



# Ginza Project

## Catering

# Фуршет

## Пример составления сметы

<b>Еда и напитки</b>	цена	кол-во	сумма
Меню на 1 персону	<b>3 500 ₹</b>	15	52 500 ₹
<b>Персонал</b>			
Официант	5000 ₹	2	10000 ₹
<b>Мебель, посуда, монтаж</b>			
Грузовой транспорт в обе стороны, разгрузка, монтаж	5000 ₹	2	10000 ₹
Сервисный сбор за алкоголь (натертое стекло, аренда посуды, охлаждение напитков, лед)	500 ₹	15	7500 ₹
Стол для сервировки фуршета	1500 ₹	2	4000 ₹
Коктейльные столы	1200 ₹	4	4800 ₹
<b>Итого:</b>			<b>88 800</b>
<b>Стоимость мероприятия на 1 гостя</b>			
15 гостей			5900 ₹
30 гостей			4670 ₹
100 гостей			3500 ₹

\*В указанную сумму входит все необходимое: меню, работа официантов и поваров, обслуживание, классическое накрытие, скатерти, бокалы, лед, мебель, б/а напитки

\*\*Во всех вариантах меню изменения вносятся по пожеланиям заказчика

# Фуршет

## Меню 3500₽ на персону

<b>Закуски</b>	<b>вес, гр</b>
Ассорти сезонных фруктов	120
Мини-моцарелла с томатами черри и соусом песто	40
Цукини гриль со сливочным сыром и вялеными томатами	25
Подкопченный лосось с красной икрой в огурце	35
Креветка в темпуре с манго айоли	40
Пате из печени цыпленка с грушей и гриссини	45
Бриошь с ростбифом и грибной сальсой	35
<b>Салаты (2 позиции на выбор)</b>	
Классический оливье с телятиной	100
Цезарь с цыпленком гриль	90
Салат нисуаз с тунцом, печеным картофелем и зеленой фасолью	90
Зеленый салат с авокадо и оливковой заправкой	90
<b>Горчие закуски</b>	
Шашлычок из цыпленка терияки со сливочным сыром	120
Шашлычок из белой рыбы с соусом тартар	120
<b>Десерты</b>	
Ассорти мини-десертов	80
<b>Напитки</b>	
Чай/кофе	120
Морс	500
Вода в стекле	300
Итого гр. на персону	860

\*Во всех вариантах меню изменения вносятся по пожеланиям заказчика

\*\*Горячие закуски могут быть заменены на холодные

# Фуршет

## Меню 6000₽ на персону

<b>Закуска</b>	<b>вес, гр</b>	
Антипасти (микс гигантских оливок и маслин, артишоки, вяленые томаты, парма, ростбиф, салями, гриссини)	60	
Ассорти сыров с ягодами (чеддер, бри, пармезан, горгонзола, мёд, орехи, ягоды)	60	
Мини бриошь с красной икрой	35	
Креветка гриль в соусе том ям	40	
Брускетта с лососем, сливочным сыром и огурцом	45	
Татаки из тунца в соусе васаби с кунжутом	35	
Тартар из говядины на нежном бриоше	40	
Парма с гриссини и муссом из пармезана	40	
Канapé с ростбифом и сливочным кремом	40	
Артишоки с трюфельным кремом	30	
Страчателла с томатами и домашним песто	50	
<b>Салаты (2 позиции на выбор)</b>		
Классический оливье с телятиной	100	
Цезарь с креветками	90	
Салат нисуаз со свежим тунцом, печеным картофелем	90	
Салат с ростбифом, печеным перцем и горчиной заправкой	90	
<b>Горчие закуски (две позиции на выбор)</b>		
Спрингролл с говядиной, овощами и соусом свит чили	120	
Утиная грудка сювид с пюре из тыквы	120	
Шашлычки из форели с печеным перцем и йогуртовым соусом	120	
Турнедо из лосося на пюре из корня сельдерея	120	
<b>Десерты</b>		
Ассорти мини-десертов	80	
<b>Напитки</b>		
Чай/кофе	120	
Морс	500	
Вода в стекле	300	

-1000₽  
на персону



\*В указанную смету входит все необходимое: меню, работа официантов, обслуживание, классическая сервировка, стекло, охлаждение алкоголя, лед, мебель, б/а напитки

\*\*Дополнительно вы можете заказать: торт, кэнди бар, коктейльный бар, карвинг, цветочный декор, любой стиль накрытия