



## Фуршет-коктейль Предложение на 50 персон

Ассортиментный перечень фуршетных блюд	Кол-во	Выход (г)	Итого (г)
<b>Холодные закуски</b>			
Профитроль с риемом из тунца и каперсом Capote, 20г	30	20	600
Канapé с ростбифом и маринованным огурчиком, 18г	30	18	540
Канapé с бужениной и сливочным хреном, 18г	30	18	540
Профитроль с тар-таром из слабосоленой семги и сливочным кремом, 22г	30	22	660
Парус из ветчины на кубике сыра, 18г	30	18	540
Тарталетка с языком и корнишоном, 35г	30	35	1050
Профитроль с голубым сыром, украшенный креветкой, 20г	30	20	600
Мини-блинчики с ветчинным муссом и Green-салатом, 35г	30	35	1050
Лепестки сыровяленой грудки в сочетании с апельсином, 25г	30	25	750
Брошет из мяса птицы с вялеными томатами, 18г	30	18	540
Дольки свежих фруктов с тремя видами сыра, 15г	30	15	450
Розочка из вяленой колбаски, в сочетании с шариком сыра Моцарелла и базиликом, 18г	30	18	540
<b>Салат-коктейль</b>			
Салат "Русский" с мясом птицы и корнишонами, 80г	50	80	4000
Коктейль из свежих овощей с соусом Песто, 70г	20	70	1400
<b>Десерт</b>			
Свежие фрукты и ягоды на бамбуковой шпажке, 80г	50	80	4000
Пирожное в ассортименте, 30г	50	30	1500
<b>Безалкогольные напитки</b>			
Минеральная вода, 500мл	50		
Ягодный напиток домашнего приготовления, 250мл	50		

**Итого выход в граммах на одну персону составляет 385,5**

**Стоимость меню на персону 1650руб**

\*Дополнительно рассчитывается обслуживание и логистические расходы