

Расчет примерного банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
Курник	1000	1.5	1000	1500
Холодные закуски				0
Плато из свежих овощей	350	1	290	290
Плато из солений	450	1	350	350
Плато из мясных деликатесов	350	1	590	590
Ассорти из сыров домашних	350	1	395	395
Закусочка под водочку	250	1	350	350
Рулетики из баклажан	160	2	210	420
Рулетики из лосося в лаваше	250	2	330	660
Сельдь с лучком	150	2	190	380
Салаты				0
Оливье с семгой	250	2	330	660
Мясной из говядины, куриного филе и ветчины	250	2	360	720
Горячие закуски				0
Сыр жареный с чесночным соусом	250	2	350	700
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины (шея, корейка)	1000	2	1490	2980
Люля из курицы	1000	1	1200	1200
Гарнир				0
Картофель отварной (к хол. закускам)	150	4	100	400
Шампиньоны на мангале	1000	0.5	1100	550
Аджап Сандал	1000	0.5	1100	550
Соус				0
Красный	70	2	80	160
Белый	70	2	80	160
Хлеб				0
Хлебная корзина	200	2	150	300
Безалкогольные напитки				0
Бон Аква	500	3	120	360
Сок в ассортименте	1000	3	200	600
Итого по кулинарии:				14275
Обслуживание 10 %				1427.5
Итого:				15702.5