



Расчет банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
<b>Холодные закуски</b>				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
Рулетики из баклажан	165	2	290	580
Рулетики из блинчиков и семги	200	2	350	700
Грибочки маринованные по-домашнему рецепту	200	2	280	560
Сельдь с лучком	155	2	200	400
<b>Салаты</b>				0
Цезарь с курицей	250	2	350	700
Салат старорусский с донской сельдью и гренками	250	2	340	680
<b>Горячие закуски</b>				0
Фирменный пирог с капустой и икрой сазана	1000	1.2	750	900
Сыр жареный	240	3	350	1050
<b>Горячие блюда</b>				0
Шашлык из свинины ( шея,корейка)	1000	2	1750	3500
Люля куриные	1000	1	1300	1300
<b>Гарнир</b>				0
Картофель отварной (к хол.закускам)	150	4	150	600
Аджап Сандап	1000	0.6	1100	660
Картофель по-деревенски	150	4	150	600
<b>Соус</b>				0
Аджика	70	2	100	200
Белый	70	2	100	200
<b>Хлеб</b>				0
Хлебная корзина	350	2	200	400
<b>Безалкогольные напитки</b>				0
Ледяная Жемчужина, Нарзан	500	4	130	520
Сок RICH	1000	5	250	1250
<b>Итого :</b>				16600
<b>Обслуживание 10 %</b>				1660
<b>Всего по мероприятию:</b>				18260