

Заказчик:
Контакты:
E-mail:
Меню: кофе-пауза
Кол-во персон:
Место для проведения:
Дата проведения:

30

Lux catering
096 308 70 48
050 915 10 04
067 998 11 22
044 360 57 64

luxcatering.com.ua

	Наименование	Выход, г	Кол-во, шт	Цена без НДС, грн	Сумма без НДС, грн
Холодные закуски					
1	Мини-сэндвич с ветчиной и сыром (тост, ветчина сыр тв., огурец, соус, лист салата)	50	30	24	720
2	Мини-сэндвич с бужениной и "Черри" (тост, соус, лист салата, буженина, черри)	50	30	28	840
3	Тартолетка с сыром и беконом	30	30	21	630
4	Рулетки с сыром "Фета" и базиликом	30	30	18	540
	Итого по холодным закускам:				2730
Десерт					
1	Печенье в ассортименте	50	30	4	120
2	Круассаны	30	30	10	300
	Итого по десертам:				420
Напитки					
1	"Эспрессо"/"Американо" со сливками	60/120	20	16	320
2	Чай "Гринфилд" черный, зеленый	180	10	12	120
3	Сок яблоко, апельсин	200	20	12	240
4	Вода "Моршинская"	500	20	15	300
	Итого по напиткам:				980
	Итого:				4130
	Стоимость меню на одну персону:				137,666667
	Услуги обслуживающего персонала (20ф):				1400
	Транспортные расходы:				1100
	Общая стоимость:				6630

В стоимость меню входит:
драпировка столов и оформление столов (скатерти, юбки фуршетные
салфетки и т.д.);

- посуда для подачи закусок;

- посуда для гостей ;

- бокалы для напитков.

Заказчик:
Контакты:
E-mail:
Меню: кофе-пауза
Кол-во персон:
Место для проведения:
Дата проведения:

50

Lux catering
096 308 70 48
050 915 10 04
067 998 11 22
044 360 57 64

luxcatering.com.ua

	Наименование	Выход, г	Кол-во, шт	Цена без НДС, грн	Сумма без НДС, грн
Холодные закуски					
1	Мини-сэндвич с ветчиной и сыром (тост, ветчина сыр тв., огурец, соус, лист салата)	50	50	24	1200
2	Мини-сэндвич с бужениной и "Черри" (тост, соус, лист салата, буженина, черри)	50	50	28	1400
3	Тартолетка с сыром и беконом	30	50	21	1050
4	Рулетики с сыром "Фета" и базиликом	30	50	18	900
	Итого по холодным закускам:				4550
Десерт					
1	Печенье в ассортименте	50	50	4	200
2	Круассаны	30	50	10	500
	Итого по десертам:				700
Напитки					
1	"Эспрессо"/"Американо" со сливками	60/120	40	16	640
2	Чай "Гринфилд" черный, зеленый	180	15	12	180
3	Сок яблоко, апельсин	200	30	12	360
4	Вода "Моршинская"	500	30	15	450
	Итого по напиткам:				1630
	Итого:				6880
	Стоимость меню на одну персону:				137,6
	Услуги обслуживающего персонала (2оф):				1400
	Транспортные расходы:				1100
	Общая стоимость:				9380

В стоимость меню входит:

- драпировка столов и оформление столов (скатерти, юбки фуршетные, салфетки и т.д.);
- посуда для подачи закусок;
- посуда для гостей ;
- бокалы для напитков.

Заказчик:
 Контакты:
 E-mail:
 Меню: фуршет 400
 Кол-во персон: 50
 Место для проведения:

Lux catering
 096 308 70 48
 050 915 10 04
 067 998 11 22
 044 360 57 64

	Наименование	Выход, г	Кол-во, шт	Цена без НДС, грн	Сумма без НДС, грн
Холодные закуски					
	Салаты в бокалах:				
1	Салат "Капрезе"	50	50	46	2300
	Холодные рыбные закуски:				
1	Рулетики с лососем и огурцом	25	50	22,8	1140
2	Канapé с семгой	20	50	23	1150
	Холодные мясные закуски:				
1	Канapé с салями	20	50	19,1	955
2	Шпажка с сыром, виноградом и мятой	25	50	16,8	840
3	Гренки "Цезарь" с куриным филе	20	50	21	1050
4	Брускетта с ветчиной и черри	20	50	23,4	1170
5	Канapé с ветчиной мягким сыром и перепелиным яйцом	20	50	16,2	810
6	Канapé с балыком и маринованным лучком	25	50	29	1450
7	Профитроли с сырным муссом	25	50	23	1150
	Итого по холодным закускам:				12015
	Горячие закуски:				
1	Мешочки с морепродуктами в сливочном соусе	50	40	51	2040
2	Куриный брошет в соево-медовом соусе	70	40	37,1	1484
3	Картофельные дольки с медово-горчичным соусом	100	40	19	760
	Итого по горячим закускам:				4284
	Десерт:				
1	Фруктовые шашлычки/(виноград, ананас, мандарин, киви, мята)	50	50	16,4	820
	Итого по десерту:				820
	Напитки:				
1	Лимонад с мятой и базиликом	200	100	14	1400
	Итого по напиткам:				1400
	Итого:				18519
	Стоимость меню на одну перону:				370,38
	Выход, г\1перс:				396
	Услуги обслуживающего персонала (4 оф):				3200
	Транспортные расходы:				1100
	Общая стоимость:				22819

В стоимость меню входит:

- драпировка столов и оформление столов (скатерти, юбки фуршетные, салфетки и т.д.);
- посуда для подачи закусок;
- посуда для гостей ;
- бокалы для напитков.

Заказчик:
 Контакты:
 E-mail:
 Меню: фуршет 400
 Кол-во персон: 30
 Место для проведения:
 Дата проведения:

Lux catering
 096 308 70 48
 050 915 10 04
 067 998 11 22
 044 360 57 64

luxcatering.com.ua

	Наименование	Выход, г	Кол-во, шт	Цена без НДС, грн	Сумма без НДС, грн
Холодные закуски					
	Салаты в бокалах:				
1	Салат "Капрезе"	50	30	46	1380
	Холодные рыбные закуски:				
1	Рулетики с лососем и огурцом	25	30	22,8	684
2	Канapé с семгой	20	30	23	690
	Холодные мясные закуски:				
1	Канapé с салями	20	30	19,1	573
2	Шпажка с сыром, виноградом и мятой	25	30	16,8	504
3	Гренки "Цезарь" с куриным филе	20	30	21	630
4	Брускетта с ветчиной и черри	20	30	23,4	702
5	Канapé с ветчиной мягким сыром и перепелиным яйцом	20	30	16,2	486
6	Канapé с балыком и маринованным лучком	25	30	29	870
7	Профитроли с сырным муссом	25	30	23	690
	Итого по холодным закускам:				7209
	Горячие закуски:				
1	Мешочки с морепродуктами в сливочном соусе	50	20	51	1020
2	Куриный брошет в соево-медовом соусе	70	20	37,1	742
3	Картофельные дольки с медово-горчичным соусом	100	25	19	475
	Итого по горячим закускам:				2237
	Десерт:				
1	Фруктовые шашлычки/(виноград, ананас, мандарин, киви, мята)	50	30	16,4	492
	Итого по десерту:				492
	Напитки:				
1	Лимонад с мятой и базиликом	200	60	14	840
	Итого по напиткам:				840
	Итого:				10778
	Стоимость меню на одну перону:				359,266667
	Выход, г/1перс:				463,333333
	Услуги обслуживающего персонала (4 оф):				3200
	Транспортные расходы:				1100
	Общая стоимость:				15078

В стоимость меню входит:

- драпировка столов и оформление столов (скатерти, юбки фуршетные, салфетки и т.д.);
- посуда для подачи закусок;
- посуда для гостей ;

бокалы для напитков.

Заказчик:
 Контакты:
 E-mail:
 Меню: фуршет 630
 Кол-во персон:
 Место для проведения:
 Дата проведения:

30

Lux catering
 096 308 70 48
 050 915 10 04
 067 998 11 22
 044 360 57 64

luxcatering.com.ua

	Наименование	Выход, г	Кол- во, шт	Цена без НДС, грн	Сумма без НДС, грн
Холодные закуски					
	Салаты в бокалах:				
1	Салат "Итальянский" (руккола, черри, фризе, прошутто, оливковое масло)	50	30	58	1740
	Холодные рыбные закуски:				
1	Гриссини с лососем	30	30	42	1260
2	Канapé с семгой	20	30	23	690
3	Шпажка с беби-осьминогом и авокадо	20	30	29,1	873
	Холодные мясные закуски:				
1	Канapé с хамоном и финиками	20	30	32	960
2	Шпажка с сыром, виноградом и мятой	25	30	16,8	504
3	Мини-"Капрзе" с сыром "Моцарелла", базиликом и помидором Черри	45	30	22	660
4	Канapé с копченной индейкой и персиком	20	30	18	540
5	Шпажка с бужениной и сыром	20	30	23,4	702
6	Канapé с ветчиной мягким сыром и перепелиным яйцом	20	30	16,2	486
7	Шпажка с сыром "Камамбер" и киви	25	30	29	870
	Итого по холодным закускам:				9285
Горячие закуски					
1	Мешочки с морепродуктами в сливочном соусе	50	30	51	1530
2	Миньон из семги с соусом унаги	50	30	112	3360
3	Шашлычки из телятины со сладким перцем	60	30	46	1380
4	Куриный брошет в соево-медовом соусе	70	30	37,1	1113
	Итого по горячим закускам:				7383
Десерт					
1	Фруктовые шашлычки/(виноград, ананас, мандарин, киви, мята)	50	30	16,4	492
2	Фрезье с фруктами	40	30	28	840
	Итого по десерту:				1332
Напитки					
1	Лимонад с мятой и базиликом	200	60	14	840
	Итого по напиткам:				840
	Итого:				18840
	Стоимость меню на одну перону:				628
	Выход, г\1перс:				565
	Услуги обслуживающего персонала (4 оф):				3200
	Транспортные расходы:				1100
	Общая стоимость:				23140

В стоимость меню входит:
 драпировка столов и оформление столов
 (скатерти, юбки фуршетные, салфетки и т.д.);
 посуда для подачи закусок
 посуда для гостей ;

бокалы для напитков

Заказчик:
 Контакты:
 E-mail:
 Меню: фуршет 630
 Кол-во персон:
 Место для проведения:

50

Lux catering
 096 308 70 48
 050 915 10 04
 067 998 11 22
 044 360 57 64

luxcatering.com.ua

	Наименование	Выход, г	Кол-во, шт	Цена без НДС, грн	Сумма без НДС, грн
Холодные закуски					
	Салаты в бокалах:				
1	Салат "Итальянский" (руккола, черри, фризье, прошутто, оливковое масло)	50	50	58	2900
	Холодные рыбные закуски:				
1	Гриссини с лососем	30	50	42	2100
2	Канapé с семгой	20	50	23	1150
3	Шпажка с беби-осьминогом и авокадо	20	50	29,1	1455
	Холодные мясные закуски:				
1	Канapé с хамоном и финиками	20	50	32	1600
2	Шпажка с сыром, виноградом и мятой	25	50	16,8	840
3	Мини-"Капрзе" с сыром "Моцарелла", базиликом и помидором Черри	45	50	22	1100
4	Канapé с копченной индейкой и персиком	20	50	18	900
5	Шпажка с бужениной и сыром	20	50	23,4	1170
6	Канapé с ветчиной мягким сыром и перепелиным яйцом	20	50	16,2	810
7	Шпажка с сыром "Камамбер" и киви	25	50	29	1450
	Итого по холодным закускам:				15475
Горячие закуски					
1	Мешочки с морепродуктами в сливочном соусе	50	50	51	2550
2	Миньон из семги с соусом унаги	50	50	112	5600
3	Шашлычки из телятины со сладким перцем	60	50	46	2300
4	Куриный брошет в соево-медовом соусе	70	50	37,1	1855
	Итого по горячим закускам:				12305
Десерт					
1	Фруктовые шашлычки/(виноград, ананас, мандарин, киви, мята)	50	50	16,4	820
2	Тирамиссу	40	30	37	1110
3	Чиз-кейк	40	30	32	960
	Итого по десерту:				2890
Напитки					
1	Лимонад с мятой и базиликом	200	100	14	1400
	Итого по напиткам:				1400

	Итого:				32070
	Стоимость меню на одну перону:				641,4
	Выход, г/1перс:				623
	Услуги обслуживающего персонала (4 оф):				3200
	Транспортные расходы:				1100
	Общая стоимость:				36370

В стоимость меню входит:
драпировка столов и оформление
столов (скатерти, юбки
фуршетные, салфетки и т.д.);
посуда для подачи закусок
посуда для гостей ;
бокалы для напитков