



Расчет примерного банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Рус)	Сумма
Курник	1000	1,5	1000	1500
Холодные закуски				0
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 лосося в лаваше	200	2	350	700
Сельдь с лучком	155	2	200	400
Салаты				0
Салат с семгой и картофелем пай	250	2	390	780
Мясной из говядины, куриного филе и ветчины	250	2	360	720
Горячие закуски				0
Сыр жареный с чесночным соусом	235	2	350	700
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины (шея, корейка)	1000	2	1550	3100
Люля из курицы	1000	1	1250	1250
Гарнир				0
Картофель отварной (к хол. закускам)	150	4	120	480
Шампиньоны на мангале	1000	0,5	1200	600
Аджап Сандал	1000	0,5	1100	550
Соус				0
Красный	70	2	90	180
Белый	70	2	90	180
Хлеб				0
Хлебная корзина	200	2	150	300
Безалкогольные напитки				0
Бон Аква	500	3	120	360
Сок в ассортименте	1000	3	220	660
Итого по кулинарии:				15110
Обслуживание 10 %				1511
Итого:				16621