

Фуршет на 50 персон



МЕНЮ	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
ЗАКУСКИ			
Мини-рулетики из слабосоленой семги с сыром «Филадельфия»	25	30	750
Канапе со слабосоленым муксуном	35	30	1050
Тигровые креветки с соусом «Песто»	30	30	900
Канапе из домашнего сыра-гриль с виноградом	25	30	750
Мини-рулетики из телятины с вялеными помидорами, сыром и орехами	35	30	1050
Канапе с языком	35	30	1050
Сырный ролл с голубым сыром, цукатами и виноградом	30	30	900
Чоризо с вялеными томатами и сыром на шпажке	35	30	1050
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
Мини-шашлычки из семги в лимонной заправке	70	40	2800
Овощной штрудель в тонком тесте с телятиной	50	40	2000
Овощные шпажки	45	30	1350
Шляпки шампиньонов с овощным рататуем	35	20	700
ДЕСЕРТЫ			
Мини-эклер соленая карамель (Эклер с заварным ванильным кремом и начинкой из соленой карамели)	50	25	1250
Десерт в стаканчике «Тюмень» (бисквит с шоколадом, прослоенным заварным кремом с вареным сгущенным молоком, сливочным сыром со взбитыми сливками и натуральным мармеладом из клюквы и брусники)	50	25	1250



напитки	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
Морс клюквенно-брусничный	1000	12	
Чай черный, зеленый пакетированный (сахар, лимон)	200	30	
Кофе натуральный (сливки,сахар)	200	20	

ПРОЧЕЕ

Обслуживание 3 официантов (1 час): 2 400.-Доставка, работа грузчиков: 3 825.- Аренда посуды, текстиль, мебель: 3 100.-

Итого (общий вес): $16~850~{\rm r}$ Выход закусок на персону: $337~{\rm r}$ Средств на персону: 1 360.-Итоговая сумма: 68 000.-

