



Kostis

# КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

# Фуршет на 250 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
- Красная рыба на подушке из сливочного сыра и хрустящего крекера
- Тигровая креветка с медовым васаби и попкорном в шоте

125	25	40,0
125	15	12,5
125	40	7,5
125	40	20,0

## Канопе мясные

- Блинные мешочки с жульенами из курицы и грибов
- Итальянский грибиш
- Классические канопе из копченой колбаски, сыра и маринованных корнишонов.
- Пикантное топенале из Наполи со сливочным сыром и пармским окороком с зеленью в хрустящей корзинке
- Чемичанга с курицей Тинга и чили подается в шоте

125	50	54,5
125	14	25,0
125	14	7,0
125	25	12,5
125	20	10,0

## Канопе сырныe и овощные

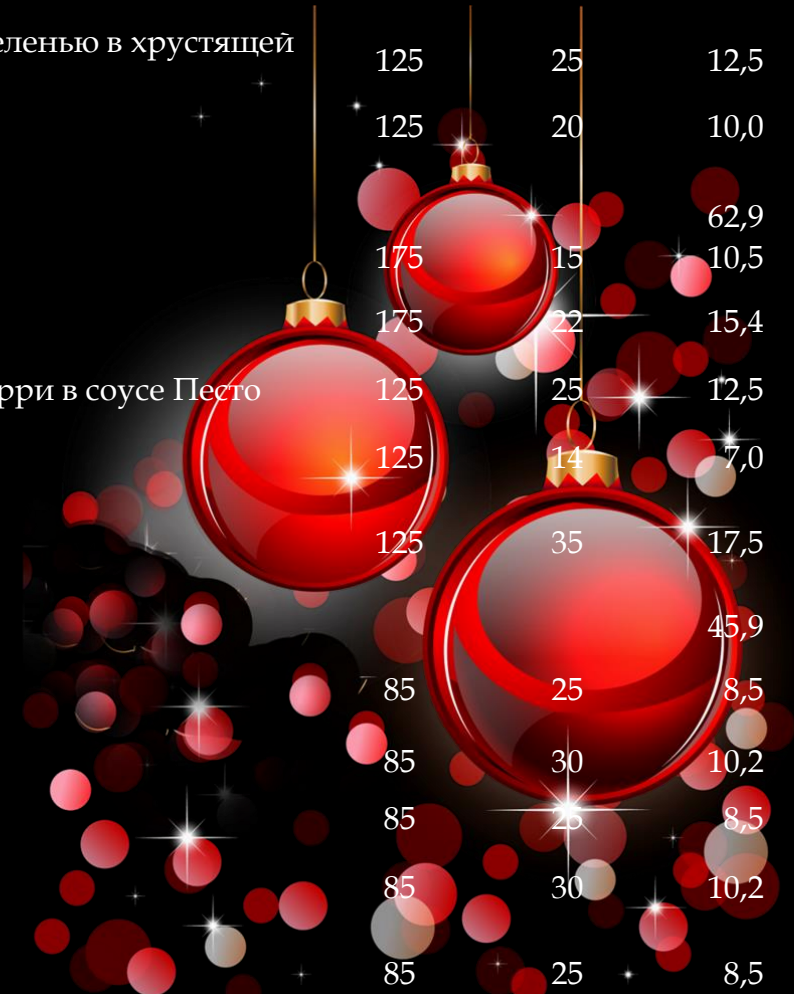
- Канопе "Чеддер и виноград"
- Шпажка "Трио"
- Сыры Чеддер, Ламбер и Маасдам с фруктами и мятой
- Канопе "Капрезе" с шариком малосольной моцареллы и сочным помидором черри в соусе Песто
- "По-сицилийски"
- Нежная мини-моцарелла с вяленным томатом и маслиной
- Овощной комплимент в шоте
- соломка из сельдерея, сладкого перца, моркови с соусом "Блю-чиз"

175	15	62,9
175	22	10,5
125	25	15,4
125	25	12,5
125	14	7,0
125	35	17,5

## Брускетты

- Брускетта с утиной грудкой
- хрустящий багет с сочной утиной грудкой Магре и грушевым чанти
- Брускетта с тигровой креветкой, цитрусовой заправкой и голубикой.
- Брускетта с корейкой и виноградом
- Брускетта Цезарь
- Хрустящая брускетта с запеченой курочкой, вялеными томатами и соусом Цезарь
- Брускетта с маслянной рыбой
- Хрустящая брускетта с маслянной рыбкой холодного копчения и оливками

85	25	45,9
85	25	8,5
85	30	10,2
85	25	8,5
85	30	10,2
85	25	8,5



# Фуршет на 250 персон

700 граммов на гостя



наименование

## Тарталетки

кол-во

выход, гр.

гр./пер.

Черная тарталетка со сливочным сыром и икрой летучей рыбы

150

20

67,2

Тарталетка с курицей и запеченным ананасом

150

20

12,0

Тарталетка с салатом из креветок, яиц, сыра Моцарелла и икры летучей рыбы

150

23

13,8

Тарталетка с жульеном из языка

150

25

15,0

Воздушный волован с муссом из курицы

150

12

7,2

Воздушный волован с муссом из сыра рокфорти

150

12

7,2

## Салаты

Салат Оливье в веррине

150

55

114,0

Сельдь под шубой в веррине

150

60

33,0

"Цезарь" с креветками в веррине

150

75

36,0

45,0

## Горячие закуски

Куриные пашлычки под пряным соусом "Терияки"

400

75

240,0

120,0

Овощные пашлычки на деревянной шпажке с картофелем черри  
баклажаны, цуккини, сладкий перец три-колор

400

75

120,0

## Фрукты и десерты

Фруктовый пашлычок

200

25

75,8

Пашлычки с киви, виноградом, ананасом и физалисом.

85

50

20,0

"Эскимо" кейк-попс на палочке в апельсиновой глазури и белым шоколадом

85

40

17,0

Крокенбуш манго-малина в шоте

Десерт из мини-профитроля с малиновым и сметанным кремом под двумя видами фруктового пюре - малина и манго

85

30

13,6

Мини тарталетка с фруктами и ягодами на подушке из нежного крема "Berry plesure"

85

50

10,2

Лимонные тарты с запеченной меренгой

Кисло-сладкая лимонная начинка на песочной основе

85

14

10,2

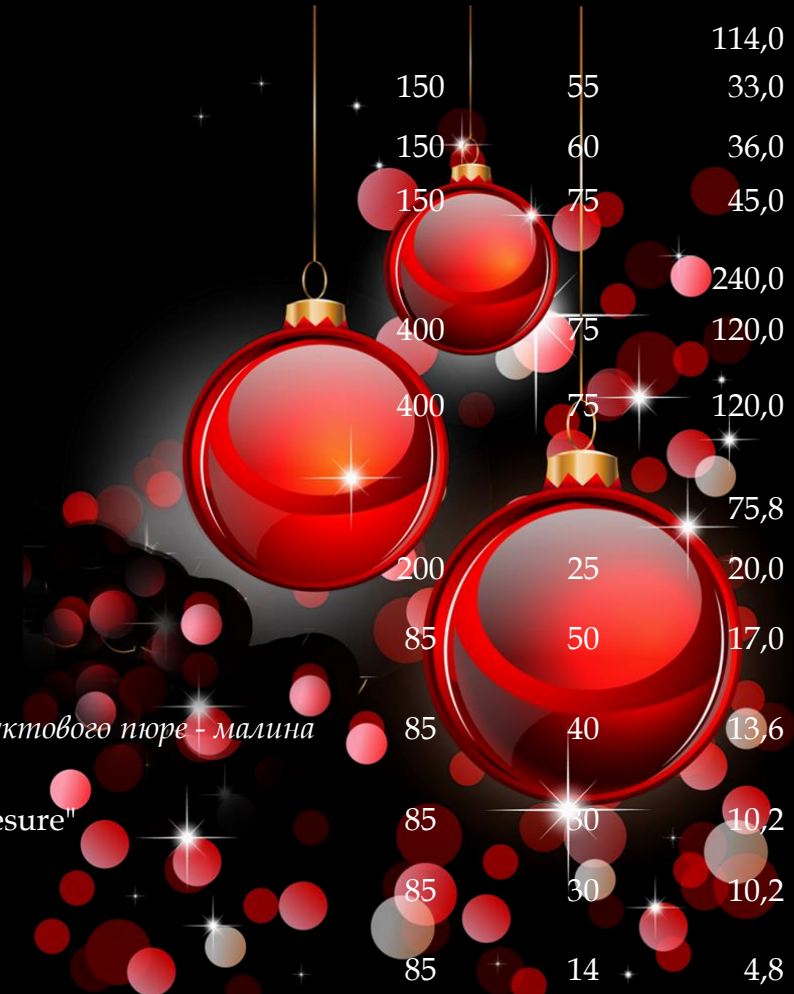
Эклер-мини

апельсин, самбука, фисташка, орех

85

4,8

4,8



# Фуршет на 250 персон

720 мл. на персону

Наименование

Кол-во

Объем ед., мл

Кол-во / пер.,  
мл

## Безалкогольные напитки

320

Беллини безалкогольный

40

1000

160,0

Морс брусничный домашний  
*собственного производства*

40

1000

160,0

## Горячие напитки

Чай "Greenfield"

*подается с лимоном и имбирем*

400

Безалкогольный пунш с апельсином и клюквой

250

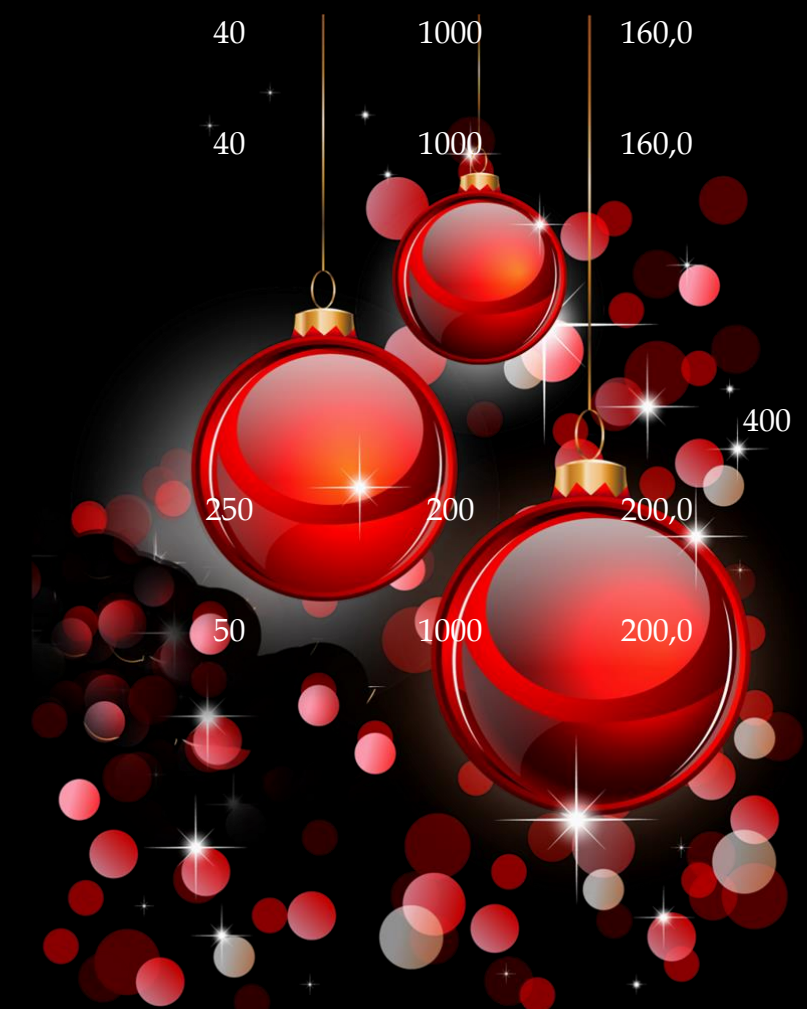
200

200,0

50

1000

200,0



# Царский зал

Площадь – 850 кв.м.

Вместимость фуршетом – до 600 персон

Высота потолка – 4,7 м.

Стоимость аренды – 200 000 руб. весь день!

Стоимость аренды 22-23 и 29-30 декабря – 300 000 руб.

Аренда звука и света – 100 000 руб.





## Детализация:

Количество персон:	250
Выход блюд в граммах на 1 персону:	700, 00 гр.
Выход напитков на 1 персону:	720, 00 мл.

## ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Менеджер	1
Официант	6
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: 3 437, 00 р.

**Итого за проект 859 065, 00 р.**

