

**Бланк заказа**

**Банкетный зал "Резиденция"**

<b>Заказчик:</b>	<b>Предновогодний корпоратив</b>		<b>Кол-во гостей:</b>	<b>60</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	3840	16,0	1 300	20 800
	<b>Рулётная тарелка</b> (рулеты из баклажанов, ветчины, чиненые фаршем из грецких орехов, моркови острой, сыра с чесноком)	920	5520	6,0	950	5 700
	<b>Студень</b> с разварной телятиной	210	5460	26	350	9 100
	<b>Филе сельди</b> с печеным мини-картофелем, красным луком и маринованным перцем	310	4960	16	350	5 600
	<b>Мясная карусель</b> (буженина, ростбиф, балык, грудинка, язык говяжий с горчицей и перцем чили)	240	4800	20	870	17 400
	<b>Овощное ассорти</b> с сыром сулугуни и брынза	710	4970	7,0	950	6 650
	<b>Салаты в общий стол:</b>					
	<b>Салат «Оливье»</b> с говяжьим языком и раковыми шейками	240	4800	20	450	9 000
	<b>Салат «Перепелиное гнездо»</b> (сочная обжаренная на углях курица, жареные грибы, болгарский перец, ростовский лук, соус «Цезарь» и хрустящий картофель)	410	4920	12	610	7 320
	<b>Салат «По-Царски»</b> (мраморная телятина, микс салатов, свежие огурцы, чили, сельдерей, зеленый лук, соус «Табуле»)	360	5040	14	750	10 500
	<b>Вторые горячие блюда:</b>					
	<b>Осетр Волжский</b> запеченный в печи на луговых травах и цветах, собранных в Некрасовском районе Ярославской области	1000	4500	4,5	3 000	13 500
	<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	5000	5,0	3 000	15 000
	<b>Картофель</b> запеченный в чугунке	1500	7500	5	1 200	6 000
	<b>Выпечка и десерты:</b>					
	<b>Мини-пироги</b> с сёмгой	40	1200	30	80	2 400
	<b>Мини-пироги</b> с капустой	40	1200	30	40	1 200
	<b>Пирожное "Йогуртовое"</b> с лепестками миндаля	60	3600	60	120	7 200
	<b>Напитки :</b>	л				
	<b>Морс ягодный</b>	1	60	60	360	21 600
	<b>Чай</b>	0,2	12	60	50	3 000
Повар _____	<b>Выход блюд общий,</b>	<b>63710</b>			<b>Итого:</b>	<b>161970,00</b>
	г					
Бармен _____	<b>Выход на человека, г</b>	<b>1061,83</b>			<b>Всего:</b>	<b>161970,00</b>