

Банкет на 50 персон



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход порции, г	кол-во, шт	Общий вес, г
Рыбный слабосол (муksун 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

САЛАТ (ИНДИВИДУАЛЬНО)

Салат с лососем и печеной тыквой	200	40	5 000
Стейк-салат с телятиной	200	35	5 000

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА В ФИРМЕННОЙ ПОДАЧЕ ШЕФ-ПОВАРА

Шея телянка, запеченная с овощами (подача с огнем)	1000	6	6 000
--	------	---	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (ИНДИВИДУАЛЬНО)

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

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

Фруктовое плато (фрукты по сезону)	1 000	5	5 000
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	5	1 500

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

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.-

