

Расчет примерного банкетного меню выпускного вечера на 10 персон

(9 класс)

Наименование	Вес	Кол-во	Цена	Итого
Холодные закуски				
Плато из свежих овощей	350	1	290	290
Плато из мясных деликатесов	350	1	590	590
Ассорти из домашних сыров	350	1	395	395
Рулетки из баклажанов	160	2	210	420
Рулетки из семги в блинчиках	250	2	350	700
Фруктовая коллекция	600	1	550	550
Салаты				
Цезарь с курицей	200	2	280	560
С пекинской капустой	220	2	260	520
Горячие закуски				
Сыр жареный	250	2	350	700
Горячие блюда				
Шашлык из свинины	1000	1.5	1490	2235
Люля-кебаб из курицы	1000	0.5	1200	600
Гарнир				
Картофель фри	150	8	150	1200
Соус				
красный	70	2	80	160
белый	70	2	80	160
Хлеб				
хлебная корзина	200	1	150	150
Безалкогольные напитки				
Бон Аква	500	2	120	240
Сок в ассортименте	1000	2	200	400
Итого				
Обслуживание				987
Вход на территорию		10	500	5000
Всего				
				15857