



Kostis

# КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

# Фуршет на 150 персон

700 граммов на гостя



наименование

кол-во

выход, гр.

гр./пер.

## Канопе рыбные

Запеченный картофель беби со слайсом свежего огурца и сельдью на шпажке

75 25 12,5

Красная рыба на подушке из сливочного сыра и хрустящего крекера

75 15 7,5

Тигровая креветка с медовым васаби и попкорном в шоте

75 40 20,0

## Канопе мясные

Блинные мешочки с жульенами из курицы и грибов

70 50 23,3

Итальянский грибиш

70 14 6,5

*Классические канопе из копченой колбаски, сыра и маринованных корнишонов.*

Пикантное топенале из Наполи со сливочным сыром и пармским окороком с зеленью в хрустящей корзинке

70 25 11,7

Чемичанга с курицей Тинга и чили подается в шоте

70 20 9,3

## Канопе сырныe и овощные

Канопе "Чеддер и виноград"

80 15 8,0

Шпажка "Трио"

80 22 11,7

*Сыры Чеддер, Ламбер и Маасдам с фруктами и мятой*

Канопе "Капрезе" с шариком малосольной моцареллы и сочным помидором черри в соусе Песто

80 25 13,3

"По-сицилийски"

80 14 7,5

*Нежная мини-моцарелла с вяленным томатом и маслиной*

Овощной комплимент в шоте

80 35 18,7

*соломка из сельдерея, сладкого перца, моркови с соусом "Блю-чиз"*

80 25 12,5

## Брускетты

Брускетта с утиной грудкой

50 25 8,3

*хрустящий багет с сочной утиной грудкой Магре и грушевым чанти*

Брускетта с тигровой креветкой, цитрусовой заправкой и голубикой.

50 30 10,0

Брускетта с корейкой и виноградом

50 25 8,3

Брускетта Цезарь

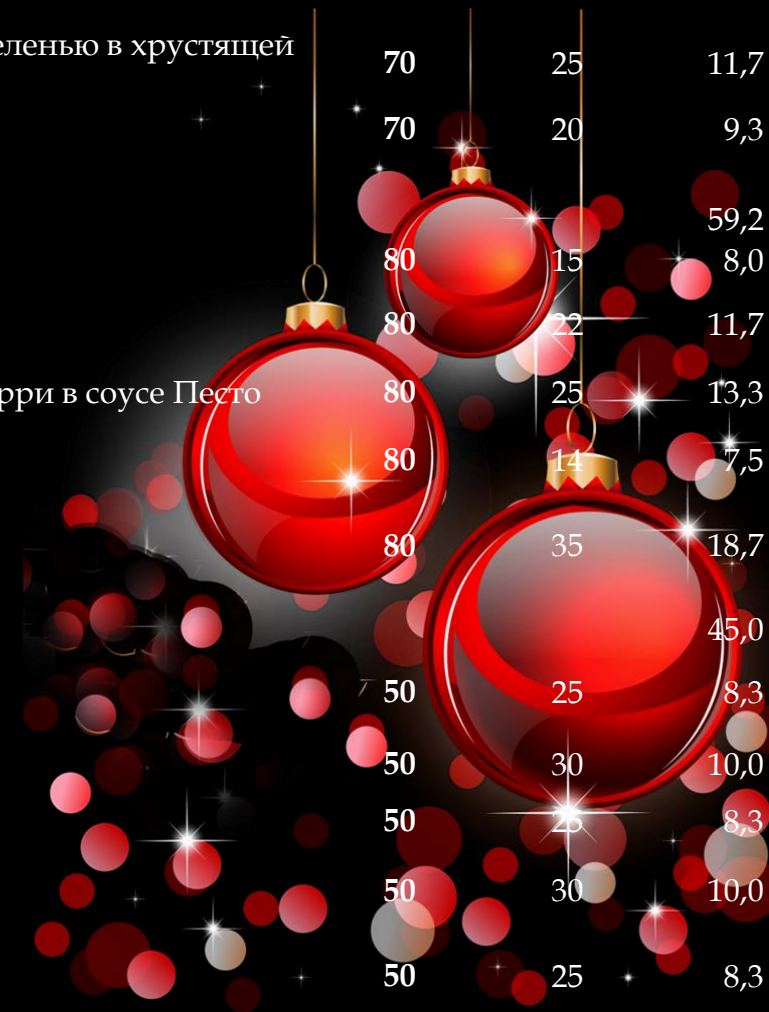
50 30 10,0

*Хрустящая брускетта с запеченой курочкой, вялеными томатами и соусом Цезарь*

Брускетта с масляной рыбой

50 25 8,3

*Хрустящая брускетта с масляной рыбкой холодного копчения и оливками*



# Фуршет на 150 персон

700 граммов на гостя



- Черная тарталетка со сливочным сыром и икрой летучей рыбы
- Тарталетка с курицей и запеченным ананасом
- Тарталетка с салатом из креветок, яиц, сыра Моцарелла и икры летучей рыбы
- Тарталетка с жульеном из языка
- Воздушный волован с муссом из курицы
- Воздушный волован с муссом из сыра рокфорти

наименование

## Тарталетки

кол-во

выход, гр.

гр./пер.

	70	20	52,3
	70	20	9,3
	70	23	9,3
	70	23	10,7
	70	25	11,7
	70	12	5,6
	70	12	5,6

## Салаты

- Салат Оливье в веррине
- Сельдь под шубой в веррине
- "Цезарь" с креветками в веррине

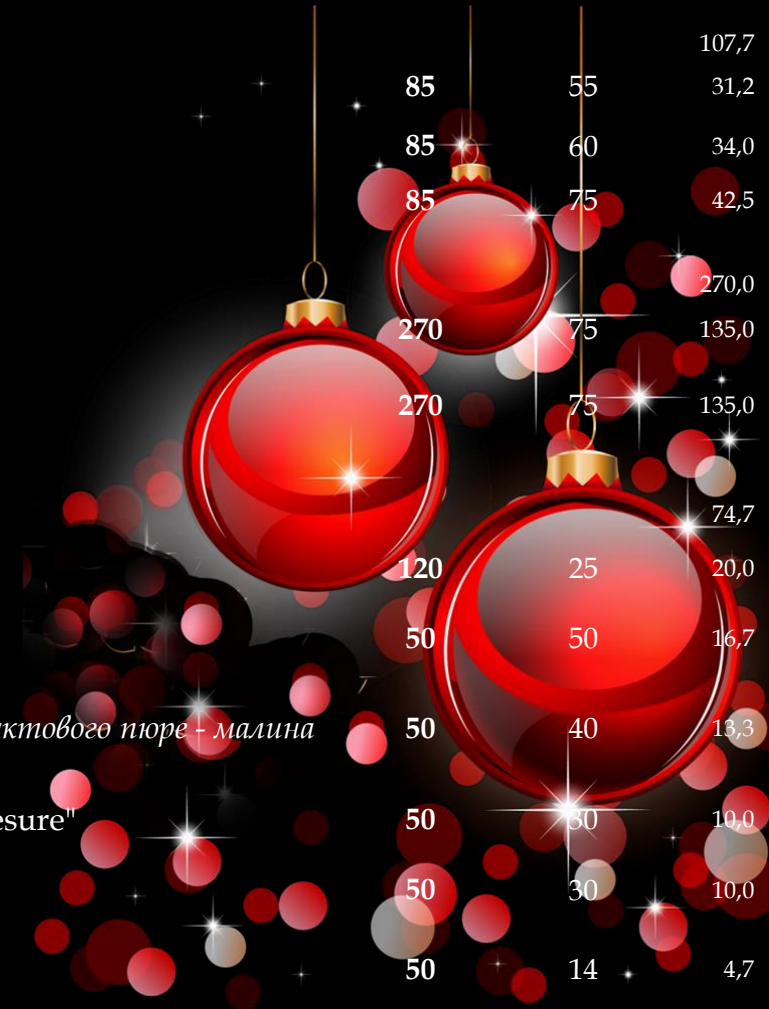
## Горячие закуски

- Куриные пашлычки под пряным соусом "Терияки"
- Овощные пашлычки на деревянной шпажке с картофелем черри, баклажаны, цуккини, сладкий перец три-колор

## Фрукты и десерты

- Фруктовый пашлычок
- Пашлычки с киви, виноградом, ананасом и физалисом.
- "Эскимо" кейк-попс на палочке в апельсиновой глазури и белым шоколадом
- Крокенбуш манго-малина в шоте
- Десерт из мини-профитроля с малиновым и сметанным кремом под двумя видами фруктового пюре - малина и манго
- Мини тарталетка с фруктами и ягодами на подушке из нежного крема "Berry pleasure"
- Лимонные тарты с запеченной меренгой
- Кисло-сладкая лимонная начинка на песочной основе
- Эклер-мини
- апельсин, самбука, фисташка, орех

	85	55	107,7
	85	60	31,2
	85	75	34,0
	85	75	42,5
	270	75	270,0
	270	75	135,0
	270	75	135,0
	120	25	74,7
	50	50	20,0
	50	50	16,7
	50	40	13,3
	50	50	10,0
	50	30	10,0
	50	14	4,7



# Фуршет на 150 персон

800 мл. на персону

Наименование

Кол-во

Объем ед., мл

Кол-во / пер.,  
мл

## Безалкогольные напитки

300

Беллини безалкогольный

25

1000

166,7

Морс брусничный домашний  
*собственного производства*

20

1000

133,3

## Горячие напитки

Чай "Greenfield"

*подается с лимоном и имбирем*

500

150

200

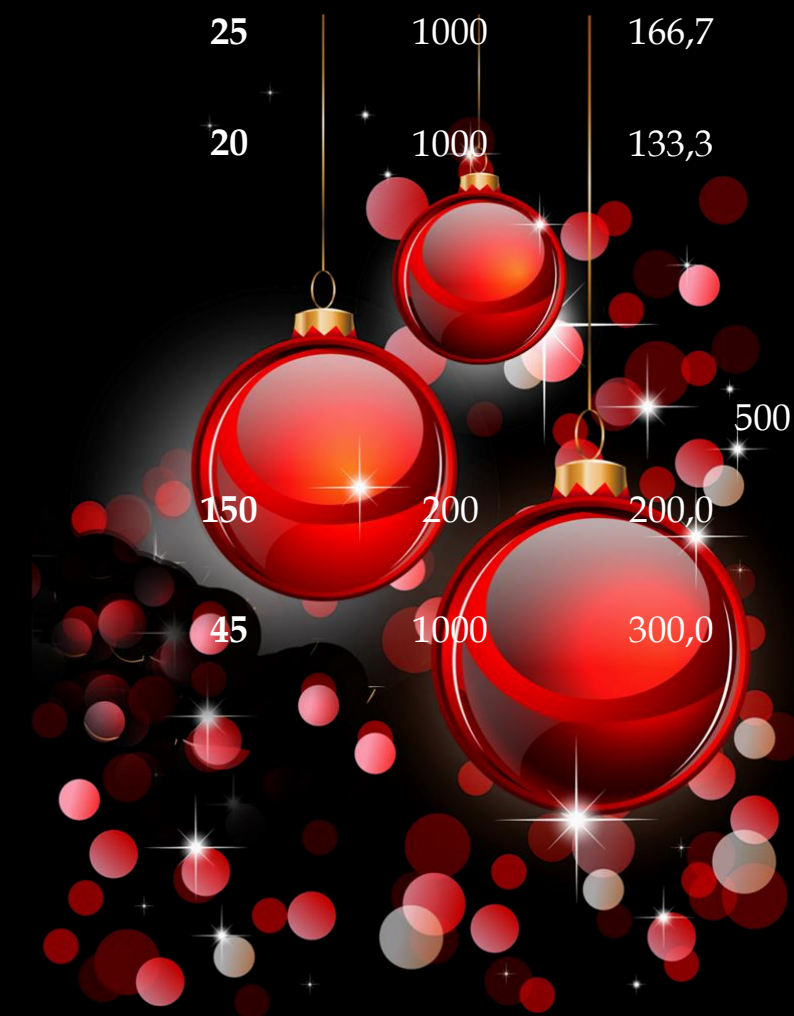
200,0

Безалкогольный пунш с апельсином и клюквой

45

1000

300,0



# 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.*





## Детализация:

Количество персон:	150
Выход блюд в граммах на 1 персону:	700, 00 гр.
Выход напитков на 1 персону:	800, 00 мл.

## ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Менеджер	1
Официант	5
Повар	2

Фуршетные, коктейльные столы, текстиль, бокалы, посуда фарфор, приборы.

Отсутствие пробкового сбора!

## ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

(без учета аренды зала)

Стоимость на 1 персону: 3 600, 00 р.

**Итого за проект 539 960, 00 р.**

