

**Бланк заказа**

**Банкетный зал "Резиденция"**

<b>Заказчик:</b>	<b>Предновогодний корпоратив</b>		<b>Кол-во гостей:</b>	<b>30</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 в общий стол :</b>					
	<b>От Волги до Енисея</b> (форель холодного копчения, масляная холодного копчения, семга слабосоленая, икра красная с лимоном и зеленью)	240	1920	8,0	1 300	10 400
	<b>Рулётная тарелка</b> (рулеты из баклажанов, ветчины, чиненые фаршем из грецких орехов, моркови острой, сыра с чесноком)	920	2760	3,0	950	2 850
	<b>Студень</b> с разварной телятиной	210	2730	13	350	4 550
	<b>Филе сельди</b> с печеным мини-картофелем, красным луком и маринованным перцем	310	2480	8	350	2 800
	<b>Мясная карусель</b> (буженина, ростбиф, балык, грудинка, язык говяжий с горчицей и перцем чили)	240	2400	10	870	8 700
	<b>Овощное ассорти</b> с сыром сулугуни и брынза	710	2485	3,5	950	3 325
	<b>Салаты в общий стол:</b>					
	<b>Салат «Оливье»</b> с говяжьим языком и раковыми шейками	240	2400	10	450	4 500
	<b>Салат «Перепелиное гнездо»</b> (сочная обжаренная на углях курица, жареные грибы, болгарский перец, ростовский лук, соус «Цезарь» и хрустящий картофель)	410	2460	6	610	3 660
	<b>Салат «По-Царски»</b> (мраморная телятина, микс салатов, свежие огурцы, чили, сельдерей, зеленый лук, соус «Табуле»)	360	2520	7	750	5 250
	<b>Вторые горячие блюда:</b>					
	<b>Осетр Волжский</b> запеченный в печи на луговых травах и цветах, собранных в Некрасовском районе Ярославской области	1000	2000	2	3 000	6 000
	<b>Баранья нога</b> выдержанная в пряных травах, томлёная в печи с соусом на основе помидор и мёда. Подается со свежей зеленью и мочёной в красном вине клюквой	1000	2500	2,5	3 000	7 500
	<b>Картофель</b> запеченный в чугунке	1500	4500	3	1 200	3 600
	<b>Выпечка и десерты:</b>					
	<b>Мини-пироги</b> с сёмгой	40	600	15	80	1 200
	<b>Мини-пироги</b> с капустой	40	600	15	40	600
	<b>Пирожное "Йогуртовое"</b> с лепестками миндаля	60	1800	30	120	3 600
	<b>Напитки :</b>	л				
	<b>Морс ягодный</b>	1	30	30	360	10 800
	<b>Чай</b>	0,2	6	30	50	1 500
Повар _____		<b>Выход блюд общий, г</b>		<b>Итого:</b>		<b>80835,00</b>
Бармен _____		<b>Выход на человека, г</b>		<b>Всего:</b>		<b>80835,00</b>