

Бланк заказа

Банкетный зал «Резиденция»

Заказчик:	Пример предновогоднего банкета		Кол-во гостей:	35	
Конт.телеф:			Зал:	Резиденция	
Дата:			Стол:		
Время:			Аванс:		

п/н	Наименование	Выход порция, г	Выход всего, г	Кол-во	Цена за ед.	Итого
	Холодные закуски (общие тарелки):					
1	От Волги до Енисея (форель холодного копчения, сом холодного копчения, семга слабосоленая, икра красная с лимоном и зеленью)	240	2160	9	1 500	13 500
2	Мясной Боярский сет (ростбиф, утка, пастроми из индейки, говяжья грудинка горячего копчения)	240	2160	9	1 200	10 800
3	Рулетная тарелка (рулеты из баклажана с орехами, цукини со сливочным сыром и ветчина с голландским сыром)	400	2000	5	1 200	6 000
4	Студень с разварной телятиной	210	2100	10	500	5 000
5	Язык телячий с хреном	450	2025	4,5	1 500	6 750
6	Сырное изобилие (маасдам, пармезан, дор-блю, моцарелла, камамбер с крекером, виноградом, грецким орехом и клубникой)	275	1925	7	950	6 650
	Салаты (общие тарелки)					
7	Салат «По-Царски» (мраморная телятина, микс салатов, свежие огурцы, чили, сельдерей, зеленый лук, соус «Табуле»)	360	3600	10	1 200	12 000
8	Салат «Перепелиное гнездо» (обжаренная на углях курица, жареные грибы, болгарский перец, ростовский лук, соус «Цезарь» и хрустящий картофель)	410	3690	9	800	7 200
9	Салат «Оливье» с говяжьим языком и раковыми шейками	240	3360	14	500	7 000
	Горячие блюда в общий стол:					
10	Свиная шея из русской дровяной печи	1000	3500	3,5	2 700	9 450
11	Осетр Волжский из русской дровяной печи	1000	4000	4,0	5 000	20 000
	Гарниры в общий стол:					
11	Печеный мини-картофель	150	2250	15	200	3 000
13	Овощи гриль (шампиньоны, томаты черри, цукини, болгарский перец)	150	2250	15	250	3 750
	Выпечка, хлеб, десерты:					
14	Брауни с кремом рафаэлло	55	1925	35	150	5 250
15	Мини-пироги с мясом	40	800	20	100	2 000
16	Мини-пироги с сёмгой	40	800	20	130	2 600
17	Хлебная корзина из собственной пекарни (со сливочным маслом, четверговой солью, луком и зеленью)	190	1710	9	250	2 250
	Безалкогольные напитки:					
18	Морс ягодный собственного приготовления	1000	25000	25	400	10 000
19	Чай, кофе по опросу (по факту)	200	0	0	100	0
20	Пробковый сбор			35	200	7 000
Повар _____		Выход блюд общий, г	40255		Итого:	140200,00
Бармен _____		Выход на человека, г	1150,14		Итого на 1 чел:	4005,71