



Фуршет – 30 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Слоеный мини-торт с лососем, яблоком и сливочным сыром	35	20	700
Канapé со слабосоленой семгой и маслиной на ржаном тосте	25	20	500
Профитроли с паштетом из тунца	15	20	300
Канapé с сыром «Моцарелла» и томатами черри	35	20	700
Канapé из домашнего сыра-гриль с виноградом	25	20	500
Мини-рулетки из буженины с перчиком и орешками	30	20	600
Канapé с ростбифом, запеченной тыквой и соусом «Демиглас»	40	20	800
Фруктовая шпажка	30	20	600
САЛАТЫ В МАРТИНКАХ			
Куриный салат с авокадо (куриное филе на гриле, авокадо, томаты черри, листья салата, соус кунжутный, кунжут)	50	15	750
Салат со слабосоленой семгой и соусом «Цезарь» (семга с/с, томаты черри, луковые чипсы, листья салата)	50	15	750
ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ			
Трюфель в белом шоколаде	30	20	600
Мини-кокосовая трубочка с сырным кремом	40	20	800
Мини-тарталетка с орехами	30	20	600
НАПИТКИ			
Морс клюквенно-брусничный	1 000	5	
Чай черный, зеленый пакетированный (сахар, лимон)	200	15	
Кофе свежесваренный (сливки, сахар)	200	15	

ПРОЧЕЕ

Работа 2 официантов (1 час):	2 000.-	Аренда посуды, мебели, текстиля:	1 925.-
Доставка, работа грузчиков:	3 000.-		

Итого (общий вес):	8 200 г	Средств на персону:	1 100.-
Выход закусок на персону:	273 г	Итоговая сумма:	33 000.-

