

Примерный расчет банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
Сазан фаршированный капустой и икрой	1000	2.2	1200	2640
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	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
Салаты				0
Цезарь с курицей	250	2	280	560
С пекинской капустой и карбонатом	220	2	260	520
Горячие закуски				0
Курник	1000	1.5	1000	1500
Шампиньоны фаршированные	200	2	380	760
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины	1000	2	1490	2980
Люля кебаб из курицы	1000	1	1200	1200
Гарнир				0
Аджап Сандал	1000	0.5	1100	550
Картофель по-деревенски	150	6	120	720
Картофель отварной (к холодным закускам)	150	5	100	500
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
Морс клюквенный	1000	3	240	720
Итого по кулинарии:				18745
Обслуживание 10 %				1874.5
Итого:				20619.5