35 000 рублей.

(в стоимость обслуживание входит: транспортные расходы, погрузочные работы, работа 6 официантов, посуда и мебель для реализации данного заказа)

**Итого по мероприятию, с учетом всех сборов: 305 000 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*