



Ginza Project

Catering

Банкет

Пример формирования сметы

Еда и напитки	цена	КОЛ-ВО	сумма
Меню на 1 персону	5000 ₹	30	150000 ₹
Персонал			
Официант	7000 ₹	4	28000 ₹
Мебель, посуда, монтаж			
Грузовой транспорт в обе стороны, разгрузка, монтаж	7000 ₹	2	14000 ₹
Сервисный сбор за алкоголь (натертое стекло, аренда посуды, охлаждение напитков, лед)	500 ₹	30	15000 ₹
Банкетные столы, скатерти	2000 ₹	4	4000 ₹
Стулья	500 ₹	30	15000 ₹
Итого:			226000 ₹
Стоимость мероприятия на 1 гостя			
30 гостей			7 533
50 гостей			6 920
100 гостей			6 880

*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

Банкет

Меню 5000₽ на персону

Закуски	
Вителло Тоннатто	80
Тамбовский окорок со страчателлой и конфитюром из томатов	90
Сашими из форели / Тартар из лангустинов с печеными томатами	80
Крем из феты с печеным перцем и жареным нутом	90
Корзина домашнего хлеба	40
Салаты	
Цезарь с куриной грудкой гриль	120
Зеленый салат с авокадо и ореховой заправкой	120
Горячее (2 позиции на выбор)	
Кебаб из цыпленка с домашним йогуртом и мягкой лепешкой	240
Запеченный баклажан с муссом из пармезана и томатной сальсой	200
Треска с овощами в сливочном соусе/Судак с птиптимом и икорным соусом	220
Утиная ножка конфи с картофельными ньокками	220
Десерты (2 позиции на выбор)	
Тирамису с малиной	120
Павлова с вареной сгущенкой	120
Брауни со сливочным сыром	100
Эклер со свежими ягодами	80
Напитки	
Чай/кофемашина	200
Домашний морс красная смородина	500
Домашний лимонад	250
Вода	300
Итого гр. на персону	995

Банкет

Меню 7000₽ на персону

	вес, гр
Welcome	
Канapé парма-дыня-базилик / Красная икра на гречневом чипсе	30
Бриошь говядина-пармезан-тартар	40
Тарталетка с гребешком, огурцами, айоли из черного чеснока	35
Закуска	
Карпаччо из говядины с трюфельным маслом	80
Татаки из говядины с грибным соусом и дайконом	80
Тартар из трех видов рыб с гуакамолé	85
Печеный авокадо со страчателлой и томатами	80
Антипасти (зеленые оливки, вяленые томаты, артишоки, чипсы начос с соусом из	120
Салаты	
Салат с авокадо, манго, томатами и лангустинами	140
Салат с цыпленком, горгонзолé и сушеной клюквой	140
Горячая закуска (1 позиция на выбор)	
Мини-пирог с томленными щеками	120
Паста аранчини с крабом / с говядиной в трюфельном соусе	120
Горячее (2 позиции на выбор)	
Палтус с кремом из зеленого горошка, артишоком и соусом берблан	220
Сибас с жареными томатами и артишоками	220
Томленный ягненок с печеным томатом и кремом из баклажана	220
Печеный баклажан с мисо и соусом из пармезана	270
Десерты (2 позиции на выбор)	
Тирамису с малиной	120
Павлова с вареной сгущенкой	120
Брауни со сливочным сыром	100
Эклер со свежими ягодами	80
Напитки	
Чай/кофе	200
Домашний морс клюква/малина	500
Домашний лимонад	250
Вода в стекле	300
Итого гр. на персону	1280



*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