



Kostis

# КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

# Банкет на 150 персон

1 189 граммов на гостя



наименование

## Канапе рыбные

Блинчики "Императорские"

*Блинчики с красной рыбой, сыром "Креметте", красной икрой и лимоном*

кол-во

выход, гр. гр./пер.

60,0

150

60

60,0

## Брускетты

Брускетты с перепелиным яйцом

*французский багет с нежным сыром, перепелиным яйцом и черной икрой летучей рыбы.*

38,3

50

45

15,0

Мини-брускетта с прошутто, рикоттой, печеной грушей и шалфеем

50

40

13,3

Брускетта с тигровой креветкой, цитрусовой заправкой и голубикой.

50

30

10,0

## Холодные закуски

Мясное плато

*Острая колбаска Чоризо, пикантная Пепперони и сыровяленая ветчина в сочетании с мини шариками рассольной моцареллы, мультизлаковыми брускеттами и маринадами*

427,0

15

400

40,0

Рыбное плато

*Семга с/с, масляная рыба холодного копчения, жареный угорь и обжаренные королевские креветки подаются со свежим сливочным маслом, обжаренными брускеттами, маслинами и свежим лимоном*

15

500

50,0

Сырное плато

*Ассорти сыров в сочетании с поджаренными ароматными брускеттами, гриссини с пармой и свежим виноградом*

15

970

97,0

Домашние соленья

*Ассорти из хрустящих огурчиков бочкового посола, квашеной капусты с брусникой, ароматных стеблей черемши, маринованных лесных опят и нежных помидорок черри*

15

900

90,0

"Капрезе"

*Легкая закуска родом из Италии. Нежная моцарелла, томаты, базилик, соус Песто.*

15

300

30,0

Восточные рулетики из баклажан с ореховой начинкой

150

20

20,0

Овощное ассорти

*помидоры, перец, огурцы, морковь, зелень*

15

1000

100,0

# Банкет на 150 персон

1 189 граммов на гостя

наименование

кол-во

выход, гр.

гр./пер.

## Салаты



Салат со слабосоленым лососем, листья свежего салата, обжаренным картофелем и медово-горчичным соусом

50

150

150,0

"Оливье"

Салат из отварной курицы, картофеля, моркови, маринованных огурчиков, горошка, куриных яиц, зелени с соусом майонез.

50

150

50,0

"Цезарь" с курицей

Листья салата, запечённая куриная грудка, помидорки черри, пармезан, гренки, соус "Цезарь".

50

150

50,0

## Горячее блюдо



Палтус с овощами гриль и соусом шафран

75

300

300,0

Сочное обжаренное филе цыпленка, с горчичным соусом Дижон и печеными картофельными дольками с розмарином

75

300

150,0

## Свежая выпечка

Хлебный буфет

ассорти из булочек собственного производства: французская, альпийская и баварская

70

90

150,0

## Фрукты и десерты



Фруктовое плато

15

1000

42,0

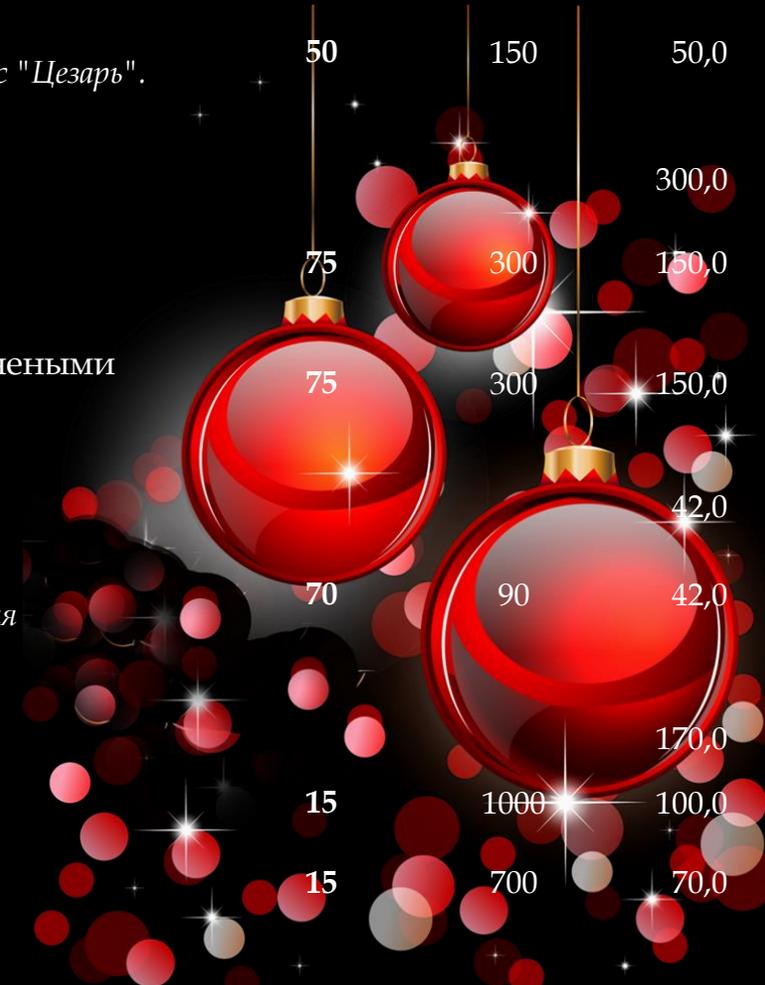
Ассорти десертов от шефа

15

700

100,0

70,0



# Банкет на 150 персон

1 330 мл. на персону

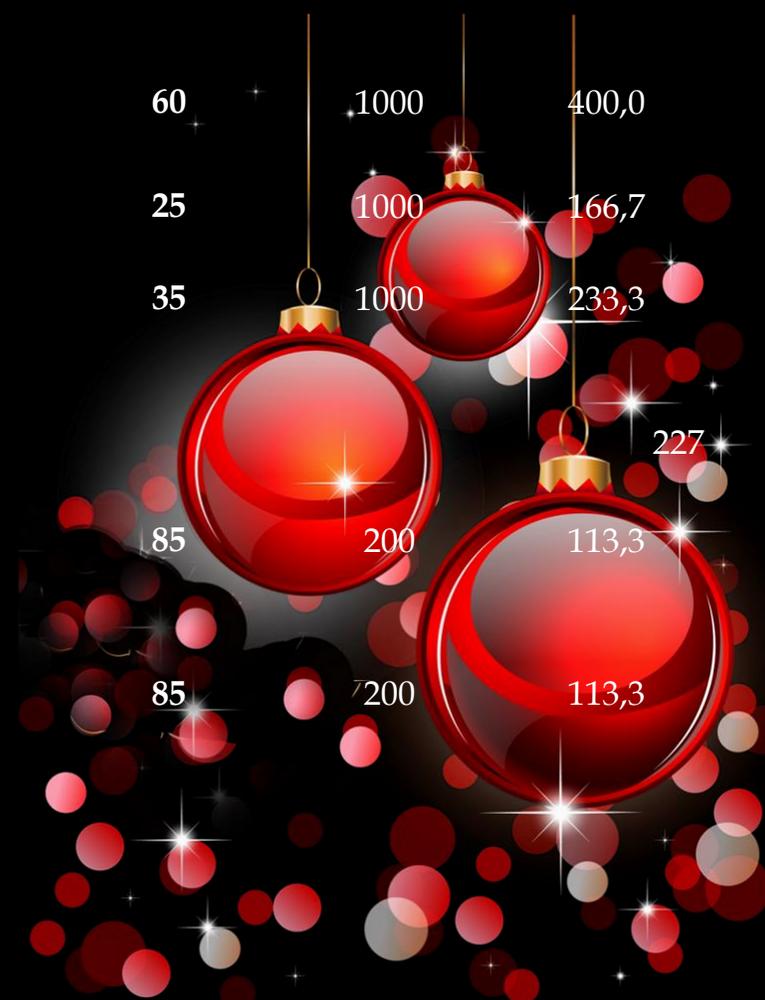


Наименование	Кол-во	Объем ед., мл	Кол-во / пер., мл
<b>Безалкогольные напитки</b>			
			1 100

Сок J7 <i>апельсин, яблоко</i>	45	1000	300,0
Морс брусничный домашний <i>собственного производства</i>	60	1000	400,0
Jevea , вода с газом	25	1000	166,7
Jevea , вода без газа	35	1000	233,3

## Горячие напитки

Чай "Greenfield" <i>подается с лимоном</i>	85	200	113,3
Кофе зерновой <i>подается со сливками</i>	85	200	113,3



# Зал Хохлома

---

*Площадь – 610 кв.м.*

*Вместимость фуршетом – до 300 персон*

*Высота потолка – 2,8 м.*

*Стоимость аренды – 150 000 руб. весь день!*

*Стоимость аренды 22-23 и 29-30 декабря – 200 000 руб.*

*Аренда звука и света – 70 000 руб.*





# Kostis

## Детализация:

Количество персон:	150
Выход блюд в граммах на 1 персону:	1 189, 00 гр.
Выход напитков на 1 персону:	1 330, 00 мл.

## ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Менеджер	1
Официант	15
Повар	4

Банкетные столы, текстиль, бокалы, посуда фарфор, приборы.

Отсутствие пробкового сбора!

## ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

(без учета аренды зала)

Стоимость на 1 персону: 5 132, 00 р.

**Итого за проект 769 630, 00 р.**

