

Фуршет Купеческий – 30 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Гречишные блинцы с жульеном из зайца и белыми грибами под моченой брусникой с луговыми цветами	40	20	800
Ломтик муксуна Сибирского на ржаном крутоне	25	30	750
Грузди на картофельном дранике со сметаной	25	30	750
Холодец из дичи с хреновиной и облепиховой горчицей	30	30	900
Вяленая пелядь на дранике с щучьей икрой	30	20	600
Сало домашнего посола с крымским луком на бородинском тосте	45	30	1 350
Канapé с перепелкой и беконом на картофеле	40	20	800
Засахаренный салат в стаканчике (морковь, свекла, яблочные чипсы, зеленое масло, лимон)	50	30	1 500
Драники из цуккини с щучьей икрой	35	30	1 050
ВЫПЕЧКА			
Мини-пирожки с яйцом, рисом и визигой	30	15	450
Мини-пирожки с груздями	30	15	450
Загибни с черникой	30	10	300
Мини-шаньга с творогом и лесными ягодами	30	10	300
ДЕСЕРТЫ			
"Молодильные яблочки" (сливочный мусс с добавлением пюре манго и маракуйи, апельсинового сока, в корпусе из белого шоколада, на песочной основе)	30	10	300
Тюменские маржетки (хворост)	15	40	600
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ			
Чай листовой Иван-чай, таежный (лимон, сахар)	200	20	
Кофе свежесваренный Американо, капучино (сахар, молоко)	200	25	
Морс облепиховый	1 000	8	
ПРОЧЕЕ (включено)			
Работа 2 официантов (1 час) Доставка, работа грузчиков		Доставка оборудования, еды, мебели, текстиля	
Итого (общий вес):	10 900 г	Средств на персону:	2 230.-
Выход закусок на персону:	363 г	Итоговая сумма:	67 000.-

Прием заказа и корректировки не позднее, чем за 36 часов. Отмена мероприятия не позднее, чем за двое суток.

