

Свадебный банкет – 50 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Лосось шеф-посола с крутонами и зеленым маслом	150	5	750
Рулетики из лосося в лаваше с сырным кремом	150	10	1 500
Деревянное плато с сыром, мёдом и орешками	300	5	1 500
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
Овощная тарелка (свежие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень)	300	5	1 500
Рулетики из баклажанов с сырно-ореховым кремом	150	8	1 200
Рулетики из цуккини с копченой уткой и овощным сое	150	8	1 200
Эклеры с норвежским лососем, гуакамоле и сливочным сыром	50	40	2 000
Брускетта с творожным муссом, рукколой и креветками	40	40	1 600
Брускетта с ростбифом и соусом «Тартар»	40	40	1 600
Фруктовая ваза (от гостя)	1 000	5	5 000
САЛАТ ИНДИВИДУАЛЬНО			
Салат из мини-томатов и норвежского лосося, заправленный домашним майонезом с пряным перцем	190	25	4 750
Салат с куриным рулетом и кедровыми орешками	200	25	5 000
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА			
Мешочек из слоеного теста с мясным ассорти и грибным соусом	150	50	7 500
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ОБЩИЕ			
Лосось с овощной лапшой и соусом «Наршараб»	300	25	7 500
Стейк из свинины с запеченными овощами и словым демигласом	300	25	7 500
Ассорти соусов к горячему			
ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ			
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	3	900
Хачапури с сыром «Сулугуни»	50	50	2 500
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ			
Морс клюквенно-брусничный	1 000	45	
Кофе, чай пакетированный чёрный, зелёный (сахар, лимон) (от гостя)			
Алкоголь, вода (от гостя)			
ПРОЧЕЕ			
Работа 5 официантов (6 часов):	30 000.-	Доставка, работа грузчиков:	4 500.-
Работа поваров:	10 000.-	Аренда посуды, текстиля:	1 290.-
Итого (общий вес):	57 300 г	Средств на персону:	4 000.-
Выход закусок на персону:	1 146 г	Итоговая сумма:	200 000.-

