



Расчет банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
Холодные закуска				0
Плато из свежих овощей	450	2	350	700
Плато из солений	500	1	400	400
Плато из мясных деликатесов	350	1	700	700
Ассорти из сыров домашних	340	1	450	450
Сельдь с лучком	155	2	200	400
Закуска под водочку	250	2	350	700
Рулетки из блинчиков и семги	200	2	350	700
Рулеики из баклажан	165	2	290	580
Грибочки из бочки	200	2	280	560
Горячие закуска				0
Шампиньоны фаршированные	175	2	380	760
Сыр жареный	240	2	350	700
Салаты				0
Салат "Старорусский"	250	2	340	680
Оливье из мяса теленка	250	2	360	720
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины (шея,корейка)	1000	2	1750	3500
Люля кебаб из курицы	1000	1	1300	1300
Гарнир				0
Картофель ро-деревенски	150	5	150	750
Аджап Сандал	1000	0,5	1100	550
Соус				0
Красный	70	2	100	200
Белый	70	2	100	200
Хлеб				0
Хлебная корзина	350	2	200	400
Безалкогольные напитки				0
Сок "RICH"	1000	4	250	1000
Вода минеральная "Нарзан", "Ледяная Жемчужина"	500	4	130	520
Итого по кулинарии:				16470
Аренда зала 10 %				1647
Итого:				18117