



Пример банкет 20 чел 2000 руб/человек

Наименование	Выход порция, г	Выход всего, г	Кол-во	Цена за Ед.	Итого
Холодные закуски в общий стол :					
1. Рулетная тарелка (рулеты из баклажана с орехами, цукини со сливочным сыром и ветчина с голландским сыром)	400	1200	3,0	1 200	3 600
2. Мясная рулетная тарелка (рулет из индейки с кешью и черносливом, рулет из курицы с сыром и овощами, буженина)	400	1200	3,0	1 200	3 600
3. Филе сельди с печеным мини-картофелем, красным луком и маринованным перцем	310	1240	4	350	1 400
4. Овощное ассорти с сыром сулугуни	710	1420	2,0	1 200	2 400
5. Рулет-галантин из курицы.	500	1000	2,0	900	1 800
Салаты в общий стол:					
6. Салат «Оливье» с говяжьим языком и раковыми шейками	240	1440	6	500	3 000
7. Салат «Перепелиное гнездо» (сочная обжаренная на углях курица, жареные грибы, болгарский перец, ростовский лук, соус «Цезарь» и хрустящий картофель)	410	1640	4	800	3 200
8. Салат «Цезарь» с куриным филе	210	1470	7	500	3 500
Вторые горячие блюда:					
9. Свиная шея (чиненная свежими овощами и сельдереем, замаринованная в ароматных травах, томленая в печи. Подается со свежей зеленью)	1000	3000	3,0	2 700	8 100
10. Картофель запеченный в чугунке	800	3200	4	1 200	4 800
Выпечка:					
11. Мини-пироги с яйцом и зеленым луком.	40	400	10	60	600
с капустой	40	400	10	60	600
Напитки:					
12. Морс ягодный	1000	10000	10	400	4 000

Выход блюд общий, г: **17610**
Выход на человека, г: **880,50**

Итого: **40 000 руб.**
Итого на 1 чел: **2 000 руб.**