



Дата мероприятия:

Заказчик:

Количество гостей:

Формат кейтеринга:

Время проведения:

Место проведения:

Посуда:

Декор:

| Наименование | Вес 1 пор, кг |
|--------------|---------------|
|--------------|---------------|

| Гастрономия | |
|-------------|--|
|-------------|--|

| | |
|--|------|
| Итальянские соленья(оливки, артишоки) | 0,07 |
| Сырная тарелка фермерских сыров | 0,1 |
| Мясная гастрономия (салями, окорок, язык говяжий, буженина) | 0,1 |

| Салаты | |
|--------|--|
|--------|--|

| | |
|----------------------------|-----|
| Капрезе со страчателлой | 0,1 |
| Овощной салат с креветками | 0,1 |

| Закуски | |
|---------|--|
|---------|--|

| | |
|---|------|
| Брускетта с хумусом и брокколи | 0,05 |
| Вителло тоннато | 0,03 |
| Брускетта со свежим лососем с апельсинами и мятой | 0,03 |
| Крудо из говядины с лаймом и каперсами | 0,02 |
| Креветка с чили соусом | 0,02 |
| Страчателла с клубникой | 0,05 |
| Тар тар из тунца с цитрусами | 0,02 |

| Горячее | |
|---------|--|
|---------|--|

| | |
|--|------|
| Половинки цыпленка табака с картофелем | 0,5 |
| Стейк из форели с овощами | 0,35 |

| Фрукты, десерты | |
|-----------------|--|
|-----------------|--|

| | |
|------------------------------|------|
| Фруктовая горка | 0,15 |
| Панна котта с ягодным соусом | 0,05 |
| Тирамису | 0,05 |

Вместо традиционных десертов могут быть предложены кенди бар или свадебный торт

| Напитки | |
|---------|--|
|---------|--|

| | |
|--------------|-----|
| Вода | 0,5 |
| Морс ягодный | 0,5 |
| Чай, кофе | 0,3 |

| Дополнительно | |
|---------------|--|
|---------------|--|

Текстиль

Официанты

Декор в концепции

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Стоимость на 1 гостя: | 6 000,00 |
|------------------------------|-----------------|