

выход, г	Наименование	выход, г/чел.	кол-во, шт
холодные закуски			
100	Ассорти овощное (помидор, огурец, перец болгарский, зелень)	80	40
100	Сырная тарелка (радомер, адыгейский, сулугуни)	40	20
100	Ассорти мясное (балык, ветчина, бастурма, колбаса с/к)	40	20
100	Рулет из лаваша с морковью по-корейски, плавленым сыром и яйцами	60	30
100	Сало домашнее с горчицей и черным хлебом	50	25
салаты			
240	Салат из запечённых овощей	96	20
250	Салат из молодой капусты со свежим огурцом	150	30
100	Салат к шашлыку (маринованный лук, зелень и зерна граната)	40	20
закуски из лаваша на мангале			
300	Хот дог с овощами в лаваше	150	25
120	Лаваш с зеленью, сыром и овощами	60	25
блюда на мангале			
100	Шашлык свиной из ошейка	80	40
100	Колбаски баварские (свинина, телятина)	80	40
100	Куриные крылышки „острые“	80	40
100	Шашлык из семги	80	40
блюда на садже			
250	Садж овощной с курицей	100	20
150	Медальоны телячьи	60	20
гарниры			
100	Шампиньоны на мангале	70	35
100	Овощи гриль (помидор, перец, баклажан, кабачок)	70	35
Хлеб			
60	Лаваш закусочный	36	30
30	Лепешки "Тако"	18	30
60	Лаваш армянский	36	30
соуса			
50	Соус барбекю	25	20
50	Аджика острая	25	20
50	Соус тар-тар	20	20
напитки			
1000	Морс ягодный	400	20
1000	Узвар	400	20

Общий расчет стоимости мероприятияКоличество персон **50** человекВыход блюд в граммах на 1 персону: **1546**

Выход безалкогольных напитков в миллилитрах на 1 персону: 800

Стоимость на 1 персону: 700,00 грн.

Итого за проект: 35 000,00 грн. При безналичном расчете 37 100,00 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%.