

**КЕЙТЕРИНГ
РЕСТОРАННОГО
УРОВНЯ**

МЕНЮ ДЕТСКОЕ

	Кол-во	1 шт./гр.	Всего гр.
Паста с сыром	8	150	1200
Шашлычки куриные	8	150	1200
Римская пицца (Маргарита / Пепперони)	16	150	2400
Дип овощной с йогуртовой заправкой	8	180	1440
Фруктовые шпажки сезонные	24	90	2160

Итого на персону: 8 порций / 1050 гр / 1660 P

12 800 P

МЕНЮ ОСНОВНОЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Кол-во	1 шт./гр.	Всего гр.
Сфера из творожного сыра с виноградом и фисташкой	18	27	486
Пате из печени цесарки с желе из белого вина и свежей малиной	18	95	1710
Дуо тартар из дикого лосося и тунца	18	30	540
Шот - томаты страчателла	18	85	1530
Шот - креветка Панко с соусом манго	18	100	1800
Брускетта с горгонзолой и грушей	9	40	360
Брускетта с инжиром, мортаделлой и луковым джемом	9	65	585
Хумус из нута	10	65	650
Гуакамоле	10	65	650
Хлебная корзина (лаваш / пита / хлеб)	18	1шт	

САЛАТЫ	Кол-во	1 шт./гр.	Всего гр.
Салат Нисуаз	10	100	1000
Салат с ростбифом	10	70	700

ГОРЯЧЕЕ	Кол-во	1 шт./гр.	Всего гр.
Говяжья щека с толчёным картофелем	10	145	1450
Лосось с кокосовым соусом	10	140	1400
Овощи в устричном соусе	9	75	675
Брокколи с имбирем	9	75	675

Б/А НАПИТКИ:	Кол-во	1 шт./мл.	Всего мл.
Морс (чёрная смородина / клюква)	4	1000	4000
Лимонад (лимонный / тархун с алоэ)	4	1000	4000

Итого на персону: 19,8 порций / 1241,9 гр. / 2933 Р

52 800 Р

Итого заказы по кухне (на персону) 19,3 / 1839,5

Итого заказы по бару (на персону) 8,4 / 452,4

Итого на человека 27,8 / 2291,9

ИТОГО : 65 600 Р

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ:	Стоимость
Посуда / оборудование	10 000 Р
Персонал (повара, менеджер, официанты)	15 000 Р
Грузоперевозки / упаковка	15 000 Р

ИТОГОВАЯ СУММА : 100 600 Р