



Расчет банкетного меню на 10 персоны

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
Банкетное блюдо				0
Сазан фаршированный капустой и икрой	1000	2	1350	2700
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
Ассорти рыбных деликатесов	350	1	850	850
Закуска под водочку	250	1	350	350
Рулетки из баклажан	160	2	270	540
Рулетки из блинчиков и семги	200	2	350	700
Грибочки из бочки	200	1	280	280
Сельдь с лучком	150	1	200	200
Лимон с клюквой	100	2	100	200
Ассорти из оливок	100	2	150	300
Салаты				0
Из языка теленка с грецким орехом	230	2	390	780
Оливье из семги	250	2	370	740
Горячие закуска				0
Фирменный сет "Weekend"	1000	1	1350	1350
Курник	1000	1.5	1000	1500
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины (шея,корейка)	1000	2	1550	3100
Люля куриные	1000	0.6	1250	750
Индейка в беконе	1000	0.6	1650	990
Печень говяжья в жировой сетке	1000	0.6	1950	1170
Гарнир				0
Картофель отварной (к хол.закускам)	150	5	120	600
Шампиньоны	1000	0.6	1200	720
Аджап Сандал	1000	0.6	1100	660
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	6	130	780
Морс клюквенный, клубничный	1000	3	250	750
Итого по кулинарии:				22710
Обслуживание 10 %				2271
Итого:				24981