



Расчет банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
Холодные закуски				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
Рулетики из блинчиков и семги	200	2	350	700
Рулеики из баклажан	165	2	290	580
Маслины, оливы	150	2	150	300
Грибочки из бочки	200	2	280	560
Лимон с клюквой	100	2	100	200
Горячие закуски				0
Шампиньоны фаршированные	175	3	380	1140
Сыр жареный	240	3	350	1050
Салаты				0
Салат "Старорусский"	250	2	340	680
Оливье из мяса телянка	250	2	360	720
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины (шея,корейка)	1000	2	1750	3500
Индейка в беконе	1000	0,5	1750	875
Люля кебаб из курицы	1000	0,5	1300	650
Гарнир				0
Картофель отварной (к хол.закускам)	150	5	150	750
Аджап Сандал	1000	0,5	1100	550
Шампиньоны на мангале	1000	0,5	1250	625
Соус				0
Красный	70	2	100	200
Белый	70	2	100	200
Хлеб				0
Хлебная корзина	350	2	200	400
Безалкогольные напитки				0
Морс из клюквы	1000	3	300	900
Сок "RICH"	1000	3	250	750
Вода минеральная "Нарзан", "Ледяная Жемчужина"	500	3	130	390
Итого по кулинарии:				19070
Аренда зала 10 %				1907
Итого:				20977