

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 соленые 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
Картофель, запеченный с розмарином	150	25	3750
ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ			
Фруктовое плато (фрукты по сезону)	1000	5	5000
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	5	1500
НАПИТКИ			
Морс клюквенно-брусничный	1000	50	
Чай пакетированный (сахар, лимон)	200	30	
Кофе свежесваренный (американо) сливки, сахар	200	20	

Обслуживание, работа поваров, доставка, работа грузчиков - включено
Аренда посуды, текстиля - включено

Итого (общий вес): 56 470 г
Выход закусок на персону: 1129 г

Средств на персону: 3 498.-
Итоговая сумма: 174 900.-



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

отдел
контроля
качества

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