



## 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 блинчиков и норвежской семги	200	2	350	700
Грибочки из бочки	200	2	280	560
Сельдь с лучком	155	2	200	400
Лимон с клюквой	100	1	100	100
Ассорти из оливок	100	1	150	150
Фруктовая коллекция	600	1	550	550
<b>Салаты</b>				<b>0</b>
Цезарь с семгой с/с	220	2	390	780
С пекинской капустой и карбонатом	220	2	340	680
<b>Горячие закуски</b>				<b>0</b>
Филе судака с золотистым лучком	200	2	490	980
<b>Горячие блюда</b>				<b>0</b>
Медалоны из телятины с белыми грибами	300	5	750	3750
Каре свинины в соевом соусе	400	5	600	3000
Картофельные дольки	150	5	140	700
Овощи на гриле	150	5	180	900
<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	0,5	4	120	480
Сок в ассортименте	1000	4	240	960
<b>Итого по кулинарии:</b>				<b>18000</b>
<b>Обслуживание 10 %</b>				<b>1800</b>
<b>Итого:</b>				<b>19800</b>