



Расчет примерного банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
Судак фаршированный кнельной массой	1000	1,8	1950	3510
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 лучком	155	2	200	400
Лимон с клюквой	100	2	100	200
Ассорти из оливок	100	2	150	300
Икра красная	60/30	2	520	1040
Фруктовая коллекция	600	1	550	550
Салаты				0
Из норвежской семги с картофелем пай	250	2	390	780
Мясной из говядины, куриного филе и ветчины	250	2	360	720
Салат с креветками и пряным сыром	210	2	460	920
Горячие закуски				0
Сыр жареный с чесночным соусом	250	2	350	700
Шампиньоны фаршированные	200	2	380	760
Горячее блюдо (порционно)				0
Вырезка свиная под клюквенным конфитюром	280	5	400	2000
Овощи гриль	150	4	180	720
Вторая подача горячего				0
Семга	1000	1	3200	3200
Филе куриное в беконе	150	5	270	1350
Гарнир				0
Картофель отварной	150	5	100	500
Овощи гриль	150	5	180	900
Соус				0
Красный	70	2	90	180
Белый	70	2	90	180
Хлеб				0
Хлебная корзина	200	2	150	300
Безалкогольные напитки				0
Нарзан/Ледяная жемчужина	500	4	120	480
Морс клюквенный	1000	5	250	1250
Итого по кулинарии:				25150
Обслуживание 10 %				2515
Итого:				27665