

Расчет выпускной вечер на 10 персону						
	Наименование	Выход,г.	Кол-во	Цена	Стоимость	Выход на 1 персону
Родители						
Холодные закуски						
1	Сырное ассорти(пармезан,гауда ,фруктовый сыр от шефа,бри)	200	2	850	1700	50
2	Капрезе(закуска из мацареллы,томатов черри и соуса песто)	250	2	750	1500	62
3	Ассорти мясное традиционное (ростбиф/буженина/язык говяжий/томаты черри/базиллик/соус сливочный хрен/соус томатный)	300	2	950	1900	75
4	Ассорти рулетов из баклажана и цуккини(Рулеты из баклажанов с сыром зеленью и грецким орехом,рулеты из кабачков с твороженным сыром и лососем шеф-посола)	300	2	570	1140	75
5	Ассорти рулетов(рулеты из блинчиков с лососем и сливочным сыром,с подкопченным цыпленком,с сыром грецким орехом и зеленью,с ветчиной и сыром)	300	2	640	1280	75
6	Ассорти брускетт (с лососем с/с,ростбифом,с печеным перцем и творожным сыром)	480	2	1150	2300	120
7	Ассорти свежих овощей(огурец, болгарский перец, редис,томаты черри,сельдерей,зелень свежая,соус песто и сметанный соус)	350	2	400	800	87
Салаты общая подача						544
1	Микс салат с креветками (микс салата, креветки коктейльные, калмар, кунжут, оливковое масло, огурец свежий, крем бальзамик)	180	5	350	1750	90
2	Салат с языком и овощами (салатный микс,свежий помидор,свежий огурец, фасоль,телячий язык,горчичный соус,пармезан,яйцо перепелиное,помидоры черри)	180	5	350	1750	90
Горячие блюда						180
1	Феле судака подается с миксом белого и дикого риса и сливочным соусом (соус подать отдельно)	120/150	5	650	3250	135
2	Буженина запеченная с чесноком и прованскими травами подается с обжаренным картофелем и брусничным соусом	150/100	5	650	3250	135
Напитки						270
1	Морс клюква брусника	1000	10	200	2000	
Хлебные корзины						
	Хлеб белый и черный (5 белого ,5 черного)	10 кус	2	50	100	
Выход в граммах на 1 персону		994				
ДЕТИ						
Холодные закуски к 17.00						
1	Канале на ржаном тосте с куриным рулетом	40	15	120	1800	60
2	Канале с ростбифом на тостовом хлебе	40	15	150	2250	60
3	Ассорти рулетов(рулеты из блинчиков с лососем и сливочным сыром,с подкопченным цыпленком,с сыром грецким орехом и зеленью,с ветчиной и сыром)	300	3	740	2220	90
4	Ассорти брускетт (с лососем с/с,ростбифом,)	480	3	1400	4200	144
5	Канале овощное по гречески (томат черри, сыр «Фета», маслинка, огурец)	30	15	60	900	45
6	Ассорти профитролей(с куриной печенью,с муссом из лосося,с муссом из краба и двух видов сыра)	300	3	750	2250	90
7	Таталетка с салатом Министерский	50	15	90	1350	75
8	Рулетики из ветчины с сыром	30	15	80	1200	45
6	Рулетики из языка	30	15	130	1950	45
Салаты индивидуально к 17.20						654 гр
	Цезарь с цыпленком(микс салатов,цыпленок гриль,томаты черри,пармезан,сухарики)	180	10	320	3200	180
Горячие закуски(общая подача) к 18.30						180 гр
	Мини бургер(цвет булочки красный и черный)с говяжьей котлетой,листом салата,соусом и свежим огурчиком и таматом)	90	10	170	1700	90
Горячие блюда индивидуально к 19.40						90
	Шашлычок из курицы подается со свежими овощами и картофелем фри	160/150	10	450	4500	310
Хлебные корзины к 17.00						310
	Хлеб белый и черный (5 белого ,5 черного)	10 кус	25	50	1250	
Выход в граммах на 1 персону		1234				
Сумма на 1 персону		1		3100		
Сервисный сбор 10%		1		310	0	
Все холодные закуски делаться по две тарелки на каждый стол . Время подачи горячей закуски и горячих блюд согласовывается с ведущим программы мероприятия. Доставку,покупку фруктов,чая,кофе можете переложить на нас .Достаточно согласовать объем и ассортимент.						
Входит в стоимость и не требует оплаты: скатерти белые на столы,столы банкетные круглые 1.8 м,стекло и фарфор для подачи блюд и сервировки.К сожалению у нас нет кондитерского цена,но мы из заказанных вами сладких блюд делаем чайную зону и предоставляем все необходимое для нее (столы,текстиль,водонагреватель,чайные пары ,а также блюда на которые будет выкладка происходить.)Лед для охлаждения напитков предоставляем.						
Итого:					51,490.00	
Сумма на 1 персону:					2,574.50	
Итого к оплате :					51,490.00	