**Предложение на 170 человек.**

**Напитки:**

1. Вишневый компот само варёный 150 р литр 30 литров   
   4 500 р
2. Сок пакетированный яблочный 150 р литр 70 литров   
   10 500 р
3. Черный и зеленый листовой чай в чайниках 0,6 литра  
    2 000 р без ограничений
4. кофе – кофемашина профессиональная. Американо   
   3 900 р без ограничений
5. молоко в молочниках 800 р без ограничений

**итого: 21 700 р**

**Закуски на кофе - брейк.  
1.** Крекеры с намазкой из твороженным муссом, зеленью и помидорами черри   
порция 2 шт 130 р 80 порций  
10 400 р

2. Финансье французская закусочная выпечка с оливками и помидорами и ветчиной   
1 шт 25 р 130 шт   
 3 250 р

3. пирог с картошкой и грибами 1 пирог режем на 12 кусочков   
стоимость 500 р 11 шт   
5 500 р

4. пирог с капустой тушеной и жаренный луком 1 пирог режем на 12 кусочков   
стоимость 500 р 11 шт   
5 500 р

5. пермские посикунчики (сочные жаренные во фритюре пельмешки) подаем в кулечках, как семечки. 1 порция 5 шт 150 р 130 порций  
19 500 р

7. Закуска кисленькая тонкий грушево-сливовый пирог режем на 12 кусочков, 500 р 11 шт  
5 500 р

9. Шоколадные кексы с колотым миндалем местного производства (режем слайсами по 100гр/1шт) 44 шт по 80 р  
3 520 р

8. Закуска фруктовая-сочная: арбузные треугольнички, дынные кубики и виноград (только мякоть, режем без корки)   
 1 порция 500 гр - 450 р 10 порций (5 кг)   
4500 р

9. яблоки целиком (и часть сделаем нарезку под виски и коньяк) 4 кг  
1080 р

**Итого: 58 720 р**

**С 13.00-16.00 казан меню  
закуски.**

1. **Мясная нарезка:**буженина 30 гр, язык 30 гр, колбаска 30 гр 1 порция 170 р **80 порций  
   13 600 р  
   2.** Картофельные шарики с сыром и кунжутом 1 порция 5 шт 100 р 80 порций  
   8 000 р  
   3. Тосты с селедкой и свеклой горячего копчения 1 порция 2 шт 140 р 50 порций  
   7 000 р  
   4. Корзиночки:   
   Грудка, зеленое яблоко, листья салата, картошка 90 гр (подача в пшеничных тарталетках)   
   120 р 130 шт  
   15 600 р  
   5. Овощная тарелка (помидор, огурец, редис) с зеленью и зеленым луком   
   1 порция 200 гр 120 р 50 порций  
   6 000 р

Основные блюда:

1. «Уха – Ленская» из рыбы горячего копчения в мармите для первых блюд стоит на фуршетном столе 1 порция 200 гр 120 р 80 порций (в мармитах)  
   9600 р
2. Куриный супчик с вермишелью для детей 1 порция 200 гр 90 р 40 порций  
   3 600 р
3. Плов из свинины то же стоит в мармите только для вторых блюд.  
   1 порция 250 гр 220 р 130 порций  
   28 600 р
4. Пицца салями по 340 р, маргарита по 320 р для детей ставим на детский стол  
   8 шт- 4 салями, 4 маргарита  
   2 560 р

**Итого: 94 560 р**

**С 16.00 - 18.00 гриль меню**

1. Овощи гриль (баклажан, кабачок, перец болгарский, шампиньоны) 200 г 220 р 80 порц.  
   17 600 р
2. малосольные и маринованные огурцы 1 порция 200 гр по 100 р 20 порций  
   2 000 р
3. Маринованные грибочки 1 порция 200 гр по 150 р 15 порций  
   2250 р
4. Шашлык: молодой картофель и помидорки черри делается на мангале  
    120 гр 1 порция 120 р 50 порций  
   6 000 р
5. Помидоры с красным луком режем кольцами, оливковым маслом  
    1 порция 200 гр 120 р 15 порций  
   1 800 р
6. гренки чесночные 60 р порция 12 гренок 20 порций  
   1 200 р
7. шашлык свиной (шейка) по 300 р. 170 гр 200 порций  
   60 000 р
8. колбаски тирольские на гриле 100 гр 1 порция 180 р 80 порций  
   14 400 р
9. бифштексы на гриле по 50 гр 120 р порция 40 порций  
   4 800 р
10. Куриный шашлык (бедрышки) 1 порция 170 гр 250 р 89 порций  
    22 250 р
11. Мороженное в стаканчике вафельном 90 порций 47 р  
    4230 р

**Итого: 136.530 р**

Итого питание : 311.510 р

Обслуживание 7% 21 805 р

Общий итог: 333 315 тысячи рублей аванс 150 000 остаток 183 315 рублей