



## Расчет примерного банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Рус)	Сумма
<b>Холодные закуски</b>				<b>0</b>
Плато из свежих овощей	350	1	300	300
Плато из солений	550	1	370	370
Плато из мясных деликатесов	400	1	670	670
Ассорти из сыров домашних	340	1	420	420
Закусочка под водочку	250	1	350	350
Рулетики из баклажан	165	2	270	540
Рулетики из красной рыбы в блинчиках	200	2	350	700
Сельдь с лучком	155	2	200	400
<b>Салаты</b>				<b>0</b>
Цезарь с курицей	250	2	350	700
С пекинской капустой и карбонатом	235	2	340	680
<b>Горячие блюда</b>				<b>0</b>
Шашлык из свинины (шея, корейка)	1000	2	1550	3100
Люля из курицы	1000	1	1250	1250
<b>Гарнир</b>				<b>0</b>
Картофель по-деревенски	150	4	140	560
Аджап Сандал	1000	0,6	1100	660
<b>Соус</b>				<b>0</b>
Красный	70	2	90	180
Белый	70	2	90	180
<b>Хлеб</b>				<b>0</b>
Хлебная корзина	200	2	150	300
<b>Безалкогольные напитки</b>				<b>0</b>
Бон Аква	500	2	120	240
Сок в ассортименте	100	2	220	440
<b>Итого по кулинарии:</b>				<b>12040</b>
Обслуживание 10 %				1204
<b>Итого:</b>				<b>13244</b>