



Расчет банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
Холодные закуска				0
Плато из свежих овощей	450	1	350	350
Плато из солений	550	1	400	400
Плато из мясных деликатесов	400	1	700	700
Ассорти рыбных деликатесов	350	1	850	850
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
Салаты				0
Цезарь с курицей	250	2	350	700
Оливье с семгой	250	2	370	740
Горячие закуска				0
Фирменный курник	1000	1.5	1200	1800
Шампиньоны фаршированные куриной печенью	175	3	380	1140
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины (шея,корейка)	1000	2	1750	3500
Люля куриные	1000	1	1300	1300
Индейка в беконе	1000	0.6	1750	1050
Гарнир				0
Картофель отварной (к хол.закускам)	150	5	150	750
Аджап Санда	1000	0.6	1100	660
Картофель по-деревенски	150	5	150	750
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	5	130	650
Морс клюквенный	1000	6	300	1800
Итого :				20530
Обслуживание 10 %				2053
Всего по мероприятию:				22583