

Дата, место проведения: шатер "ОРИОН"

Формат мероприятия: свадебный банкет

Количество гостей:

40 5 столов

Дополнительно:

Итого рублей:

151 791 Р

Итого рублей на персону:

3 795 Р

Итого грамм на персону:

1 161



Наименование блюда	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
Мини сэндвичи (курица, помидор, огурец, соус сырный)	50	70	15	1050	750
Мини сэндвичи (ветчина, помидор, сырный соус)	50	70	15	1050	750
Фруктовое ассорти. Яблоко, виноград, ананас, киви, апельсин, декор.	440	600	1	600	440
канапе с семгой перепелиным яйцом на госте	35	110	20	2200	700
БАНКЕТ					
Холодные закуски					
Куриный рулет с ароматными овощами	400	900	5	4500	2000
Горячие закуски					
Фритюр с соусом тар тар (кольца кальмара, куриные палочки, сыр)	1000	1500	2	3000	2000
Сырное фондю с шампиньонами гриль	300	650	1	650	300
Ассорти на плато					
Мясное плато. Пармская ветчина, сервелат, курица вяленая, буженина, багетные бабочки с беконом, горчица, декор.	405	1300	5	6500	2025
Сырное плато. Маздам, дорблю, пармезан, камамбер, мед, декор.	530	1900	5	9500	2650
Фруктовое плато. Яблоко, виноград, ананас, киви, апельсин, декор.	440	600	5	3000	2200
Соленья под водочку плато. Грибы маринованные, капуста квашеная, огурцы малосоленые, помидоры малосольные, селедочка пряная, сало соленое, декор.	710	1200	3	3600	2130
Салаты					
Салат "Цезарь" (микс салата, куриная грудка, сыр пармезан, сухарики, оригинальный соус).	180	400	13	5200	2340
Салат теплый с телятиной (микс салата, телятина, вяленые томаты, черри, картофель запеченный, соус унаги-терриакки).	210	550	13	7150	2730
Салат с морепродуктами (микс салата, креветка, гребешок, кальмар, огурец, черри, паста песто, соус кунжутный).	185	700	13	9100	2405
Горячие блюда (одна порция делится на несколько тарелок)					
Ассорти мясное на гриле (ароматные ребра, шашлык свиной, телятина, баранина на кости. Два вида соуса, гранатовый и гремолата).	3500	8000	2	16000	7000
Ассорти рыбное на гриле (палтус, нерка, кальмар. Соус тар-тар).	3500	8500	2	17000	7000
Горячие блюда (индивидуальная подача). Минимальный заказ от 4-х порций					
Куриная грудка маринованная в прованских травах	250	300	15	4500	3750
Гарниры					
Картофельные дольки запеченные с паприкой и травами	1000	700	2	1400	2000
Стрелки чеснока	1000	950	1	950	1000
Овощи гриль с соусом унаги-терриакки (цукини, баклажан, перец болгарский, кукуруза, шампиньоны, соус)	1000	1300	3	3900	3000
Хлеб/Соуса					
Хлебная корзинка 4 вида хлеба	300	400	5	2000	1500
Напитки					
Чай черный/зеленый, сахар, лимон	250	50			
Работа персонала					
Повара		6000	2	12000	
Официант		4000	5	20000	
Менеджер кейтеринга		4500	1	4500	
Питание персонала со стороны заказчика (ведущий, диджей, фото)		400	3	1200	
Транспортировка кухни		7000	1	7000	
Транспортировка персонала		2000	1	2000	
Бой посуды (1% от сметы меню)				1040,5	
Итого рублей/грамм				151 791	46 420
Итого рублей/грамм на персону				3 795	1 161