

Банкет – 50 персон

Наименование	Выход порции и, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Рыбный слабосол (муксун и семга)	200	10	2 000
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	10	2 300
Грузди соленные со сметаной	200	10	2 000
Овощная тарелка (свежие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень)	200	5	1 000
Рулетики из баклажанов с сырным кремом и чесночной заправкой	150	10	1 500
Рулетики из цукини с копченой уткой и овощным сое	150	10	1 500
Руллет из языка со сладким перцем и сырным кремом	180	10	1 800
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 НА ВЫНОС С УЧАСТИЕМ ШЕФ-ПОВАРА			
Шея теленка, 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 (6 часов)	Доставка (в черте города), работа грузчиков		
Работа 2 поваров	Аренда посуды, текстиля		
Итого (общий вес):	53 350 г	Средств на персону:	5 700.-
Выход закусок на персону:	1 067 г	Итоговая сумма:	285 000.-



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