

**Бланк заказа**

**Банкетный зал «Резиденция»**

<b>Заказчик:</b>	<b>Пример предновогоднего банкета</b>		<b>Кол-во гостей:</b>	<b>20</b>	
<b>Конт.телеф:</b>			<b>Зал:</b>	<b>Резиденция</b>	
<b>Дата:</b>			<b>Стол:</b>		
<b>Время:</b>			<b>Аванс:</b>		

п/н	Наименование	Выход порция, г	Выход всего, г	Кол-во	Цена за ед.	Итого
	<b>Холодные закуски (общие тарелки):</b>					
1	От Волги до Енисея (форель холодного копчения, сом холодного копчения, семга слабосоленая, икра красная с лимоном и зеленью)	240	1200	5	1 500	7 500
2	Мясной Боярский сет (ростбиф, утка, пастроми из индейки, говяжья грудинка горячего копчения)	240	1200	5	1 200	6 000
3	Рулечная тарелка (рулеты из баклажана с орехами, цукини со сливочным сыром и ветчина с голландским сыром)	400	1200	3,0	1 200	3 600
4	Студень с разварной телятиной	210	1260	6	500	3 000
5	Язык телячий с хреном	450	1350	3,0	1 500	4 500
6	Сырное изобилие (маасдам, пармезан, дор-блю, моцарелла, камамбер с крекером, виноградом, грецким орехом и клубникой)	275	1375	5	950	4 750
	<b>Салаты (общие тарелки)</b>					
7	Салат «По-Царски» (мраморная телятина, микс салатов, свежие огурцы, чили, сельдерей, зеленый лук, соус «Табуле»)	360	2160	6	1 200	7 200
8	Салат «Перепелиное гнездо» (обжаренная на углях курица, жареные грибы, болгарский перец, ростовский лук, соус «Цезарь» и хрустящий картофель)	410	2460	6	800	4 800
9	Салат «Оливье» с говяжьим языком и раковыми шейками	240	1920	8	500	4 000
	<b>Горячие блюда в общий стол:</b>					
10	Свиная шея из русской дровяной печи	1000	2000	2,0	2 700	5 400
11	Осетр Волжский из русской дровяной печи	1000	2000	2,0	5 000	10 000
	<b>Гарниры в общий стол:</b>					
11	Печеный мини-картофель	150	1500	10	200	2 000
13	Овощи гриль (шампиньоны, томаты черри, цукини, болгарский перец)	150	1500	10	250	2 500
	<b>Выпечка, хлеб, десерты:</b>					
14	Брауни с кремом рафаэлло	55	1100	20	150	3 000
15	Мини-пироги с мясом	40	400	10	100	1 000
16	Мини-пироги с сёмгой	40	400	10	130	1 300
17	Хлебная корзина из собственной пекарни (со сливочным маслом, четверговой солью, луком и зеленью)	190	950	5	250	1 250
	<b>Безалкогольные напитки:</b>					
18	Морс ягодный собственного приготовления	1000	15000	15	400	6 000
19	Чай, кофе по опросу (по факту)	200	0	0	100	0
20	Пробковый сбор			20	200	4 000
Повар _____		<b>Выход блюд общий, г</b>	<b>23975</b>		<b>Итого:</b>	<b>81800,00</b>
Бармен _____		<b>Выход на человека, г</b>	<b>1198,75</b>		<b>Итого на 1 чел:</b>	<b>4090,00</b>