

Брускеттная Бонито

Концепция

Доступные авторские брускетты в разных вариациях от мясных до сладких и вегетарианских, а так же пасты и мини пиццы. Мы используем собственные маринады для мяса, собственный посол рыбы. Хлеб для наших брускетт итальянская чиабатта, так же есть темный хлеб и хлебцы которые мы с радостью меняем по вашей просьбе! Десерты в нашей брускеттной каждый раз бывают разные, но в основном всеми любимейшей вафельный торт с варенной сгущенкой. Напитки собственные лимонад, прохладный чай и кофе. Главной Концепцией нашей Брускеттной это вкусно, быстро и красиво, и не дорого, в меню могут быть сезонные блюда. Мы честные перед своими покупателями и открыты, всегда подскажем и поможем с выбором в нашем меню. Название мы придумали сами, на тот момент в Москве такой концепции не встречали доступные брускетты в виде стрит фуда. Работали на разных фестивалях, смотрели, что больше нравится людям в нашем меню и что нужно убрать. Для нашего кафе нам не нужно много места и оборудования! Мы сможем стать уютным кафе в которое люди захотят возвращаться снова и снова, взять с собой нашу еду в красивой удобной упаковке в кино или домой! За качество блюд отвечают настоящие профессионалы своего дела с многолетним опытом работы на кухне

На нашей кухне всегда чистота и порядок!

А наш персонал встретит вас всегда с улыбкой!

Бизнес - план

Брускеттная Бонито

Food cost в нашей брускеттной не был очень большим за все время нашего существования, мы увеличиваем конечную стоимость блюда при высокой закупочной цене на рынке например: Cost Брускетты с лососем составляет 35%

Cost Брускетты цезарь с курицей будет состоять около 20 % Мы следим за ценами на продукты на рынках меняем меню, вводим сезонные блюда с низкой закупочной ценой, все для того чтобы оставаться привлекательными для покупателей при разной финансовой ситуаций! Средний чек в нашей брускеттной примерно 650-700 руб это за брускетту, пасту или напиток. А конкретном заработке за месяц говорить конкретно тяжело, но мы бы

старались улучшать его по возможности 1 000 000 рублей, устроил бы нас, с учетом заработной платы и расходов на закупки .

МЕНЮ

Брускеттная Бонито

Закуски

Брускетта с семгой (собственного посола): жареный шпинат, творожный сыр с каперсами,и лаймом на обжаренной чиабатте с ароматным олив маслом . **250 рублей** ,170гр

Брускетта с телятиной (ростбиф): пикатное мясо обжаренное в аджике ,творожный сыр с вялеными томатами и рукколой на обжаренной чиабатте ,посыпается смесью 5 перцев. **250 рублей**,170 гр

Брускетта с курицей (цезарь): курица ,карри ,куркума, творожный сыр с горчицей и вял томатами , салат айсберг пармезан на обжаренной чиабатте .
200 рублей,170гр

Брускетта с артишоками и землей из маслин (вегетарианская) :артишоки , маслины, сок лайма, творожный сыр ,вял томаты, обжаренная чиабатта с ароматным маслом. **200 рублей**,170 гр

Брускетта с авокадо и рукколой : авокадо ,сок лайма, творожный сыр ,руккола ,ароматное масло на обжаренной чиаббате . **250 рублей**,150гр

Брускетта яблоко груша : карамелизированное яблоко, и груша ,творожный сыр с лаймом на обжаренной чиабатте посыпается свежей мятой . **150 рублей**,170 гр

Паста

Паста Карбонара Спагетти, соус бешамель ,жареный бекон, пармезан ,смесь 5 перцев ,базилик, зеленое масло (оливковое).**350 рублей**,250гр

Паста с море продуктами :мини осьминог, креветки, спагетти ,белое вино, слив соус , соус песто для подачи. **450 рублей**,250гр

Десерт : вафельный торт с варенной сгущенкой . **100 рублей**, 70 гр

Напитки :прохладный черный и зеленый чай, **100 рублей**

кофе в турке, **150 рублей**