



Расчет банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
Холодные закуски				0
Плато из свежих овощей	350	1	300	300
Плато из солений	350	1	370	370
Плато из мясных деликатесов	350	1	670	670
Ассорти из сыров домашних	340	1	420	420
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	1	350	350
Грибочки из бочки	200	2	280	560
Салаты				0
Оливье из мяса теленка	250	2	340	680
Из норвежской семги и картофелем пай	250	2	390	780
Горячие закуски				0
Пирог мясной со сметаной	1000	1.2	850	1020
Сулугуни жареный в лаваше	230	2	310	620
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины (шея,корейка)	1000	2	1550	3100
Люля куриные	1000	0.7	1250	875
Индейка в беконе	1000	0.7	1650	1155
Гарнир				0
Аджап Сандал	1000	0.7	1100	770
Картофель по-деревенски	150	5	140	700
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, клубничный	1000	4	250	1000
Итого по кулинарии:				16190
Обслуживание 10 %				1619