

Дата, место проведения: шатер ОРИОН

Формат мероприятия: свадебный банкет

Количество гостей:

Итого рублей:

Итого рублей на персону:

Итого грамм на персону:

60 6 столов по 10 чел

218 929 Р

3 649 Р

1 088



Наименование блюд	Вес гр.	Стоимость руб.	Количество шт.	Итого руб.	Итого гр.
Welcome					
Коктейль брускетт с неркой/Пармская ветчина/запечённый перец/креветка 40 шт.	1500	5800	1	5800	1500
Фруктовое плато. Яблоко, виноград, ананас, киви, апельсин, декор.	440	600	1	600	440
Холодные закуски					
Блинные рулетики с семгой и красной икрой 30 шт	1050	5300	2	10600	2100
Рулетики из баклажан с сыром моцарелла и орехами 30 шт	1450	2700	2	5400	2900
Горячие закуски					
Дары моря с восточным соусом (гребешок, креветка, кальмар с соусом унаги терриакки)	50	130	60	7800	3000
Фритюр с соусом тар тар(кольца кальмара, куриные палочки, сыр)	1000	1500	3	4500	3000
Креветка темпура с соусом тар тар	350	2000	6	12000	2100
Ассорти на плато					
Мясное плато. Пармская ветчина, сервелат, курица вяленая, буженина, багеты балочки с беконом, горчица, декор.	405	1300	6	7800	2430
Сырное плато.Маздам, дорблю, пармезан, камамбер, мед, декор.	530	1900	6	11400	3180
Фруктовое плато. Яблоко, виноград, ананас, киви, апельсин, декор.	440	600	6	3600	2640
Салаты					
Салат "Греческий" с сыром фета и бальзамическим соусом.	200	450	15	6750	3000
Салат теплый с телятиной (микс салата, телятина, вяленые томаты, черри, картофель запечённый, соус унаги-терриакки).	210	550	15	8250	3150
Салат сёмгой и перепелиным яйцом (микс салата, семга м/с, картофель запечённый, яйцо перепелиное, сыр кремлетта, соус кунжутный).	205	550	15	8250	3075
Салат с морепродуктами (микс салата, креветка, гребешок, кальмар, огурец, черри, паста песто, соус кунжутный).	185	700	15	10500	2775
Горчие блюда (одна порция делиться на несколько тарелок)					
Ассорти птицы на гриле (шашлычки из индейки, шницель куриный, люля из курицы. Два вида соуса, тар-тар, томатный)	3500	6500	3	19500	10500
Ассорти рыбное на гриле (палтус, нерка, кальмар. Соус тар-тар).	3500	8500	3	25500	10500
Гарниры					
Картофельные дольки запеченные с паприкой и травами	1000	700	3	2100	3000
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	3	1200	900
Напитки					
Чай черный/зеленый, сахар, лимон (БОНУСОМ)	250	50		0	0
Работа персонала					
Повара		6000	3	18000	
Официант		4000	6	24000	
Менеджер кейтеринга		4500	1	4500	
Питание персонала со стороны заказчика (ведущий, диджей, фото, видео, организатор)		400	5	2000	
Транспортировка кухни		7000	1	7000	
Транспортировка персонала		4000	1	4000	
Бой посуды (1% от сметы меню)				1578,5	
Итого рублей/грамм				218928,5	65290
Итого рублей/грамм на персону				3 649	1 088