



## Фуршет-аперитив – 30 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Наполеон из ржаного хлеба со сливочным маслом и красной икрой	30	20	600
Аспик из коктейльной креветки в соке из грейпфрута на кукурузном тосте	20	20	400
Профитроли с соусом «Песто» и вялеными томатами	15	20	300
Крем из кролика в оболочке из сибирской ягоды	35	20	700
Рулетки из цукини с копченой уткой и овощным соте	40	20	800
Канapé с мягким сыром и клубникой	25	20	500
<b>ЛИМОНАДНЫЙ БАР</b>			
Лимонад ягодный	1 000	3	
Лимонад с лаймом и мятой	1 000	3	
Лимонад огуречный с киви	1 000	3	
<b>ПРОЧЕЕ</b>			
Работа 1 официанта (2 часа):	2 000.-	Доставка, работа грузчиков:	2 500.-
Аренда посуды, мебели, текстиля:	1 550.-		
Итого (общий вес):	3 300 г	Средств на персону:	833.-
Выход закусок на персону:	110 г	Итоговая сумма:	25 000.-

