



Пикник – 20 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ			
Сендвич кинг-сайз станция (повар готовит большой сендвич с ветчиной на длинном багете, затем порционно нарезает и подает гостям в крафт-пакете)	150	10	1500
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Лосось шеф-посола с крутонами и зеленым маслом	150	6	900
Овощная тарелка (свежие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень)	300	3	900
Тарелка с зеленью (базилик, кинза, укроп, петрушка, зеленый лук)	100	3	300
Рулетики из баклажанов с сырно-ореховым кремом	150	5	750
Салат «Капрезе» со спелыми томатами, нежной Моцареллой, соусом «Песто» и кедровыми орешками	280	5	1400
ГОРЯЧЕЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ			
Окорок свиной в пряных травах на вертеле	1000	3	3000
Стейк из курицы	100	15	1500
Семга-гриль	100	15	1500
Овощи на гриле (кукуруза, цукини, перец болгарский)	150	10	1500
Картофель, печенный на углях	150	10	1500
АССОРТИ СОУСОВ			
Соус «Барбекю» (томаты, зелень, чеснок)	50	4	200
Соус сливочно-чесночный	50	4	200
ВЫПЕЧКА			
Мини-хачапури	50	10	500
Мини-слойка с ветчиной и сыром	30	10	300
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	2	600
ЛИМОНАДНЫЙ БАР			
Освежающий ягодный лимонад с мятой и тархуном	1000	3	3000
Цитрусовый лимонад с апельсином и лаймом	1000	3	3000
Морс облепиховый	1000	3	3000
ПРОЧЕЕ			
Обслуживание, работа повара, доставка (по городу) - включено Посуда для сервировки и подачи блюд - включено	Униформа официантов, цвет скатертей и юбок для столов, оформление текстилем, цветочные композиции - по желанию заказчика, обсуждается заранее.		
Итого (общий вес): Выход закусок на персону:	16 550 г 828 г	Средств на персону: Итоговая сумма:	2295.- 45 890.-