



Расчет банкетного меню на 10 персоны

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма	
Банкетное блюдо				0	
Утка медовая с яблоками и черносливом	1000	1.8	1700	3060	180
Холодные закуски				0	0
Плато из свежих овощей	350	1	300	300	35
Плато из солений	350	1	370	370	35
Плато из мясных деликатесов	350	1	670	670	35
Ассорти рыбных деликатесов	350	1	850	850	35
Рулетики из баклажан	160	2	270	540	32
Рулетики из блинчиков и семги	200	2	350	700	40
Грибочки из бочки	200	2	280	560	40
Сельдь с лучком	150	2	200	400	30
Салаты				0	0
Мясной из телятины и куриного филе	250	2	360	720	50
Оливье с красной рыбой	250	2	370	740	50
Горячие закуски				0	0
Пирог с капустой и икрой сазана	1000	1.3	650	845	130
Шампиньоны фаршированные куриной печенью	175	2	380	760	35
Горячие блюда				0	0
Шашлык из свинины (шея,корейка)	1000	2	1550	3100	200
Люля куриные	1000	0.5	1250	625	50
Индейка в беконе	1000	0.5	1650	825	50
Кета на мангале	1000	0.5	1950	975	50
Гарнир				0	0
Аджап Сандал	1000	0.5	1100	550	50
Картофель по-деревенски	150	5	140	700	75
Шампиньоны	1000	0.5	1100	550	50
Соус				0	0
Красный	70	2	90	180	14
Белый	70	2	90	180	14
Хлеб				0	0
Хлебная корзина	350	2	150	300	70
Безалкогольные напитки				0	0
Ледяная Жемчужина, Джермук	500	4	130	520	200
Морс клюквенный, клубничный	1000	6	250	1500	600
Итого по кулинарии:				20520	
Обслуживание 10 %				2052	
Итого:				22572	