

# Корпоратив – 50 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Лосось шеф-посола с крутонами и зеленым маслом	150	12	1 800
Картофельные оладьи с красной икрой и миксом салата	150	12	1 800
Рулетки из лосося в лаваше с сырным кремом	150	12	1 800
Рулетки из языка со сладким перцем и сырным кремом	180	12	2 160
Мясное ассорти (ростбиф, буженина, язык горячего копчения, рулет куриный)	230	10	2 300
Грузди соленые со сметаной	200	10	2 000
Овощная тарелка (свежие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень)	300	10	3 000
Рулетки из баклажанов с сырно-ореховым кремом	150	12	1 800
Рулетки из цукини с копченой уткой и овощным соте	150	12	1 800
Ассорти из паштетов с луковым вареньем и пшеничными крутонами (паштет куриный, паштет из кролика, паштет грибной)	150	12	1 800
<b>САЛАТ ИНДИВИДУАЛЬНО</b>			
Салат из мини-томатов и норвежского лосося, заправленный домашним майонезом с пряным перцем	190	25	4 750
Салат с куриной грудкой, томатами, луковыми чипсами и мякотью авокадо	180	25	4 500
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ОБЩЕЕ (ПОДАЧА С АЗОТОМ)</b>			
Мешочек из слоеного теста с мясным ассорти и грибным соусом	150	50	7 500
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ИНДИВИДУАЛЬНО</b>			
Дорадо с шампиньонами, шпинатом с соусом «Пепперони»	350	25	8 750
Стейк из телятины с соусом «Демиглас» и бэби-картофелем	150	25	3 750
<b>ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ</b>			
Фруктовое плато (фрукты по сезону)	1000	5	5 000
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	5	1 500
<b>НАПИТКИ</b>			
Морс клюквенно-брусничный	1 000	50	
Чай, кофе пакетированный (сахар, лимон, сливки)	200	50	
<b>ПРОЧЕЕ</b>			
Работа 5 официантов (5 часов):	25 000.-	Доставка, работа грузчиков:	6000.-
Работа 2 поваров (4 часа):	10 000.-	Аренда посуды, мебели, текстиля:	3 070.-
Итого (общий вес):	56 010 г	Средств на персону:	4 400.-
Выход закусок на персону:	1 120 г	Итоговая сумма:	220 000.-

