

Выпускной банкет – 50 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Рулеты из лосося с мягким сыром и заправкой «Васаби»	150	10	1 500
Рулетики 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 муссом из тунца	15	50	750
Блинные мини-рулетики 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 (на общее)	200	25	5 000
Рулет из лосося в лаваше с сырным кремом	150	10	1 500
Эклеры с норвежским лососем и сливочным сыром	50	50	2 500
Чикетти с гуакамоле и креветкой	50	50	2 500
Брускетта с ростбифом и соусом «Тартар»	40	50	2 000
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 ИНДИВИДУАЛЬНО			
Стейк из цыпленка с грибным соусом и картофельными дольками	300	25	7 500
Лосось с овощной лапшой и соусом «Наршараб»	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» (негаз, пластик)	500	50	

ПРОЧЕЕ (включено)

Обслуживание (5 официантов, на 6 часов)
Аренда посуды, мебели, текстиля

Работа 2 поваров
Доставка, работа грузчиков

Итого (общий вес):
Выход закусок на персону:

66 050 г
1 321 г

Средств на персону:
Итоговая сумма:

5 600.-
280 000.-



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