

"Козацкое меню" от Yes! Catering

Дата
Кол-во персон
форма обслуживания
Тематика мероприятия

14.10.2018
30
фуршет деликатесный
День Казачества



Наименование	выход, грамм/мл	кол-во порций	цена,грн	сумм, грн	выход,всего
Напитки				4730	
Наливка Медовая	50	30	38	1140	
Наливка Яблочная	50	30	38	1140	
Морс клюквенный	1000	10	110	1100	
Чай из трав (липа, мята, чебрец) мед	250	15	30,0	450	
Чай черный с лимоном	250	15	20,0	300	
Кофе с молоком	150	20	30,0	600	
Закуски холодные					
Пирог с капустой и белыми грибами	100	30	52,00	1560	3000,0
Плато антипасты (Брезаола, запеченная ветчина, утка, сыры, орехи, каперсы, запеченный перец, чипсы из яблока, ржаные чипсы)	1000	2	810,00	1620	400,0
Икра щуки, взбитая с маслом на черном бисквите	20	30	68,00	2040	600,0
Кролик с винным желе	40	30	68,00	2040	1200,0
Сферы из пате печени домашней птицы в ягодной глазури	30	30	36,00	1080	900,0
Ролл из красного перца с пюре из баклажана с вяленым томатом и грецким орехом на черном бисквите	35	30	48,00	1440	1050
Щука фаршированная на слайсах из свеклы	100/30	15	142,00	2130	1950,0
Сало генеральское на тосте из бородинского хлеба с корнизоном и дижонской горчицей	35	30	34,00	1020	1050,0
Мини-Бейгл с лососем гравлакс, крем сыром и руколлой	45	30	52,00	1560	1350
Биф-салат из свежих листьев с черри-томатами, Пармезаном, телятиной и трюфельным маслом	100	30	132,00	3960	3000,0
Десерт					
Маковый пирог	50	30	30,00	900	1500
Шоколадная колбаска	100	15	35,00	525	1500
Мини - лимонная тарта	30	30	24,00	720	900
Итого по меню , грн				20595	18400,00
			на 1 чел, грн	687	
			на 1 чел , грамм	613	
ИТОГО по меню с напитками, грн				25325	
Организационные услуги и сервис, грн				7500	
Сервис(работа официантов, менеджера)				3000	
Столы для фуршетной линии		2	200,00	БОНУС	
Оформление фуршетных столов в стилистике мероприятия				2500	
Сервис напитков Заказчика				БОНУС	
Трансфер /доставка, разгрузка, погрузка				2000	
Всего по мероприятию, грн				32825	
				при оплате на ФОП	33317
				при оплате на ТОВ	39390