

Расчет примерного банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
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	1	350	350
Рулетики из баклажан	160	2	210	420
Рулетики из лосося в лаваше	250	2	330	660
Сельдь с лучком	150	2	190	380
Салаты				0
Цезарь с курицей	200	2	280	560
С пекинской капустой и карбонатом	220	2	260	520
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины (шея, корейка)	1000	2	1490	2980
Люля из курицы	1000	1	1200	1200
Гарнир				0
Картофель по-деревенски	150	4	120	480
Аджап Сандал	1000	0.6	1100	660
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	2	120	240
Сок в ассортименте	100	2	200	400
Итого по кулинарии:				11095
Обслуживание 10 %				1109.5
Итого:				12204.5