



Kostis

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Банкет на 100 персон

1 260 граммов на гостя



наименование

Канопе рыбные

Блинчики "Императорские"

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

кол-во

выход, гр.

гр./пер.

60,0

100

60

60,0

Брускетты

Брускетты с перепелиным яйцом

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

38,3

35

45

15,8

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

30

40

12,0

Брускетта с тигровой креветкой, цитрусовой заправкой и голубикой.

35

30

10,5

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

10

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

10

500

50,0

Сырное плато

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

10

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

10

900

90,0

"Капрезе"

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

10

300

30,0

Восточные рулетики из баклажан с ореховой начинкой

100

20

20,0

Овощное ассорти

помидоры, перец, огурцы, морковь, зелень

10

1000

100,0



Банкет на 100 персон

1 260 граммов на гостя

наименование

кол-во

выход, гр.

гр./пер.

Салаты



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

30

150

135,0

"Оливье"

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

30

150

45,0

"Цезарь" с курицей

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

30

150

45,0

Горячее блюдо



Палтус с овощами гриль и соусом шафран

50

300

300,0

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

50

300

150,0

Свежая выпечка

Хлебный буфет

ассорти из булочек собственного производства: французская, альпийская и баварская

50

90

150,0

Фрукты и десерты



Фруктовое плато

15

1000

45,0

Ассорти десертов от шефа

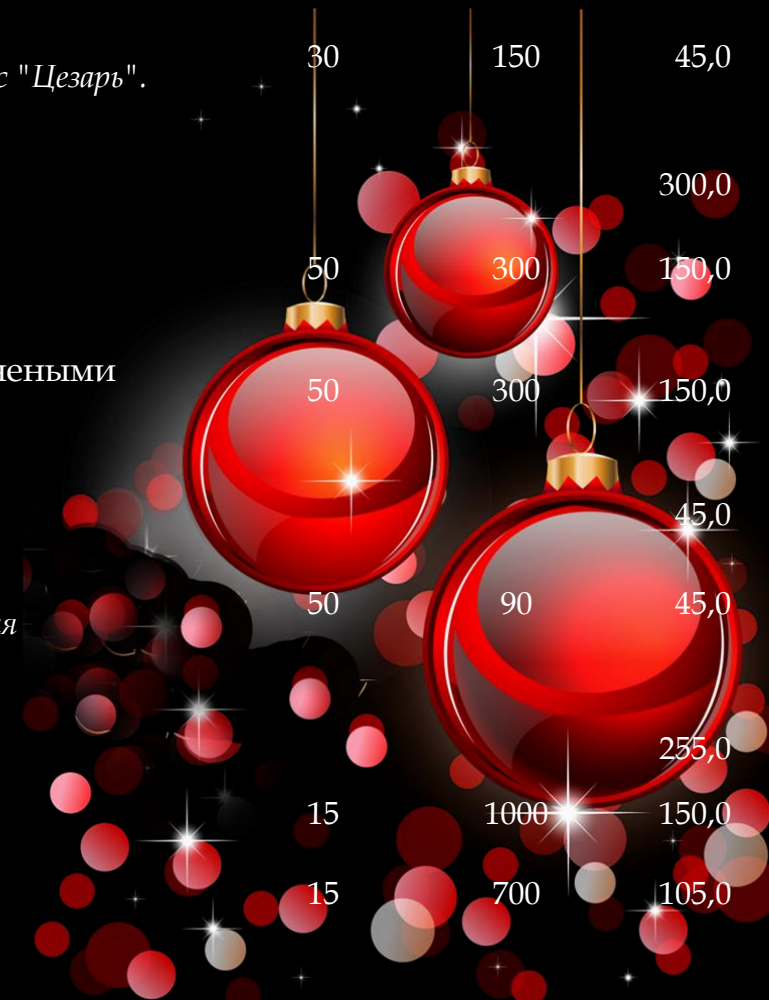
15

700

255,0

150,0

105,0



Банкет на 100 персон

1 370 мл. на персону



Наименование	Кол-во	Объем ед., мл	Кол-во / пер., мл
Безалкогольные напитки			
			1 150

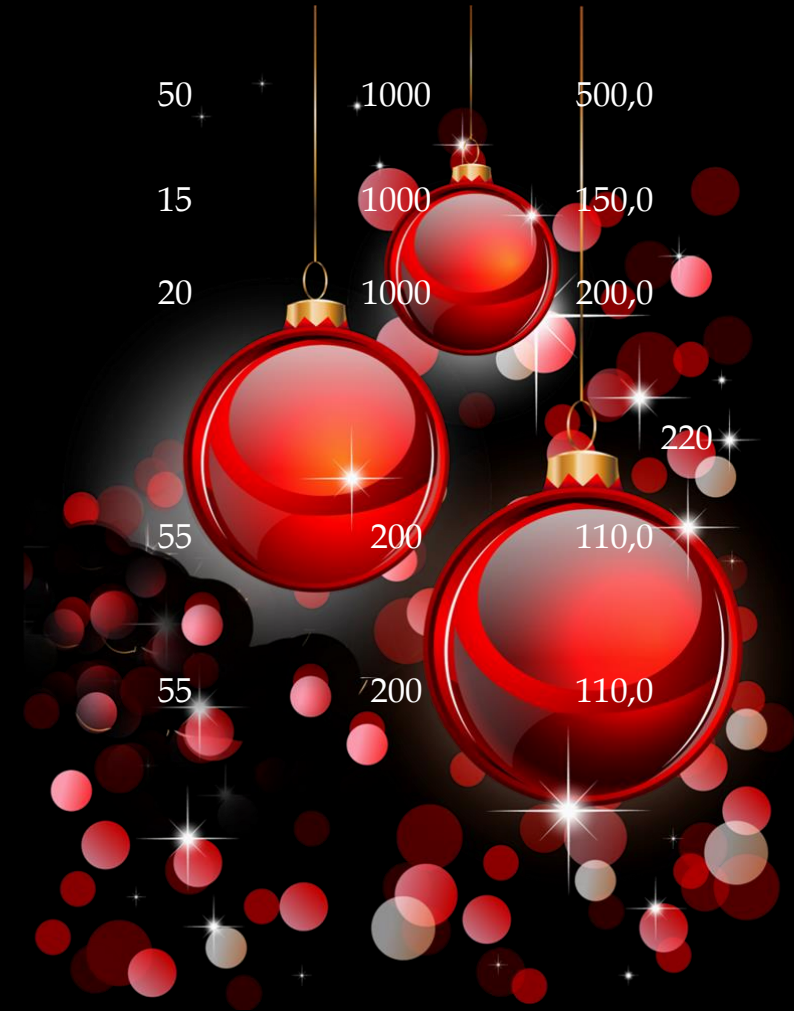
- Сок J7
апельсин, яблоко
- Морс брусничный домашний
собственного производства
- Jevea , вода с газом
- Jevea , вода без газа

30	1000	300,0
50	1000	500,0
15	1000	150,0
20	1000	200,0

Горячие напитки

- Чай "Greenfield"
подается с лимоном
- Кофе зерновой
подается со сливками

55	200	110,0
55	200	110,0



Зал Боярский

Площадь – 360 кв.м.

Вместимость фуршетом – до 250 персон

Высота потолка – 3,3 м.

Стоимость аренды – 150 000 руб. весь день!

Стоимость аренды 22-23 и 29-30 декабря – 250 000 руб.

Аренда звука и света – 70 000 руб.





Kostis

Детализация:

Количество персон:	100
Выход блюд в граммах на 1 персону:	1 260, 00 гр.
Выход напитков на 1 персону:	1 370, 00 мл.

ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Менеджер	1
Официант	10
Повар	3

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

Отсутствие пробкового сбора!

ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

(без учета аренды зала)

Стоимость на 1 персону: 5 593, 00 р.

Итого за проект 559 245, 00 р.

