

Корпоратив – 50 персон

Наименование	Выход порции, г	Кол-во, шт	Общий вес, г
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Рыбный слабосол (муksун и семга)	200	10	2 000
Картофельные оладьи с красной икрой и миксом салата	150	12	1 800
Рулетки из лосося с мягким сыром и заправкой «Васаби»	150	12	1 800
Рулет из языка со сладким перцем и сырным кремом	180	12	2 160
Мясное ассорти (ростбиф, буженина, язык горячего копчения, рулет куриный)	230	10	2 300
Грузди соленые со сметаной	200	10	2 000
Овощная тарелка (свежие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень)	300	10	3 000
Рулетки из баклажанов с сырно-ореховым кремом	150	12	1 800
Рулетки из цуккини с копченой уткой и овощным сое	150	12	1 800
Ассорти из паштетов с луковым вареньем и пшеничными крутонами (паштет куриный, паштет из кролика, паштет грибной)	150	10	1 500
САЛАТ ИНДИВИДУАЛЬНО			
Салат из мини-томатов и норвежского лосося, заправленный домашним майонезом с пряным перцем	190	25	4 750
Салат с куриной грудкой, томатами, луковыми чипсами и мякотью авокадо	180	25	4 500
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ОБЩЕЕ (ПОДАЧА С АЗОТОМ)			
Шея теленка, запеченная с овощами	1 000	5	5 000
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ИНДИВИДУАЛЬНО			
Дорадо с шампиньонами, шпинатом с соусом «Пепперони»	350	25	8 750
Стейк из свинины с запеченными овощами и соусом «Демиглас»	350	25	8 750
ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ			
Фруктовое плато (фрукты по сезону)	1 000	3	3 000
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	5	1 500
НАПИТКИ			
Морс клюквенно-брусничный	1 000	40	
Чай, кофе пакетированный (сахар, лимон, сливки)	200	40	
ПРОЧЕЕ (включено)			
Работа 5 официантов (6 часов)		Доставка, работа грузчиков	
Работа поваров		Аренда посуды, текстиля, мебели	
Итого (общий вес):	56 410 г	Средств на персону:	5 600.-
Выход закусок на персону:	1 128 г	Итоговая сумма:	280 000.-

