

Банкет на 50 персон



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
Лосось шеф-посола с крутонами и зеленым маслом	150	16	2400
Эклеры с норвежским лососем, гуакамоле и сливочным сыром	50	50	2500
Мясное ассорти (ростбиф, буженина, язык горячего копчения, рулет куриный)	230	12	2760
Грузди соленные со сметаной	200	12	2400
Овощная тарелка (свежие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень)	200	10	2000
Рулетики из баклажанов с сырным кремом и чесночной заправкой	150	10	1500
Рулеты из цуккини с копченой уткой и овощным сое	150	10	1500
Рулет из языка со сладким перцем и сырным кремом	180	12	2160
Брускетта с ростбифом и соусом «Тартар»	40	50	2000

САЛАТ ИНДИВИДУАЛЬНО

Салат с куриной грудкой, томатами, луковыми чипсами и мякотью авокадо	180	25	4500
Салат из свеклы с домашним сыром под ягодным соусом	160	25	4000

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НАВЫНОС С УЧАСТИЕМ ШЕФ-ПОВАРА

Шея телянка, запеченная с овощами (подача с огнём)	1000	6	6000
--	------	---	------



	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ИНДИВИДУАЛЬНО			
Семга с креветочным муссом и соусом «Песто»	200	25	5000
Стейк из свинины с запечеными овощами и соусом «Демиглас»	300	25	7500

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

Фруктовое плато (фрукты по сезону)	1000	5	5000
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	5	1500

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс клюквенно-брусничный	1000	50	
Чай, кофе пакетированный (сахар, лимон)	200	50	

ПРОЧЕЕ

Работа 5 официантов (5 часов): 20 000.-
Работа 2 поваров (4 часа): 6 400.-

Доставка, работа грузчиков: 5 620.-
Аренда посуды, текстиля: 3 000.-

Итого (общий вес): 52 720 г
Выход закусок на персону: 1 054 г

Средств на персону: 3 680.-
Итоговая сумма: 184 000.-



+7 (3452) 99-59-19
cvo@maxim-rest.ru

отдел
контроля
качества

+7 (3452) 97-81-37
gdep@maxim-rest.ru