



Kostis

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Банкет на 250 персон

1 190 граммов на гостя



наименование

Канане рыбные

Блинчики "Императорские"

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

кол-во

выход, гр.

гр./пер.

60,0

250

60

60,0

Брускетты

Брускетты с перепелиным яйцом

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

85

45

15,3

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

85

40

13,6

Брускетта с тигровой креветкой, цитрусовой заправкой и голубикой.

85

30

10,2

Холодные закуски

Мясное плато

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

25

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

25

500

50,0

Сырное плато

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

25

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

25

900

90,0

"Капрезе"

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

25

300

30,0

Восточные рулетики из баклажан с ореховой начинкой

250

20

20,0

Овощное ассорти

помидоры, перец, огурцы, морковь, зелень

25

1000

100,0



Банкет на 250 персон

1 190 граммов на гостя

наименование

кол-во

выход, гр.

гр./пер.

Салаты



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

80

150

150,0

"Оливье"

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

85

150

51,0

"Цезарь" с курицей

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

85

150

51,0

Горячее блюдо



Палтус с овощами гриль и соусом шафран

125

300

300,0

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

125

300

150,0

Свежая выпечка

Хлебный буфет

ассорти из булочек собственного производства: французская, альпийская и баварская

125

90

45,0

Фрукты и десерты



Фруктовое плато

25

1000

170,0

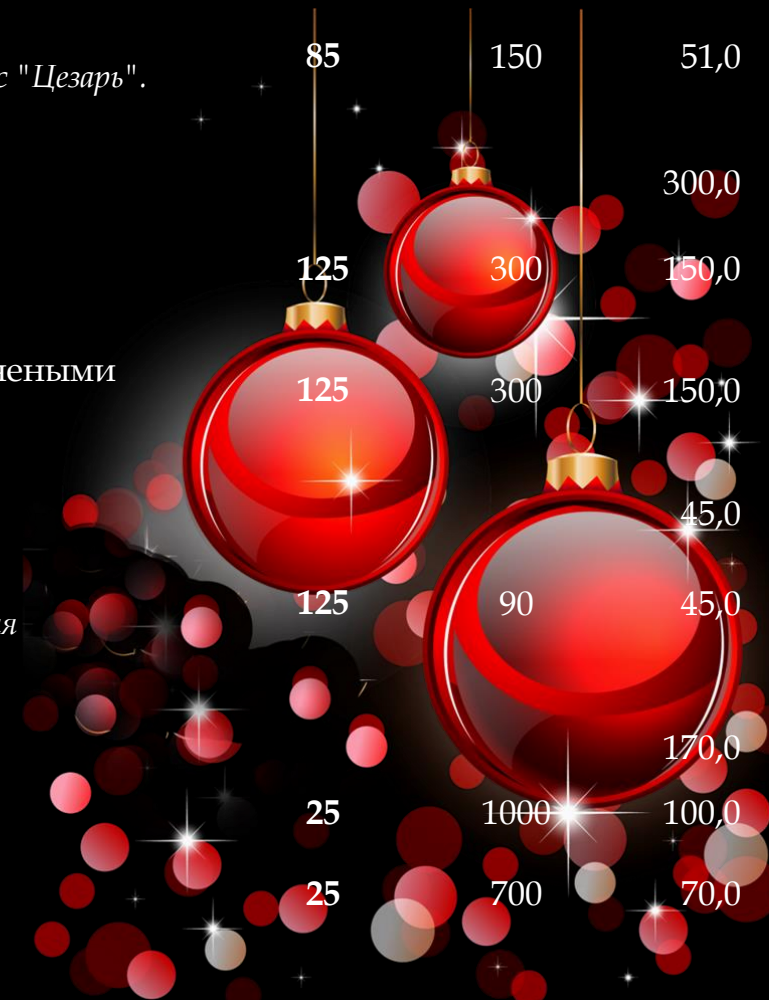
Ассорти десертов от шефа

25

700

100,0

70,0



Банкет на 250 персон

1 316 мл. на персону



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

Сок J7
апельсин, яблоко

Морс брусничный домашний
собственного производства

Jevea , вода с газом

Jevea , вода без газа

75

1000

300,0

100

1000

400,0

40

1000

160,0

60

1000

240,0

Горячие напитки

Чай "Greenfield"
подается с лимоном

Кофе зерновой
подается со сливками

135

200

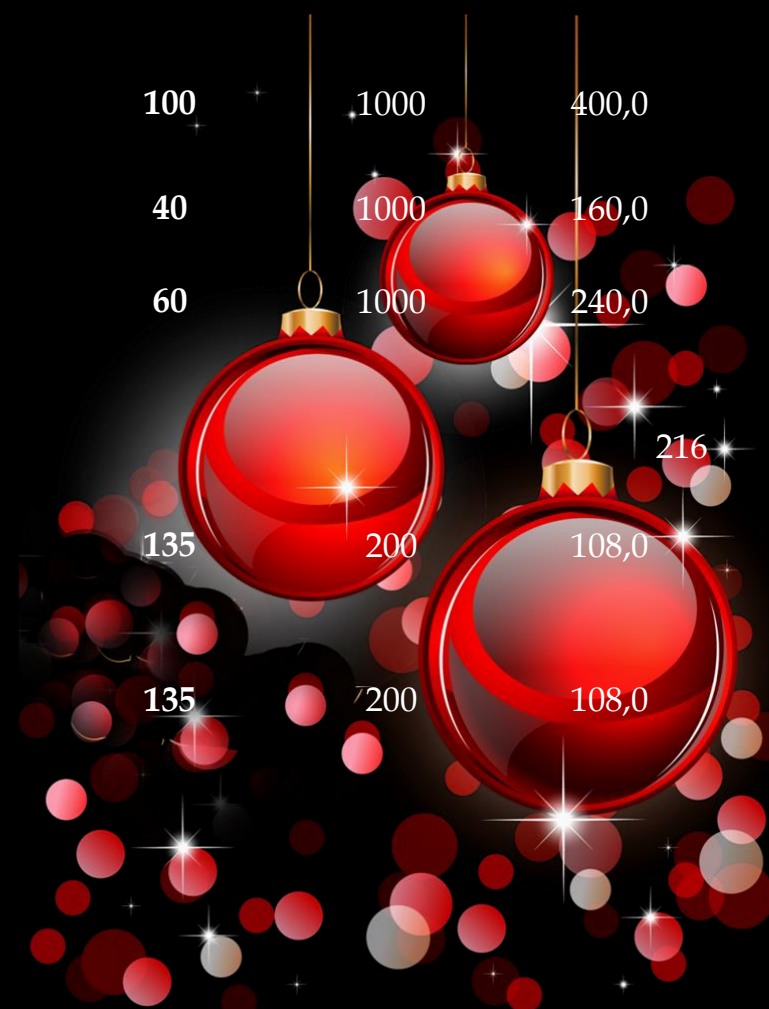
108,0

135

200

108,0

216



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.





Kostis

Детализация:

Количество персон:	250
Выход блюд в граммах на 1 персону:	1 190, 00 гр.
Выход напитков на 1 персону:	1 316, 00 мл.

ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Менеджер	1
Официант	25
Повар	5

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

Отсутствие пробкового сбора!

ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

(без учета аренды зала)

Стоимость на 1 персону: 4 843, 00 р.

Итого за проект 1 210 570, 00 р.

