

Выпускной фуршет – 50 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Мини-блинчики с семгой	35	50	1 750
Мини-сэндвичи на багете с запеченным куриным рулетом и огурцом	50	50	2 500
Брускетта с тамбовским окороком и рукколой	40	50	2 000
Профитроли с муссом из подкопченного лосося и икрой	15	50	750
Канapé из домашнего сыра-гриль с виноградом	25	50	1 250
Канapé с мясокопченостями	35	50	1 750
Сырная вафля с зеленью и мясным муссом	35	50	1 750
Чикетти с гуакамоле и креветкой	50	50	2 500
Блинные мини-рулетики с ветчиной, сырной пастой и салатом	35	50	1 750
Мини-рулетики из курицы с овощами и беконом	35	50	1 750
Салат «Цезарь» в баночке	50	50	2 500
Канapé из сыра «Камамбер» со свежей ягодой	25	50	1 250
Мини-гамбургер Red с куриной котлетой	50	25	1 250
Мини-гамбургер Black с говяжьей котлетой	50	25	1 250
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
Мини-шашлычки из семги в лимонной заправке	50	50	2 500
Куриный шашлычок-гриль с цукини и грибами	50	50	2 500
Картофель по-деревенски	150	20	3 000
Ассорти соусов (сырный, томатный)	30	20	600
СТАНЦИЯ «МОЛЕКУЛЯРНОЕ МОРОЖЕНОЕ»			
Мороженое в азоте на натуральных сливках (повар готовит при гостях), подается в вафельном рожке	50	50	2 500
ДЕСЕРТЫ, ВЫПЕЧКА			
Фруктовые шпажки	30	50	1 750
Кейк-попс на палочке	30	50	1 500
Мини-тарталетка малиновая с заварным кремом	30	50	1 500
Мини-хачапури с сыром «Сулугуни»	50	50	2 500
НАПИТКИ			
Сок в ассортименте (яблоко, апельсин, вишня)	1 000	20	
Морс ягодный	1 000	20	
Вода «Максим» (негаз, пластик)	500	50	

ПРОЧЕЕ (включено)

Работа 2 официантов., (3 часа)
Аренда посуды, мебели, текстиля

Работа повара
Доставка, работа грузчиков:

Итого (общий вес):	42 350 г	Средств на персону:	3 800.-
Выход закусок на персону:	847 г	Итоговая сумма:	190 000.-

Прием заказа и корректировки не позднее, чем за 36 часов. Отмена мероприятия не позднее, чем за двое суток.



ЦЕНТР ВЫЕЗДНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ
МАКСИМ

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

Отдел контроля качества
+7 (3452) 97-81-37
zabota@maxim-rest.ru