

**Расчет примерного банкетного меню на 10 персон**

<b>Наименование</b>	<b>Вес (гр)</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Цена(Руб)</b>	<b>Сумма</b>
<b>Холодные закуски</b>				<b>0</b>
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	2	350	700
Рулетики из баклажан	160	2	210	420
Рулетики из блинчиков и норвежской семги	200	2	350	700
Грибочки из бочки	200	2	250	500
Сельдь с лучком	150	2	190	380
Лимон с клюквой	100	1	90	90
Ассорти из оливок	100	1	150	150
Фруктовая коллекция	600	1	550	550
<b>Салаты</b>				<b>0</b>
Цезарь с семгой с/с	250	2	330	660
С пекинской капустой и карбонатом	220	2	260	520
<b>Горячие закуски</b>				<b>0</b>
Судак в кляре с золотистым лучком	200	2	400	800
<b>Горячие блюда</b>				<b>0</b>
Медалоны из телятины в беконе	300	5	750	3750
Каре свинины в соевом соусе	400	5	600	3000
Картофельные дольки	150	5	120	600
Овощи на гриле	150	5	180	900
<b>Соус</b>				<b>0</b>
Красный	70	2	80	160
Белый	70	2	80	160
<b>Хлеб</b>				<b>0</b>
Хлебная корзина	200	2	150	300
<b>Безалкогольные напитки</b>				<b>0</b>
Бон Аква	0.5	2	120	240
Сок в ассортименте	1000	3	200	600
<b>Итого по кулинарии:</b>				<b>16805</b>
<b>Обслуживание 10 %</b>				<b>1680.5</b>
<b>Итого:</b>				<b>18485.5</b>