



Фуршет на 100 персон

Наименование Блюда	Выход 1 порции (гр)	Кол-во порций (шт)	Вес (гр)
Холодные закуски			
Паштет из утки с тимьяном	20	50	1000
Нежный паштет из цыпленка с фруктами в мини-буше	20	50	1000
Канapé			
Канapé "Роза" из слабосоленой семги с каперсами и бородинским хлебом	25	50	1250
Мини-блинчики с семгой	40	50	2000
Маринованная форель с каперсами и кетовой икрой	16	50	800
Рулетики из ветчины с сыром и травами	20	50	1000
Лепестки копченой корейки на шампиньонах	18	50	900
Копченая куриная грудка с томатами вялеными на солнце	24	50	1200
Куриный рулет с ананасом и зеленью	17	50	850
Рулетики из баклажан, фаршированные сливочным сыром	25	50	1250
Фруктово-ягодные канapé	25	50	1250
Хрустящие креветки в соусе Мацони	35	50	1750
Салат из копченой курицы с томатами и маковым соусом	100	70	7000
Моцарела с помидором Датерино	55	50	2750
Домашняя выпечка			
Пирожки с мясом	30	50	1500
Пирожки с капустой	30	50	1500

Десерты			
Фруктово-ягодный салат с сиропом и веточкой мяты (подается в мартинке)	100	50	5000
Чиз-кейк мини с клубникой и клубничным топпингом	40	50	2000
Итальянская песочная корзиночка с фруктами	30	50	1500
Чай/кофе			
Чай, сахар, лимон	220	Не ограничено	
кофе "Эспрессо", сливки, молоко, сахар	200		
Напитки			
Вода минеральная Бон Аква в ассортименте	500	70	35000
Сок Тропикана в ассортименте (Яблоко, Вишня, Апельсин)	200	100	20000



Расчет стоимости мероприятия*

Формат	Выход на персону/гр/мл	Стоимость на персону/руб.	Общая стоимость/руб.
Фуршет на 100 гостей	360гр/550мл	970	97 000

*В стоимость включено предоставление мебели, текстиля, оборудования и посуды, транспортные расходы, обслуживание официантами и поварами на протяжении всего мероприятия.

Предоставленное меню является предварительным и может быть скорректировано с учетом Ваших пожеланий.