

# Банкет на 50 персон



МЕНЮ	Выход порции, г	кол-во, шт	Общий вес, г
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Рыбный слабосол (муксун и семга)	200	35	2 400
Рулет из лосося в лаваше с сырным кремом	150	35	1 800
Мясное ассорти (ростбиф, буженина, язык горячего копчения, куриный рулет, паштет из печени)	230	25	2 760
Грузди соленые со сметаной	200	35	2 400
Овощная тарелка (свежие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень)	200	45	1 600
Рулетики из баклажанов с сырным кремом и чесночной заправкой	150	35	1 800
Рулеты из цукини с копченой уткой и овощным соте	150	30	1 800
Рулет из языка с грибной икрой и миксом зеленого салата	150	25	1 800
<b>САЛАТ (ИНДИВИДУАЛЬНО)</b>			
Салат с лососем и печеной тыквой	200	40	5 000
Стейк-салат с телятиной	200	35	5 000
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА В ФИРМЕННОЙ ПОДАЧЕ ШЕФ-ПОВАРА</b>			
Шея телянка, запеченная с овощами (подача с огнем)	1000	6	6 000
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (ИНДИВИДУАЛЬНО)</b>			
Медальоны из сибаса на подушке из шпината	300	25	7 500
Стейк из свинины с запеченными овощами и соусом «Демиглас»	25	25	7 500
Ризотто с белыми грибами	150	25	3 750
Овощи на гриле (баклажаны, цукини, болгарский перец) с сельдереем и томатами черри	25	25	3 750
<b>ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ</b>			
Фруктовое плато (фрукты по сезону)	1 000	5	5 000
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	5	1 500
<b>НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ</b>			
Морс клюквенно-брусничный	1 000	25	
Лимонад с лимоном и мятой	1 000	25	
Чай, кофе пакетированный (сахар, лимон, сливки)	200	50	
Обслуживание (официанты, менеджер) - включено			
Мебель, посуда, текстиль, оформление столов - включено			

Итого (общий вес): **61 360 г**

Выход закусок на персону: **1227 г**

Средств на персону: **3 200.-**

Итоговая сумма: **160 000.-**

