

Банкет – 50 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
--------------	-----------------	------------	--------------

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбный слабосол (муksун и семга)	200	14	2 800
Эклеры с норвежским лососем и сливочным сыром	50	50	2 500
Паштет из кролика в ягодном желе с тостами	150	10	1 500
Мясное ассорти (ростбиф, буженина, язык горячего копчения, рулет куриный)	230	12	2 760
Грузди соленые со сметаной	200	12	2 400
Овощная тарелка (свежие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень)	200	10	2 000
Рулетики из баклажанов с сырным кремом и чесночной заправкой	150	10	1 500
Рулетики из цуккини с копченой уткой и овощным сое	150	10	1 500
Рулет из языка со сладким перцем и сырным кремом	180	12	2 160
Брускетта с ростбифом и соусом «Тар-тар»	50	50	2 500

САЛАТ ИНДИВИДУАЛЬНО

Салат с куриным рулетом и кедровыми орешками	200	25	5 000
Салат из мини-томатов и норвежского лосося, заправленный домашним майонезом с пряным перцем	190	25	4 750

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НАВЫНОС С УЧАСТИЕМ ШЕФ-ПОВАРА

Шея телянка, запеченная с овощами (подача с огнём)	1 000	6	6 000
--	-------	---	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ИНДИВИДУАЛЬНО

Семга с креветочным муссом и соусом «Песто»	200	25	5 000
Стейк из свинины с запечеными овощами и соусом «Демиглас»	300	25	7 500

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

Фруктовое плато (фрукты по сезону)	1 000	5	5 000
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	5	1 500

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс клюквенно-брусничный	1 000	50	
Чай, кофе пакетированный (сахар, лимон)	200	50	

ПРОЧЕЕ (включено)

Работа 5 официантов (5 часов)	Доставка, работа грузчиков
Работа 2 поваров (4 часа)	Аренда посуды, текстиля

Итого (общий вес):	56 370 г	Средств на персону:	5 500.-
Выход закусок на персону:	1 127 г	Итоговая сумма:	275 000.-

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



ЦЕНТР ВЫЕЗДНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ
МАКСИМ

+7 (3452) 99-59-19 / cvo@maxim-rest.ru

Отдел контроля качества
+7 (3452) 97-81-37
zabota@maxim-rest.ru