

Приложение №	к Договору	№
		от



ПРОСТРАНСТВО 360

БАНКЕТНЫЙ КАЛЬКУЛЯТОР

Дата мероприятия					
Ф.И.О. заказчика		Телефон:			
Кол-во гостей		1			
Начало / окончание мероприятия		/			
Формат мероприятия					
Банкет-менеджер					
	Наименование блюд	Вес гр.	Количество	Цена	Стоимость
Холодные закуски					
1	Сырное тальере (пармезан/дор блю/камамбер/чеддер) с гриссини, орехами, медом и манго	80		590	0
2	Плато грузинских сыров (сулугуни, чечел, имеритинский)	70		440	0
3	Мясное плато (ростбиф, буженина, копченая индейка)	80		450	0
4	Мясное гастрономическое плато (брезаолла/коппа/чоризо) с гриссини	50		620	0
5	Ростбиф с зернистой горчицей и рукколой	40		350	0
6	Буженина шпигованная с русской горчицей и малосольными огурчиками	50		200	0
7	Томлённый говяжий язык со сливочным хреном и квашенной капустой с тмином	50		290	0
8	Антипаста(вяленые томаты/гигантские маслины и оливки/артишоки/каперсы на ветке) с гриссини	60		460	0
9	Свежие овощи и зелень с оливковым маслом и сметаной	70		170	0
10	Бочковая Балтийская сельдь с маринованным луком горячей картошкой с маслом и укропом	60		190	0
11	Рыбное плато (Тунец, палтус х/к, гравлакс из форели, рулет из семги)	50		650	0
12	Лосось шеф посола с лимонным кремом и луком чивис	60		560	0
13	Страчателла со спелыми томатами и оливковым маслом	315		690	0
14	Классическое Капрезе	50		260	0
15	Солёные белые грузди со сметаной с маринованным луком	60		510	0
16	Вителло тоннато	50		290	0
17	Гигантские оливки	165		810	0
18	Грузинские соленья (помидор, чили, гурийская капуста, чеснок, донджоли, зелень)	70		200	0
19	Фермерское сало с чесноком, ржаным хлебом и зелёным луком	60		220	0
20	Рулетики из баклажанов с сыром, орехами и зеленью	65		200	0
21	Хлебная корзина с пряным маслом	100		150	0
Салаты					
1	Мимоза с копчёной форелью	110		380	0

2	Салат со спелыми томатами, хрустящими баклажанами и сливочным сыром	100		360	0
3	Греческий салат с фетой	90		390	0
4	Винегрет из печёных овощей с анчоусами	100		280	0
5	Оливье с говяжьим языком заправленный домашним майонезом и жареными каперсами	110		310	0
6	Салат с осьминогом, с красной икрой и манговым соусом	100		520	0
7	Цезарь с запечённой индейкой	100		300	0
8	Цезарь с креветками	90		440	0
9	Сельдь под шубой с мочёными яблоками	110		300	0
10	Салат с утиным филе, апельсинами, рукколой и кедровыми орехами с брусничной заправкой	90		390	0
11	Салат с тигровыми креветками, рукколой и шафрановым кус кусом	90		460	0
12	Салат с хрустящим лососем, огуречным конкассе со сметаной и свежими листьями салата	90		480	0
13	Салат с печёной свеклой в чёрной смородине со страчателлой заправленный оливковым соусом и лимонным соком	90		350	0
Горячие закуски					
1	Баклажаны Пармеджано	110		340	0
2	Блин по-Меньшиковски запеченный с грибами,сливочным соусом и сыром	110		400	0
3	Блин по-Меньшиковски запеченный с лососем, сливочным соусом и сыром	110		430	0
4	Кокиль из копчёного лосося	120		600	0
5	Рулет из цыплёнка со сливочно томатным соусом	110		400	0
6	Королевские креветки в панировке с манговым и ореховым соусом	115		600	0
7	Жаренный сыр в панировке с брусничным соусом	100		340	0
Горячие блюда (на выбор)					
1	Щу́ьи котлеты с толчёным картофелем, жареным луком, укропом с соусом тартар и красной икрой	260		1400	0
2	Телячьи щечки с пюре из ботата заправленным печёным чесноком с соусом «Порто»	260		1800	0
3	Филе миньон на трюфельной поленте с пармезаном и соусом фуа-гра	250		2500	0
4	Утиная грудка с картофельным gratin и брусничным соусом	260		1400	0
5	Стейк из форели с gratin из цуккини и голландским соусом	250		1800	0
6	Жаренный судак с карамелизированным фенхелем в соусе из зелёных оливок и с красной икрой	250		1900	0
7	Филе домашнего цыплёнка с картофелем стоун, печёным перцем и кремом из лесных грибов	280		1100	0
8	Бефстроганов с жареным картофелем и битыми огурцами	280		1100	0
Блюда от ШЕФ-ПОВАРА (порционные)					
1	Морской гребешок с зеленой спаржей	270		2450	0
2	Оссобуко из телятины	600		2500	0
3	Осьминог по-галисийски	370		2600	0
Блюда от ШЕФ-ПОВАРА (блюдо на 8 гостей)					
4	Карельская форель в соленом панцире (6 гостей)	2000		15000	0

5	Галантин из утки	2500		16500	0
6	Стерлядь а-ля Шампань	1700-2000		18000	0
7	Баранья нога запеченная с ароматными травами	1800-2000		16500	0
Десерты					
1	Воздушный тирамису с Бельгийским шоколадом	80		300	0
2	Медовик с лесными орехами	80		300	0
3	Наполеон с фисташковым пралине	80		300	0
Напитки		литр			
1	Минеральная вода (газ, без газа)	0.5		210	0
2	Морс натуральный (клюквенно-брусничный)	0.2		180	0
3	Сок пакетированный (в ассортименте)	0.2		150	0
4	Кола, Фанта, Спрайт бутылка	1		440	0
5	Чай / зерновой кофе	0.2		270	0
6	Чай / Зерновой кофе (безлимит)	-		400	0
ИТОГО:				0	

Стоимость на 1 гостя: **0**
 Общее количество порций **0**
 Количество блюд на 1 гостя **0.00**

Дополнительно за обслуживание сервисный сбор 10 %

Как пользоваться банкетным калькулятором.

1 Скачайте калькулятор в формате Excel

2 Укажите количество гостей (строка 10, зелёная ячейка)

3 Выберите желаемые блюда и внесите в таблицу количество порций

4 Каждая позиция в калькуляторе - это 1 порция на 1 гостя. Соответственно количество порций **закусок и салатов** должно равняться количеству гостей.

Пример: 10 гостей : выбираем 10 порций тар-тар, 10 порций креветок и т.д.

5 **Горячее блюдо** можно выбрать не больше 3-х наименований, общее количество горячего блюда должно равняться количеству гостей.

Пример: 10 гостей : Горячее 3 + 3 + 4

6 Обратите внимание, что цены за соки и морс указаны за 200 мл, соответственно вы можете сами определить необходимое количество напитка на 1 гостя.

Рекомендованное количество не менее 400 мл

Для Вашего удобства и планирования бюджета

Внизу калькулятора указана общая стоимость банкета, стоимость на 1 гостя, количество блюд на 1 гостя и общее количество порций на банкет.

Увеличивайте или уменьшайте количество порций, выбирайте разные позиции в зависимости от ваших предпочтений или бюджета, ориентируясь на общую сумму или стоимость на 1 гостя.