

Расчет примерного банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
Судак фаршированный кнельной массой	1000	1,8	1800	3240
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 рыбных деликатесов	350	1	850	850
Ассорти из сыров домашних	350	1	395	395
Закусочка под водочку	250	1	350	350
Рулетики из баклажан	160	2	210	420
Рулетики из блинчиков с семгой	200	2	350	700
Грибочки из бочки	200	2	250	500
Лимон с клюквой	100	2	90	180
Ассорти из оливок	100	2	150	300
Икра красная	60/30	2	520	1040
Фруктовая коллекция	600	1	350	350
Салаты				0
Из норвежской семги с огурцом и кр. Икрой	220	2	410	820
Мясной из говядины, куриного филе и ветчины	250	2	360	720
Теплый салат из креветок	200	2	490	980
Горячие закуски				0
Сыр жареный с чесночным соусом	250	2	350	700
Шампиньоны фаршированные	200	2	380	760
Горячее блюдо (порционно)				0
Каре свинины с соевым соусом	400	5	600	3000
Картофель по-деревенски	150	8	120	960
Вторая подача горячего				0
Лосось	1000	0,6	2300	1380
Филе куриное в беконе	150	5	270	1350
Гарнир				0
Картофель отварной	150	4	100	400
Овощи гриль	150	4	180	720
Соус				0
Красный	70	2	80	160
Белый	70	2	80	160
Хлеб				0
Хлебная корзина	200	2	150	300
Безалкогольные напитки				0
Нарзан/Ледяная жемчужина	500	4	120	480
Морс клюквенный	1000	4	220	880
Итого по кулинарии:				23325
Обслуживание 10 %				2332,5
Итого:				25657,5