

**Для проведения мероприятия Yes! Catering предлагает следующее меню**



Заказчик						
Дата						
Начало мероприятия						
Продолжительность						
Количество приглашенных						
Формат мероприятия	фуршет					
Телефон ответственного менеджера	(063) 340-16-26					
<b>Наименование</b>		<b>выход, грамм</b>	<b>количество порций</b>	<b>цена, грн</b>	<b>сумм, грн</b>	<b>выход, всего</b>
<b>Напитки</b>						
от Заказчика						
<b>Приветственный фуршет</b>						
<b>Фингер фуд</b>						
Сфера из пате печени домашней птицы в ягодной глазури		30	50	42,00	2100	1500
Сфера Капрезе с Бальзамической икрой		25	50	44,00	2 200,00	1250
Сфера из козьего сыра с трюфельным ароматом в крошке черных маслин		20	40	42,00	1 680	800
Ролл Витело-тонато с каперсами и рукколой		35	40	72,00	2 880,00	1400
<b>Холодные закуски</b>						
Ассорти Пастрами собственного приготовления (мясо по особому рецепту в специях) курица, свинина и утка с вяленными томатами)		150/50	10	115,00	1150	2000
Хрустящие овощи с сырным соусом в стакане		60	40	28,00	1 120,00	2400
Ассорти итальянских, швейцарских, голландских сыров с фруктовой мостардой, медом и орехами		100/40	12	209,00	2 508,00	1680
Палочки Гриссини		100	20	24,00	480	2000
Оливки, маринованные в вяленых фруктах с домашней брынзой		30	30	38,00	1140	900
<b>Профитролы и бургеры</b>						

<i>Мини-профитроль в черном кракелине с уткой су-вид, пряной грушей и кремом Горгонзола</i>		30	40	42,00	1 680	1200
<i>Мини -профитроль в черном кракелине со слабосоленым лососем, сливочным сыром и авокадо</i>		30	40	52,00	2 080	1200
<b>Ассорти брускетт:</b>						
<i>- с запеченными овощами и грибами</i>		35	20	32,00	640	700
<i>- с крем сыром, лососем слабой соли и зеленью</i>		35	20	49,00	980	700
<i>- с вяленным мясом и рукколой</i>		35	20	39,00	780	700
<b>Салаты</b>						
<i>Микс салатных листьев с кус- кусом, морскими водорослями, окунем под соусом Унаги</i>		60	40	62,00	2480	2400
<i>Ромен-салат с куриной грудкой, хрустящим ржаным чипсом и соусом Цезарь в рожке</i>		60	40	58,00	2 320	2400
<b>Горячие закуски</b>						
<i>Нежное Суфле из форели под сливочным соусом</i>		50	50	82,00	4 100	2500
<i>Нежный ростбиф на запеченной груше с соусом Терияки</i>		50/40	30	89,00	2 670	2700
<i>Филе утки су-вид на запеченном яблоке с ягодным соусом</i>		50/40	30	89,00	2 670	2700
<i>Картофель запеченный дольками в прованских травах</i>		100	20	39,00	780	2000
<i>Овощи гриль ( помидоры, перец, баклажан, цуккини)</i>		100	20	49,00	980	2000
<b>Десерты</b>						
<i>Панна кота с облепиховым кюли</i>		50	20	40,00	800,00	1000,00
<i>Пирожное Чизкейк с ягодой и фисташковой крошкой</i>		50	20	40,00	800,00	1000,00

Мини - лимонная тартас ягодами



35

20

35,00

700,00

700,00

**Итого по меню , грн**

**39 718,00**

**37830**

на 1 чел, грн

794,36

на 1 чел, грамм

756,60

**Организационные услуги и сервис (окончательно формируются**

**11 000,00**

**после просмотра локации и утверждения меню)**

Сервис - официант 3 , менеджер1 , повар1, техник 1

7 000,00

Транспорт/Доставка/Погрузка

4 000,00

Столы фуршетные + скатерти

**3**

**300,00**

**900,00**

**Бонус**

**Всего по мероприятию, грн**

**50 718,00**