



Расчет банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
Холодные закуска				0
Плато из свежих овощей	350	1	300	300
Плато из солений	350	1	370	370
Плато из мясных деликатесов	350	1	670	670
Рулетки из баклажан	160	2	270	540
Рулетки из блинчиков и семги	200	2	350	700
Сельдь с лучком	150	2	200	400
Закуска под водочку	250	2	350	700
Грибочки из бочки	200	2	280	560
Салаты				
Цезарь с курицей	250	2	350	700
Пекинская капуста и карбонат	250	2	340	680
Горячие закуска				0
Курник	1000	1.5	1000	1500
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины (шея,корейка)	1000	2	1550	3100
Люля куриные	1000	1	1250	1250
Гарнир				0
Аджап Санда	1000	0.6	1100	660
Картофель на мангале	1000	0.6	800	480
Соус				0
Красный	70	2	90	180
Белый	70	2	90	180
Хлеб				0
Хлебная корзина	350	2	150	300
Безалкогольные напитки				0
Ледяная Жемчужина, Джермук	500	4	130	520
Морс клюквенный	1000	4	250	1000
Итого по кулинарии:				14790
Обслуживание 10 %				1479