



## Банкет – 50 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Рыбный слабосол (муксун 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 цукини 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 «Тартар»	50	50	2 500
<b>САЛАТ ИНДИВИДУАЛЬНО</b>			
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
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НАВЫНОС С УЧАСТИЕМ ШЕФ-ПОВАРА</b>			
Шея телянка, запеченная с овощами (подача с огнём)	1000	6	6000
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ИНДИВИДУАЛЬНО</b>			
Семга с креветочным муссом и соусом «Песто»	200	25	5000
Стейк из свинины с запеченными овощами и соусом «Демиглас»	300	25	7500
<b>ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ</b>			
Фруктовое плато (фрукты по сезону)	1000	5	5000
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	5	1500
<b>НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ</b>			
Морс клюквенно-брусничный	1000	50	
Чай, кофе пакетированный (сахар, лимон)	200	50	
<b>ПРОЧЕЕ</b>			
Работа 5 официантов (5 часов):	25 000.-	Доставка, работа грузчиков:	6 000.-
Работа 2 поваров (4 часа):	10 000.-	Аренда посуды, текстиля:	2 840.-
Итого (общий вес):	56 370 г	Средств на персону:	4 300.-
Выход закусок на персону:	1 127 г	Итоговая сумма:	215 000.-

