

# Выпускной фуршет – 50 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Мини-блинчики с семгой	35	50	1 750
Мини-сэндвичи на багете с запеченным куриным рулетом и огурцом	50	50	2 500
Брускетта с томатами, соусом «Песто» и сыром «Моцарелла»	40	50	2 000
Брускетта с тамбовским окороком и рукколой	40	50	2 000
Профитроли с муссом из подкопченного лосося	15	50	750
Канapé из домашнего сыра-гриль с виноградом	25	50	1 250
Канapé с мясокопченостями	35	50	1 750
Сырная вафля с зеленью и мясным муссом	35	50	1 750
Чикетти с гуакамоле и креветкой	50	50	2 500
Блинные мини-рулетки с ветчиной, сырной пастой и салатом	35	50	1 750
Мини-рулетки из курицы с овощами и беконом	35	50	1 750
Салат «Цезарь» в баночке	50	50	2 500
Сырный шарик со свежей ягодой на крекере	25	50	1 250
<b>СТАНЦИЯ «МОЛЕКУЛЯРНОЕ МОРОЖЕНОЕ»</b>			
Мороженое в азоте на натуральных сливках (повар готовит при гостях), подается в вафельном рожке	50	50	2 500
<b>ДЕСЕРТЫ, ВЫПЕЧКА</b>			
Фруктовые шпажки	35	50	1 750
Кейк-попс на палочке	30	50	1 500
Мини-тарталетка малиновая с заварным кремом	30	50	1 500
Мини-хачапури с сыром «Сулугуни»	50	50	2 500
<b>НАПИТКИ</b>			
Сок в ассортименте (яблоко, апельсин, вишня)	1000	20	
Морс ягодный	1000	20	
Вода «Максим» (негез, пластик)	500	50	
<b>ПРОЧЕЕ</b>			
Работа 2 официантов (3 часа):	7 200.-	Работа повара:	6 000.-
Аренда посуды, мебели, текстиля:	3 050.-	Доставка, работа грузчиков:	7 000.-
Итого (общий вес):	33 250 г	Средств на персону:	2 500.-
Выход закусок на персону:	665 г	Итоговая сумма:	125 000.-

