



Примерный расчет банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Рус)	Сумма
Сазан фаршированный капустой и икрой	1000	2,2	1350	2970
Холодные закуски				0
Плато из свежих овощей	350	2	300	600
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 луком	155	2	200	400
Лимон с клюквой	100	2	100	200
Ассорти из оливок	100	2	150	300
Фруктовая коллекция	600	1	550	550
Салаты				0
Цезарь с курицей	250	2	350	700
Салат из языка теленка с орехами	230	2	390	780
Горячие закуски				0
Курник	1000	1,5	1000	1500
Шампиньоны фаршированные	200	2	380	760
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины	1000	2	1550	3100
Люля кебаб из курицы	1000	1	1250	1250
Гарнир				0
Аджап Сандал	1000	0,5	1100	550
Картофель по-деревенски	150	5	140	700
Картофель отварной (к холодным закускам)	150	5	120	600
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
Морс клюквенный	1000	3	250	750
Итого по кулинарии:				20340
Обслуживание 10 %				2034
Итого:				22374