

КЕЙТЕРИНГ РЕСТОРАННОГО УРОВНЯ

Инновационный центр Сколково
+7 985-723-7429 Карина



Мероприятие	Фуршет
Дата	02.02.2022
Время мероприятия	18:00
Количество гостей	90
Заказчик	Ольга/ Яндекс

Наименование блюда	Кол-во порций	Выход шт.,гр	Выход всего, гр
Закуски:			
Сэндвич-рап с курицей, блю-чиз и виноградом	20	230	4600
Бейгл с лососем	20	100	2000
Мини-бургер с котлетой из креветки	20	90	1800
Мини-бургер с печеными овощами	20	90	1800
Мини-бургер с семгой с/с и сыром чеддер	20	100	2000
Холодные закуски:			
Сфера из творожного сыра с виноградом и фисташкой	50	27	1350
Пате из печени цесарки с желе из белого вина и свежей малиной	20	95	1900
Тар-тар тунец на рисовом чипсе с маринованной сливой Тонкацу	50	30	1500
Канале с уткой и кумкватом	20	52	1040
Канале с обожженным лососем и битыми огурцами	50	45	2250
Канале со свежим огурцом, угрем и сливочным сыром	50	43	2150
Канале с креветкой и манго	50	30	1500
Канале с языком, печёным перцем и устричным соусом	50	75	3750
Канале с ростбифом, сыром и огурцом	50	30	1500
Канале с печеной свеклой и козым сыром	20	30	600
Канале с тунцом и свежим огурцом	50	30	1500
Чоризо с дыней	50	30	1500
Рулетки из баклажанов с сырым муссом и грец.орехами	50	40	2000
Волован с семгой	50	30	1500
Шот - креветка Панко с соусом манго	50	100	5000
Шот - тендерлоин с салатом мангольд и чукой	50	85	4250
Сельдь под шубой на черном хлебе	50	35	1750
Маринованный обжаренный виноград со страчеллой	50	60	3000
Фило с тар-таром из креветок	50	40	2000
Запечённые баклажаны с анчоусами	50	70	3500
Брускетта с инжиром, мортаделлой и луковым джемом	25	65	1625
Брускетта с пармской ветчиной, творожным сыром и хурмой	25	70	1750
Профитроль с сёмгой и икрой	50	35	1750
Мясная тарелка (язык, Чоризо, Брезаолла, ростбиф, утка)	7	290	2030
Рыбная тарелка (лосось с/с, угорь, палтус)	7	200	1400
Антипаста (опивки / маслины / брезаола / артишоки / вяленые томаты)	7	170	1190
Дип овощной с йогуртовой заправкой	20	180	3600
Салаты:			
Салат с хрустящими баклажанами	40	80	3200
Салат Нисуаз	45	100	4500
Листовой салат с ростбифом, луковым мармеладом	45	70	3150
Салат с крабом, манго и лангустином	40	75	3000
Тёплый лосось и микс салат	40	70	2800
Обоженная форель с кокосовым соусом и чипсами	40	80	3200
Татаки из говядины с имбирным дрессингом	40	80	3200
Тёплые закуски: (можно есть комнатной температуры, без подогрева)			
Спринг-ролл с креветками	25	45	1125
Спринг-ролл с овощами	25	65	1625
Спринг-ролл с курицей	25	45	1125
Киш со шпинатом	20	100	2000
Киш с фетой и томатами	20	100	2000
Тарталетка с мидиями и сыром грюйер	20	50	1000
Блинный мешочек с куриным жульеном и грибами	25	67	1675
Блинный мешочек с креветками	25	80	2000
Креветки в соусе свит-чили	50	90	4500
Вегетарианцы:			
Ролл с огурцом	5	170	850
Ролл с авокадо	5	170	850
Канале со свёклой и сыром фета	5	30	150
Канале с печёной тыквой и дор блю	5	30	150
Свежие овощи с йогуртовой заправкой	5	180	900
Хумус из нута	5	65	325
Фалафель	5	50	250
Кокосовая панна-котта с голубикой	5	90	450
Пудинг с чиа	5	90	450
Фруктовое желе	10	85	850
Сладкие закуски:			
Клубника в шоколаде	70	40	2800
Ягоды с желе	30	40	1200
Панна-котта с вишней	25	45	1125
Тирамису	25	45	1125
Крем-чиз с ягодами	25	45	1125
Фруктовые шпажки сезонные	90	80	7200
Ягодная тарелка/ манго (для VIP)	4	500	2000
Итого заказ еда	1956		113560
Итого на персону (еда)	21,7		1262

Итого сумма	516 960 Р
на персону	5 744 Р

Обслуживание	25 000 Р
Обслуживание VIP	20 000 Р
Аренда посуды и мебели	30 000 Р
Грузоперевозки	10 000 Р
ИТОГО	581 960 Р

Стоимость указана только на блюда и напитки.
Банкетное обслуживание, оформление а также аренда мебели и оборудования оплачиваются отдельно.
Полный расчет будет предоставлен после уточнения формата мероприятия и пожеланий клиента.