



Kostis

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Фуршет на 100 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

50 25 12,5

Красная рыба на подушке из сливочного сыра и хрустящего крекера

50 15 7,5

Тигровая креветка с медовым васаби и попкорном в шоте

50 40 20,0

Канопе мясные

Блинные мешочки с жульенами из курицы и грибов

50 50 54,5
25,0

Итальянский грибиш

50 14 7,0

Классические канопе из копченой колбаски, сыра и маринованных корнишонов.

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

50 25 12,5

Чемичанга с курицей Тинга и чили подается в шоте

50 20 10,0

Канопе сырныe и овощные

Канопе "Чеддер и виноград"

65 15 61,1
9,8

Шпажка "Трио"

65 22 14,3

Сыры Чеддер, Ламбер и Маасдам с фруктами и мятой

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

50 25 12,5

"По-сицилийски"

50 14 7,0

Нежная мини-моцарелла с вяленным томатом и маслиной

Овощной комплимент в шоте

50 35 17,5

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

50 40,5

Брускетты

Брускетта с утиной грудкой

30 25 7,5

хрустящий багет с сочной утиной грудкой Магре и грушевым чанти

Брускетта с тигровой креветкой, цитрусовой заправкой и голубикой.

30 30 9,0

Брускетта с корейкой и виноградом

30 25 7,5

Брускетта Цезарь

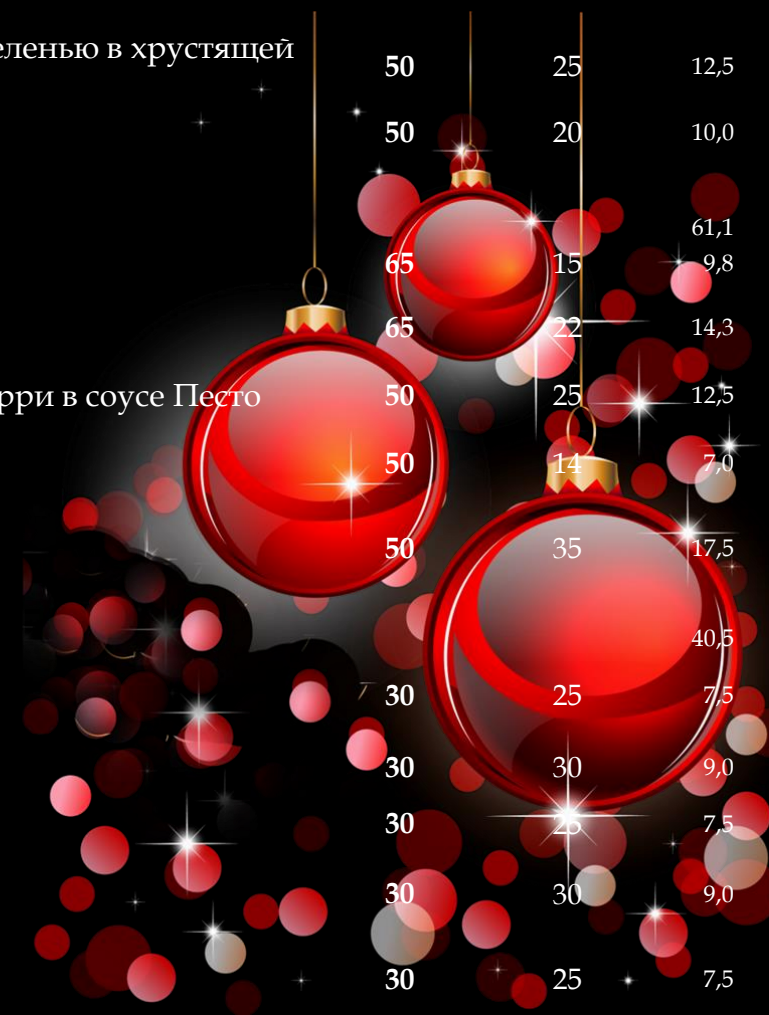
30 30 9,0

Хрустящая брускетта с запеченой курочкой, вялеными томатами и соусом Цезарь

Брускетта с маслянной рыбой

30 25 7,5

Хрустящая брускетта с маслянной рыбкой холодного копчения и оливками



Фуршет на 100 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

Тарталетки

кол-во

выход, гр.

гр./пер.

			39,2
35	20		7,0
35	20		7,0
35	23		8,1
35	25		8,8
35	12		4,2
35	12		4,2

Салаты

Салат Оливье в веррине

Сельдь под шубой в веррине

"Цезарь" с креветками в веррине

			95,0
50	55		27,5
50	60		30,0
50	75		37,5

Горячие закуски

Куриные пашлычки под пряным соусом "Терияки"

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

			300,0
200	75		150,0
200	75		150,0

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 plesure"

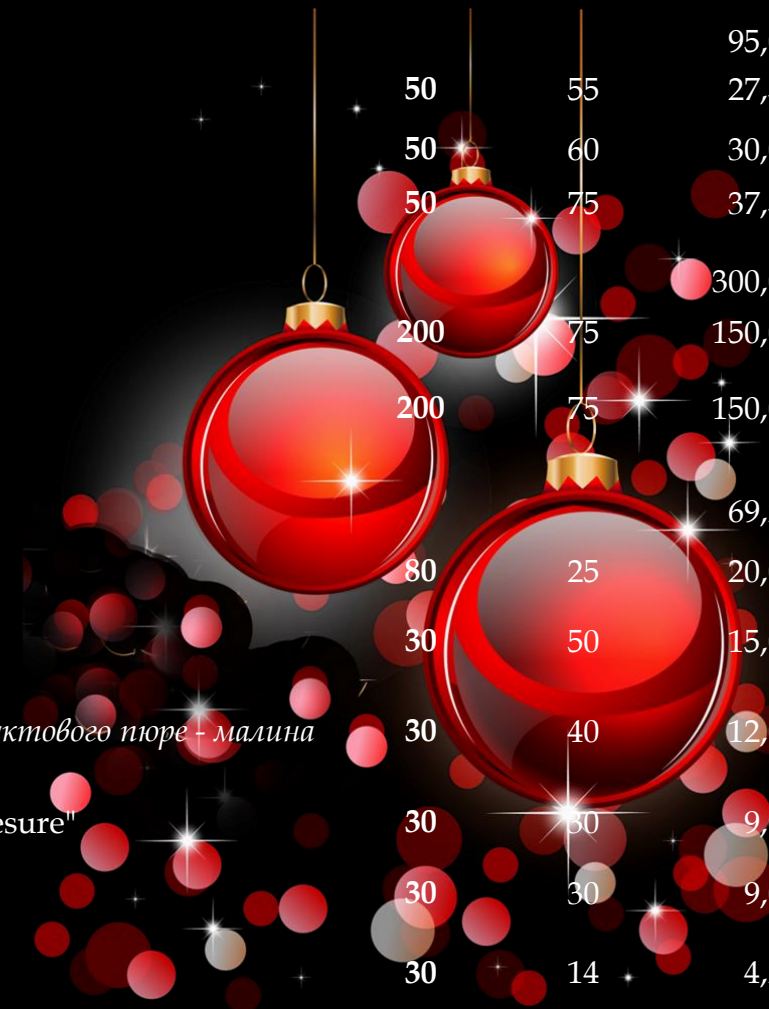
Лимонные тарты с запеченной меренгой

Кисло-сладкая лимонная начинка на песочной основе

Эклер-мини

апельсин, самбука, фисташка, орех

			69,2
80	25		20,0
30	50		15,0
30	40		12,0
30	50		9,0
30	30		9,0
30	14		4,2



Фуршет на 100 персон

750 мл. на персону

Наименование

Кол-во

Объем ед., мл

Кол-во / пер.,
мл

Безалкогольные напитки

300

Беллини безалкогольный

15

1000

150,0

Морс брусничный домашний
собственного производства

15

1000

150,0

Горячие напитки

Чай "Greenfield"

подается с лимоном и имбирем

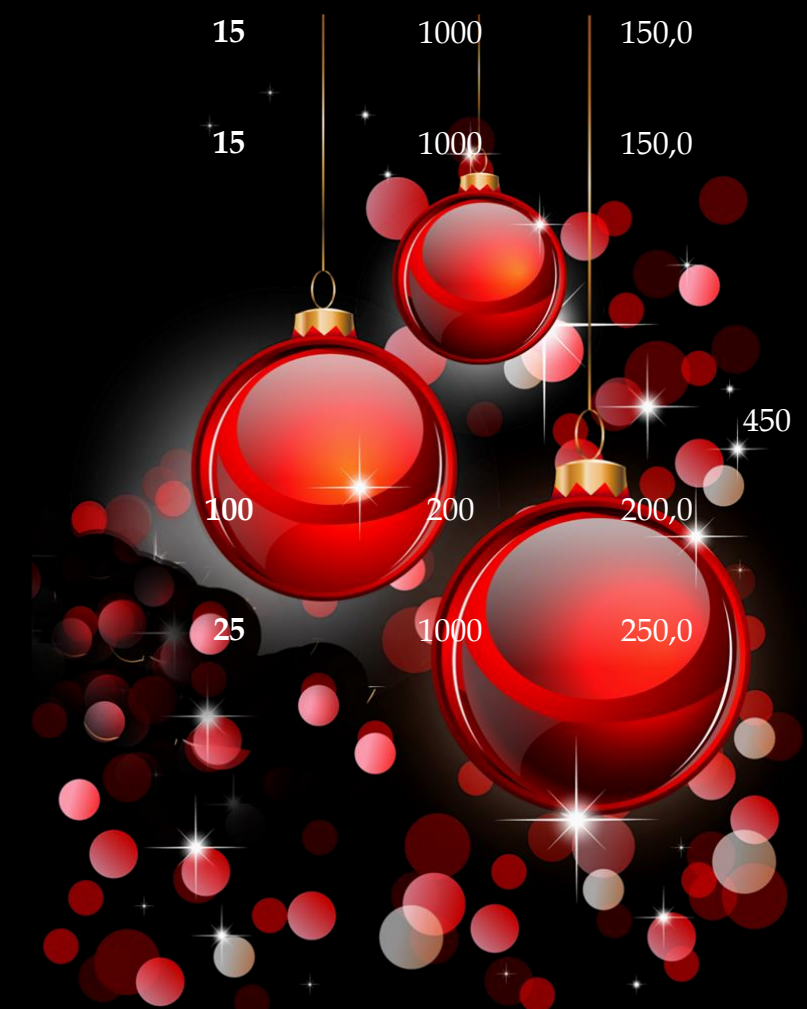
450

Безалкогольный пунш с апельсином и клюквой

25

1000

250,0



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.





Детализация:

Количество персон:	100
Выход блюд в граммах на 1 персону:	700, 00 гр.
Выход напитков на 1 персону:	750, 00 мл.

ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ

Менеджер	1
Официант	4
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:	3 758, 00 р.
Итого за проект	375 735, 00 р.

