

Дата, место проведения: шатер "ОРИОН"

Формат мероприятия: свадебный банкет

Количество гостей:

Итого рублей:

Итого рублей на персону:

Итого грамм на персону:

35 4 стола по 8-9чел
124 258 Р
3 550 Р
1 095



Наименование блюдо	Вес гр.	Стоимость руб.	Количество шт.	Итого руб.	Итого гр.
WELCOME - фуршет					
Лимонад Мохито/Клубничный/Классический (ягоды, лимон/лайм, мята, сиропы) минимальный заказ от 3 литров)	1000	400	3	1200	3000
Канapé "Рулетик с семгой" (лепешка пшеничная, семга, огурчиком и сливочным сыром)	35	85	10	850	350
Канapé с куриной грудкой, ананасом, маслиной	40	90	10	900	400
Канapé на шпажках "Пармская ветчина" (тост серый, огурец свежий, ветчина, два вида сыра, салат)	30	80	10	800	300
БАНКЕТ					
Холодные закуски					
Куриный рулет с ароматными овощами	400	900	4	3600	1600
Рулетики из баклажан с сыром моцарелла и орехами 30 шт	1450	2700	1	2700	1450
Горячие закуски					
Фритюр с соусом тар тар(кольца кальмара, куриные палочки, сыр)	1000	1500	3	4500	3000
Ассорти на плато					
Сырное плато.Маасдам, дорблю, пармезан, камамбер, мед, декор.	530	1900	4	7600	2120
Фруктовое плато. Яблоко, виноград, ананас, киви, апельсин, декор.	440	600	4	2400	1760
Салаты					
Салат с индейкой, запечёнными овощами и грушей в вине (микс салата, цуккини запеченный, груша, индейка, сыр кремлетта, кунжут, соус горчишно-медовый).	230	500	12	6000	2760
Салат "Греческий" с сыром фета и бальзамическим соусом.	200	450	12		
Салат с семгой и перепелиным яйцом (микс салата, семга м/с, картофель запеченный, яйцо перепелиное, сыр кремлетта, соус кунжутный).	205	550	12	6600	2460
Салат "Столичный" с языком (картофель отварной, морковь, яйцо, огурец, язык, корнишон, горчишно-сливочная заправка).	200	400	12	4800	2400
Горчие блюда (одна порция делится на несколько тарелок)					
Ассорти рыбное на гриле (палтус, нерка, кальмар. Соус тар-тар).	3500	8500	2	17000	7000
Куриная грудка маринованная в прованских травах	250	300	12	3600	3000
Медальоны из свинины со сливочным соусом из белых грибов.	310	900	12	10800	3720
Гарниры					
Картофельные дольки запеченные с паприкой и травами	1000	700	2	1400	2000
Молодой картофель с грибами	1000	800	1	800	1000
Овощи гриль с соусом унаги-террияки (цукини, баклажан, перец болгарский, кукуруза, шампиньоны, соус)	1000	1300	2	2600	2000
Цветная капуста с брокколи в сливочном кляре	1000	1000	1	1000	1000
Хлеб/Соуса					
Хлебная корзинка 4 вида хлеба	300	400	4	1600	1200
Напитки					
Чай черный/зеленый, сахар, лимон	250	50		0	0
Работа персонала					
Повара		6000	2	12000	
Официант		4000	4	16000	0
Менеджер кейтеринга		4500	1	4500	0
Питание персонала со стороны заказчика (ведущий, диджей, фото)		400	3	1200	
Транспортировка кухни		7000	1	7000	0
Транспортировка персонала		2000	1	2000	0
Бой посуды (1% от сметы меню)				807,5	0
Итого рублей/грамм				124 258	38 320
Итого рублей/грамм на персону				3 550	1 095