

Выпускной банкет – 50 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Рулетки из лосося с мягким сыром и заправкой «Васаби»	150	10	1 500
Рулетки из баклажанов с сырно-ореховым кремом	150	10	1 500
Мясное ассорти (ростбиф, буженина, язык горячего копчения, рулет куриный)	230	10	2 300
Канapé с сыром «Моцарелла» и томатами черри	35	50	1 750
Профитроли с паштетом из тунца	15	50	750
Блинные мини-рулетки с ветчиной, сырной пастой и салатом	35	50	1 750
Овощная тарелка (свежие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень)	300	10	3 000
Салат «Цезарь» с копченой индейкой, гренками и томатами черри	200	25	5 000
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА			
Клуб-сэндвич (куриное филе, бекон, свежие томаты, листья салата) подается с картофелем фри и коктейльным соусом	350/100/50	30	13 500
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ИНДИВИДУАЛЬНО			
Стейк из цыпленка с грибным соусом и картофельными дольками	250	25	6 250
Лосось в кунжутно-соевом соусе с овощами гриль	300	25	7 500
ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ			
Фруктовое плато	1 000	5	5 000
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	5	1 500
Пирожное с пожеланием выпускнику	100	50	5 000
НАПИТКИ			
Морс клюквенно-брусничный	1 000	30	
Сок в ассортименте (яблоко, апельсин, вишня)	1 000	30	
Чай черный, зеленый пакетированный (сахар, лимон)	200	40	
Вода «Максим» (негез, пластик)	500	50	
ПРОЧЕЕ			
Обслуживание (5 официантов, 2 повара):	35 000.-	Доставка, работа грузчиков:	10 000.-
Аренда посуды, мебели, текстиля:	4 500.-		
Итого (общий вес): 56 300 г Средств на персону: 3 600.-			
Выход закусок на персону: 1 126 г Итоговая сумма: 180 000.-			

