

Фуршетное меню лайт вариант I

Ассорти холодных закусок	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Тост с паштетом из индейки на хрустящем хлебце со стружкой из свежего огурца	25	25	80	2000 руб.
Рулетики в блинчиках с ветчиной, пармезаном и сладким перцем	25	40	80	3200 руб.
Мини клуб сэндвичи с мясом цыпленка на гриле, овощами и сыром чеддер	40	40	87	3480 руб.
Мини рапсы в тартильяс с овощами и копченой курочкой	25	35	80	2800 руб.
Мясные деликатесы на шпажках	250	4	980	3920 руб.
Тост с ростбифом с дижонской горчицей и томатами черри	25	35	95	3325 руб.
Тост с балыком, маслиной и рукколой	25	35	80	2800 руб.
Тост со слайсом из ветчины, свежими овощами и творожным сыром на хрустящем тосте	25	35	80	2800 руб.
Сырное канапе с виноградом и свежей клубникой	20	30	75	2250 руб.
Свежие фрукты с ванильным зефиром на шпажке	20	35	75	2625 руб.
Выпечка	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Фуршетные пирожки с капустой и яйцом	30	25	50	1250 руб.
Фуршетные пирожки с курицей и грибами	30	25	55	1375 руб.
Десерты	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Слоеные волованы с заварным кремом и ягодами	35	25	80	2000 руб.
Медовые птифуры со свежими ягодами	50	25	87	2175 руб.
Напитки безалкогольные	Выход в мл.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Чай/кофе в ассортименте (чай Griensfield черный и зеленый, лимон, сахар белый и тростниковый в стиках, американо, молоко)	200	50	85	4250 руб.
Морс домашний ягодный	200	35	40	1400 руб.
Стоимость меню на 1 гостя*:		833	руб.	
Всего выход блюд в граммах на 1 гостя:		253	гр.	

Смета (фуршет вариант I)

Фуршет лайт вариант I для 50 гостей	41 650,00 р.
Обслуживание 20% (работа официантов, аренда столового текстиля, посуды, аренда оборудования и услуги клининга)	8 330,00 р.
Итого к оплате:	49 980,00 р.

Фуршетное меню стандарт вариант II

Ассорти холодных закусок	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Канапе с бужениной и запеченной тыквой в травах	25	30	80	2400 руб.
Мясные деликатесы на шпажках	250	4	980	3920 руб.
Сырное ассорти (пармезан, маасдам, бри, козий сыр) на шпажках с медом, крекерами и свежими ягодами	180	4	1175	4700 руб.
Мини бургеры в черных булочках с мясом цыпленка на гриле, сыром чеддер и свежими овощами	40	30	90	2700 руб.
Мини профитроли с обжаренным беконом, шампиньонами и сыром	25	35	80	2800 руб.

Канapé с оливками, крем-сыром и слабосоленой семгой	25	35	85	2975 руб.
Мини брускетта с курочкой гриль, сливочным сыром и вялеными томатами	30	30	80	2400 руб.
Рулетики в тартильяс со сливочным сыром, копченой курочкой и зеленью	25	35	80	2800 руб.
Ассорти из свежих фруктов по сезону на шпажках (яблоки, груши, киви, мандарины, виноград, ягоды)	350	4	680	2720 руб.

Выпечка	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Фуршетные пирожки с курицей и грибами в сливках	30	25	55	1375 руб.
Фуршетные расстегаи с семгой	30	25	60	1500 руб.
Фуршетные слоеные пирожки с клубникой	30	30	60	1800 руб.

Салат-бар	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Салат Цезарь с куриным филе на гриле в шотах	60	25	130	3250 руб.
Салат с ветчиной, языком и обжаренными шампиньонами в ложках	60	25	140	3500 руб.

Горячие закуски в мармитах	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Мини шашлычки из куриного филе с овощами на гриле	65	30	150	4500 руб.
Мини шашлычки из белой рыбы в прованских травах	65	30	175	5250 руб.

Десерты	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Ассорти пtifур (медовые/два шоколада) со свежими ягодами	50	30	87	2610 руб.
Капкейки с клубничным кремом и миндальной стружкой	45	20	80	1600 руб.

Напитки безалкогольные	Выход в мл.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Чай/кофе в ассортименте (чай Grienfield черный и зеленый, лимон, сахар белый и тростниковый в стиках, американо, молоко)	200	50	85	4250 руб.
Морс домашний ягодный	200	35	40	1400 руб.

Стоимость меню на 1 гостя*: **1169** руб.
Всего выход блюд в граммах на 1 гостя: **406** гр.

Смета (фуршет вариант II)

Фуршет стандарт вариант II для 50 гостей	58 450,00 р.
Обслуживание 20% (работа официантов, аренда столового текстиля, посуды, аренда оборудования и услуги клининга)	11 690,00 р.
Итого к оплате:	70 140,00 р.

Фуршетное меню элит вариант III

Ассорти холодных закусок	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Капрезе в шоте с моцареллой, черри и бальзамическим соусом	25	30	80	2400 руб.
Тост на ржаном хлебе с лососем шеф-посола и крем-сыром	25	35	90	3150 руб.
Мясные деликатесы на шпажках	250	5	980	4900 руб.
Сырное ассорти (пармезан, маасдам, бри, козий сыр) на шпажках с медом, крекерами и свежими ягодами	180	3	1175	3525 руб.
Свежая клубника с сыром дор-блю на шпажке	20	30	87	2610 руб.
Утка в сливочном соусе с запеченной тыквой на тостах с розмарином	25	35	87	3045 руб.
Мини профитроли с обжаренным беконом, шампиньонами и сыром	25	35	80	2800 руб.

Канале с сырным муссом и тигровой креветкой на гриле	25	40	100	4000 руб.
Тост со слабосоленой семгой, маслинами и рукколой	25	35	87	3045 руб.
Канале с ветчиной прошутто и сыром Халуми на гриле	25	35	80	2800 руб.
Мини оладьи с муссом из копченой скумбрии и перепелиных яиц	25	40	80	3200 руб.
Ассорти из свежих фруктов по сезону на шпажках (яблоки, груши, киви, мандарины, виноград, ягоды)	350	4	680	2720 руб.

Салат-бар	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Салат с ростбифом, бужениной и сладким перцем	65	30	160	4800 руб.
Салат из куриной грудки, авокадо и винограда	65	25	135	3375 руб.

Выпечка	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Фуршетные пирожки с курицей в сливках	30	25	55	1375 руб.
Фуршетные пирожки с капустой и яйцом	30	25	40	1000 руб.
Слоеные бомбочки с клубникой	30	30	55	1650 руб.

Горячие закуски	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Спидини из семги с цуккини	65	25	200	5000 руб.
Мини шашлычки из куриного филе с овощами на гриле	65	30	150	4500 руб.
Мини шашлычки из свиной вырезки и цуккини на гриле	65	20	160	3200 руб.

Десерты	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Десерт Тирамису с малиновым парфе и шоколадной крошкой	60	25	90	2250 руб.
Ассорти пtifур (медовые/два шоколада) со свежими ягодами	50	30	87	2610 руб.

Напитки безалкогольные	Выход в мл.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Чай/кофе в ассортименте (чай Griensfield черный и зеленый, лимон, сахар белый и тростниковый в стиках, американо, молоко)	200	50	87	4350 руб.
Морс домашний ягодный	200	40	40	1600 руб.

Стоимость меню на 1 гостя*: **1478** руб.
 Всего выход блюд в граммах на 1 гостя: **495** гр.

Смета (фуршет вариант III)	
Фуршет элит вариант III для 50 гостей	73 905,00 р.
Обслуживание 20% (работа официантов, аренда столового текстиля, посуды, аренда оборудования и услуги клининга)	14 781,00 р.
Итого к оплате:	88 686,00 р.