

# ПРЕДЛОЖЕНИЕ

по мероприятию

в Лукин Румс

*Вид Мероприятия - корпоративное Мероприятие.*

*Формат Мероприятия - welcome drink – БАНКЕТ*

*Дата проведения Мероприятия - 2012 г.*

*Время начала и окончания мероприятия - с 18:00 ч. до 01:30 ч.*

*Количество Участников Мероприятия – 150 персон.*

## МЕНЮ Welcome-drink и банкет на 150 персон

№	наименование-позиция	объем, мл	кол-во, шт	общ. выход, мл
	<b>Welcome-drink</b>			
	<b>Аперетив</b>			
1	Вино (игристое) Lambrusco, Италия	750	<b>20</b>	15000
	<b>БАНКЕТ_150 персон.</b>			
	<b>Напитки банкет</b>			
1	Вино (игристое) Lambrusco, Италия	750	<b>5</b>	3750
2	Вино (белое) Шардонне, Чили	750	<b>45</b>	33750
3	Вино (красное) "Chianti" DOC, Италия	750	<b>45</b>	33750
4	Водка "Царская Оригинальная"	1000	<b>20</b>	20000
5	Виски "Jameson"	1000	<b>10</b>	10000
6	Вермут "Martini Bianco"	1000	<b>5</b>	5000
7	вода "БонАква" с газом	500	<b>50</b>	25000
8	вода "БонАква" без газа	500	<b>50</b>	25000
9	Кола	250	<b>100</b>	25000
10	Сок RICH, апельсин	200	<b>70</b>	14000
11	Сок RICH, яблоко	200	<b>70</b>	14000
12	Сок RICH, вишня	200	<b>30</b>	6000
13	Сок RICH, томат	200	<b>30</b>	6000
14	Чай	100	<b>50</b>	5000
15	Кофе	100	<b>50</b>	5000
<b>ИТОГО по БАРУ, МЛ.</b>				<b>246250</b>
<b>ИТОГО по БАРУ на 1 персону, МЛ.</b>				<b>1642</b>
<b>ИТОГО по АЛКОГОЛЮ на 1 персону, МЛ.</b>				<b>808</b>

№	наименование-позиция	объем, г	кол-во, шт	общ. выход, г
	<b>Welcome-drink</b>			
	<b>Канapé, холодные закуски</b>			
1	Сыр "Камамбер с клубникой"	25	<b>100</b>	2500
2	Тигровая креветка на ананасе с чёрным кунжутом	25	<b>100</b>	2500
3	Тартини с лососем и красной икрой	30	<b>100</b>	3000
4	Пармская ветчина с дыней	30	<b>100</b>	3000
	<b>БАНКЕТ_150 персон.</b>			
	<b>Холодные закуски</b>			
5	Оливки, маслины	260	<b>15</b>	3900
6	Ассорти ароматных сыров с фруктами и мёдом с трюфельным ароматом (бри, гауда, дор блю, пармезан, скаморца.)	730	<b>15</b>	10950
7	Ассорти рыб (лосось, угорь, осетрина х/к, лимон)	500	<b>15</b>	7500
8	Ассорти итальянских колбас (Пармская ветчина с дыней Канталупа, Брезаола, Спьяната римская, Ветричина)	660	<b>15</b>	9900
9	"Вителло-тонато" (нежнейшая телятина с тунцовым соусом, каперсами и помидорами черри)	530	<b>15</b>	7950
10	Свежие овощи ( помидоры "бакинские", огурцы, редис, руккола, корн, тархун, зеленый лук)	500	<b>15</b>	7500
11	Карпаччо из маринованного в соево-медовом соусе тунца	250	<b>15</b>	3750
12	Маринованные белые грибочки	300	<b>15</b>	4500
	<b>Салаты</b>			
17	Салат с телячьим языком и белыми грибами	600	<b>20</b>	12000
18	Салат "Зимний" с курицей, крабом и томатами черри	850	<b>20</b>	17000
19	Салат "Греческий"	730	<b>20</b>	14600
	<b>Горячие блюда - мясо</b>			
20	Филе карэ ягненка с соусом "Чериз"	120	<b>80</b>	9600
	<b>Горячие блюда - рыба</b>			
21	Филе лосося ( красная икра, соус "Шабли")	150	<b>80</b>	12000
	<b>Горячие блюда - птица</b>			
22	Шашлычек из курицы "Теряки"	85	<b>150</b>	12750
	<b>Гарниры</b>			
23	Картофель запечённый с розмарином и чесноком	100	<b>100</b>	10000
24	Овощи на гриле с соусом "Песто"	100	<b>50</b>	5000

	<b>Хлеб</b>			
26	Свежевыпеченные багеты и булочки	150	<b>40</b>	6000
	<b>Фрукты, десерты</b>			
27	Фруктовая ваза (ананас, яблоки, груши, персики, виноград, малина, ежевика, голубика, смородина, клубника.)	3500	<b>15</b>	52500
28	Ассорти итальянских петифуров	125	<b>60</b>	7500
<b>ИТОГО по КУХНЕ, ГРАММ</b>				<b>225900</b>
<b>ИТОГО по КУХНЕ на 1 персону, ГРАММ</b>				<b>1506</b>