



Расчет банкетного меню на 10 персон

Наименование	Вес (гр)	Кол-во	Цена(Руб)	Сумма
Банкетное блюдо				
Утка медовая с яблоками	1000	1,5	1800	2700
Пирог мясной (подается со сметаной)	1000	1,2	900	1080
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
Салаты				0
Салат из семги с картофелем пай	250	2	390	780
Салат из языка теленка	250	2	410	820
Горячие блюда				0
Шашлык из свинины (шея,корейка)	1000	2	1750	3500
Шашлык из баранины	1000	0,5	2700	1350
Печень в сетке	1000	0,5	2000	1000
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	4	150	600
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:				23060
Аренда зала 10 %				2306
Итого:				25366