г. Москва, Маломосковская, 10 +7 (495) 921-34-54 pv@prazdnikvkusa.ru www.prazdnikvkusa.ru

Количество гостей: 50/100/150
Формат: Банкет
Дата и место проведения: г.Москва
Менеджер проекта: Макарова Мария, моб. +7 985 485 89 27

Welcome

Из расчета на 50 персон

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ	ГРАММ НА ПОРЦИЮ	ГРАММ НА ПЕРСОНУ
Welcome			
Ржаная брускетта с соусом Песто, Моцареллой и томатами Черри	25	25	13
Ржаная брускетта с домашней бужениной, томатами Черри и горчичным соусом	25	25	13
Болл из маскарпоне с зеленым виноградом и кунжутом	50	20	20
Баклажан-гриль с рукколой и ломтиком апельсином	50	20	20
Крабовый бол на чипсе из Пармезана	50	25	25
Профитроли с муссом из ветчины и чипсом из салями	50	28	28
Филе фермерского цыпленка на клубничной сальсе	50	25	25
Фруктово-ягодное ассорти на бамбуковой шпажке	50	45	45
ИТОГО ГРАММ НА ПЕРСОНУ:			**185 гр.**

Банкет

Из расчета на 50 персон

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ	ГРАММ НА ПОРЦИЮ	ГРАММ НА ПЕРСОНУ
Ассорти Холодных закусок			
Ассорти из Российских сыров: сыр король Артур, сыр Маасдам, сыр Мраморный, сыр Тельзитер, мёд, цуккаты, орехи грецкие	5	700	70
Овощное ассорти: томаты, стебель сельдерея, перец болгарский, огурцы, редис, зелень	5	700	70
Русские мясные деликатесы: рулет куриный, буженина, ростбиф, балык, салат лолло россо, томаты черри, соус Дижон	5	500	50
Рыбное ассорти: форель холодного копчения, семга слабой соли, масляная рыба, лимон, зелень, маслины, оливки	5	500	50

ПРАЗДНИК ВКУСА catering
since 1995

Используйте наш многолетний опыт
для организации питания
на Вашем мероприятии

г. Москва, Маломосковская, 10 +7 (495) 921-34-54 pv@prazdnikvkusa.ru www.prazdnikvkusa.ru

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ	ГРАММ НА ПОРЦИЮ	ГРАММ НА ПЕРСОНУ
Салаты			
Классический «Греческий» салат со свежими овощами сыром Фета и маслинами	5	800	80
Классический салат «Оливье» с куриным филе	5	800	80
Выпечка			
Ассорти французских и альпийских булочек с луком и солодом	50	50	50
Ассорти мини-пирожков (с капустой, с картофелем)	50	45	45
Горячая закуска			
Жульен из грибов, с сыром Эдам в тарталетке	50	70	70
Горячие блюда			
Камбала на гриле	5	600	60
Шашлык из куриного филе маринованный с йогуртом и крымским луком	5	600	60
Шашлык из свиной шеи маринованный в белом вине	5	600	60
Гарниры			
Обжаренный в кожуре молодой картофель с крупной солью и розмарином	5	700	70
Овощи на гриле: цуккини, баклажан, болгарский перец, томаты, с соусом Песто	5	700	70
Десерты и фрукты			
Ваза сезонных фруктов	5	1200	120
ИТОГО ГРАММ НА ПЕРСОНУ:			**1000 гр.**

Напитки

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ	ГРАММ НА ПОРЦИЮ	ГРАММ НА ПЕРСОНУ
Напитки			
Вода минеральная в ассортименте	50	500	500
Лимонад домашний, цитрусовый	50	300	300
Морс домашний, Вишневый	50	300	300
Кофе зерновой (сахар, сливки)	50	200	200
Чай черный/зеленый (сахар, лимон, молоко)	50	200	200
ИТОГО ГРАММ НА ПЕРСОНУ:			**1 500 мл**

г. Москва, Маломосковская, 10 +7 (495) 921-34-54 pv@prazdnikvkusa.ru www.prazdnikvkusa.ru

РАСЧЕТ МЕРОПРИЯТИЯ:
На 50 персон

Итого меню: 270 000 рублей.
Итого на персону: 5 400 рублей.
Логистика и обслуживание: 115 000 рублей.
(в стоимость включено: работа 5 официантов, 1 банкетного менеджера, работа поваров на мероприятии, необходимая мебель, в том числе столы и стулья, текстиль, посуда и приборы, стекло под напитки, для реализации данного заказа, транспортные расходы, погрузочные и разгрузочные работы.)

Общая стоимость мероприятия: 385 000 рублей.

РАСЧЕТ МЕРОПРИЯТИЯ:
На 100 персон

Итого меню: 528 000 рублей.
Итого на персону: 5 280 рублей.
Логистика и обслуживание: 207 000 рублей.
(в стоимость включено: работа 10 официантов, 1 банкетного менеджера, работа поваров на мероприятии, необходимая мебель, в том числе столы и стулья, текстиль, посуда и приборы, стекло под напитки, для реализации данного заказа, транспортные расходы, погрузочные и разгрузочные работы.)

Общая стоимость мероприятия: 735 000 рублей.

г. Москва, Маломосковская, 10 +7 (495) 921-34-54 pv@prazdnikvkusa.ru www.prazdnikvkusa.ru

РАСЧЕТ МЕРОПРИЯТИЯ:
На 150 персон

Итого меню: 782 000 рублей.
Итого на персону: 5 215 рублей.
Логистика и обслуживание: 295 000 рублей.
(в стоимость включено: работа 15 официантов, 1 банкетного менеджера, работа поваров на мероприятии, необходимая мебель, в том числе столы и стулья, текстиль, посуда и приборы, стекло под напитки, для реализации данного заказа, транспортные расходы, погрузочные и разгрузочные работы.)

Общая стоимость мероприятия: 1 077 000 рублей.