

выход,г	Наименование	выход, г/чел.	кол-во,шт
канапе			
20	Канапе с икрой, сыром Эмменталь и перепелиным яйцом	14	35
20	Канапе с муссом из копченого лосося	14	35
20	Канапе с маринованными креветками и сельдерем	14	35
20	Канапе с телятиной, соусом из хрена и базиликом	14	35
20	Канапе из французского багета с ветчиной, сыром "Гауда", помидорчиком "Черри" и салатом	14	35
20	Канапе с сочной говядиной, сладким перцем и сельдереем	14	35
20	Сырное ассорти на шпажке (сыр со специями, сыр мраморный, дор блю, виноград)	14	35
брускетты			
30	Брускетта с креветками и пастой из сыра Фета и зеленого горошка	21	35
30	Брускетта с пармской ветчиной, орехами и голубым сыром	21	35
тарталетки			
25	Тарталетка с салатом "Ломи-ломи" (лосось с/с, помидоры, перец чили, зеленый лук, оливковое масло)	18	35
25	Тарталетки с салатом "Искушение" (язык отварной, сыр, укроп, горчичный соус)	18	35
25	Тарталетки с салатом из овощей (сладкий перец, пекинская капуста, сельдерей, оливки, зелень петрушки, оливковое масло)	18	35
холодные закуски			
50	Блинчики с красной икрой	25	25
55	Куриная грудка с огурцами и ананасами под мятным маслом	28	25
100	Сырное плато (дор блю, камамбер, бри, мед, виноград)	20	10
горячие закуски			
60	Шашлычек из телячей вырезки с виноградом и базиликом	36	30
60	Шашлычки из семги с картошкой и маринованными огурчиками	36	30
50	Овощи-гриль на шпажках (баклажан, цукини, шампиньон, перец болгарский)	30	30
100	Сыр с помидорчиками Черри и размарином на гриле	40	20

<i>фрукты / десерты</i>			
100	Макаронс (банан, малина, бейлис)	60	30
30	Тарталетка с сыром Маскарпоне и свежими ягодами	18	30
1000	Ассорти фруктовое (апельсин, гроздья винограда, ананас, груша)	60	3
<i>холодные и горячие напитки</i>			
100	Кофе натуральный (подается со сливками)	40	20
200	Чай "Гринфилд" (подается с лимоном)	80	20
1000	Морс ягодный (собственного производства)	100	5
1000	Узвар домашний (собственного производства)	100	5
500	Вода минеральная "Моршинская" пэт газ/негаз	100	10

Общий расчет стоимости мероприятия

Количество персон 50 человек

Выход блюд в граммах на 1 персону: 544

Выход безалкогольных напитков в миллилитрах на 1 персону: 440

Стоимость на 1 персону: 587,18 грн.

Итого за проект: 29 359,00 грн. При безналичном расчете 31 120,54 грн.

В итоговую сумму предложения включено:

приготовление блюд;

доставка на место проведения мероприятия;

оформление столов;

предоставление мебели и посуды;

работа официантов в соответствии со стандартами обслуживания кейтеринговой службы "БАРИН"

Условия работы:

- Данный вариант является предварительным, стоимость меню может корректироваться в случае изменения меню, количества гостей мероприятия, условий площадки, на которой будет проводиться мероприятие, регламента мероприятия, наличия дополнительных услуг.
- Стоимость мероприятия может измениться после посещения места проведения и уточнения нюансов мероприятия
- Стоимость дополнительных услуг рассчитывается отдельно.
- Утверждение меню осуществляется не позднее, чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения мероприятия, а оплата – за 3 (три) банковских дня до даты проведения мероприятия, если заранее не оговорено иное. Оплата производится в размере 100%.