

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
Ассортимент канапе и мини закусок			
Карамельный бри с виноградом	100	25	25
Тори из пармской ветчины и моцареллы, с соусом арабьято	100	25	25
Утиное филе с грушей и малиновым соусом	100	30	30
Эклер с цыпленком и томатами черри	100	20	20
Тыквенный мешочек с сыром и грушей	100	20	20
Канапе с перепелиным яйцом, базиликом, вяленым томатом и соусом песто	100	20	20
Копченая форель подается на гороховом муссе с мятой	100	20	20
Черный профитроль с форелью и редисом	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
Ассортимент салатов в миниатюре			
Салат из свежих овощей с креветками, кедровыми орешками и соусом песто	50	100	50
Микс салатов с ростбифом, дор-блю и малиновым соусом	50	100	50
Ассортимент горячих блюд в миниатюре			
Мини медальон из говядины с соусом деми-гласс	100	60	60

Креветки темпура с соусом васаби	100	50	50
Брошет из курицы с паприкой	100	50	50
Овоци гриль с песто и мини кукурузой	100	70	70
Ассортимент выпечки			
Осетинские пироги: с бараниной, с картофелем, с сулугуни	12	600	72
Десерты и фрукты			
Мини торсаде с кремом и клюквой	80	30	25
Чиз-кейк с ягодами	80	50	40
Песочная тарталетка с ванильным кремом и ягодами	80	30	25
Фруктовое ассорти на бамбуковой шпажке	100	40	40
<u>Итого грамм на персону:</u>			<u>Итого: гр.</u>

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

Общий выход еды: 772 гр.

Общий выход напитков: 960 мл.

Общий расчет мероприятия:

Сумма по меню и безалкогольным напиткам: 320 000 рублей.

Итого на персону: 3200 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: 355 000 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*