



Расчет банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
Холодные закуски				0
Плато из свежих овощей	450	1	350	350
Плато из солений	550	1	400	400
Плато из мясных деликатесов	400	1	700	700
Закуска под водочку	250	1	350	350
Рулетки из баклажан	165	2	290	580
Рулетки из блинчиков и семги	200	2	350	700
Грибочки маринованные по-домашнему рецепту	200	2	280	560
Сельдь с лучком	155	2	200	400
Салаты				0
Салат мясной с телятиной, куриным филе	250	1	360	360
Салат старорусский с донской сельдью и гренками	250	1	340	340
Горячие закуски				0
Фирменный сет Weekend	1300	1	1400	1400
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины (шея,корейка)	1000	2	1750	3500
Люля куриные	1000	1	1300	1300
Гарнир				0
Аджап Сандап	1000	0.7	1100	770
Картофель по-деревенски	150	6	150	900
Соус				0
Аджика	70	2	100	200
Белый	70	2	100	200
Хлеб				0
Хлебная корзина	350	2	200	400
Безалкогольные напитки				0
Ледяная Жемчужина, Нарзан	500	4	130	520
Сок RICH	1000	5	250	1250
Итого :				15180
Обслуживание 10 %				1518
Всего по мероприятию:				16698