

Бланк заказа

Банкетный зал "Резиденция"

Заказчик:	ПРИМЕР БАНКЕТА 2500 РУБ/ЧЕЛ	Кол-во гостей:	20
Конт.телеф:		Зал:	Резиденция
Дата:		Стол:	
Время:		Аванс:	

п/п	Наименование	Выход порция, г	Выход всего, г	Кол-во	Цена за ед.	Итого
	Холодные закуски в общий стол :					
	Рулетная тарелка (рулеты из баклажана с орехами, цуккини со сливочным сыром и ветчина с голландским сыром)	400	1200	3,0	1 400	4 200
	Мясная рулетная тарелка (рулет из индейки с кешью и черносливом, рулет из курицы с сыром и овощами, буженина)	400	1200	3,0	1 400	4 200
	Филе сельди с печеным мини-картофелем, красным луком и маринованным перцем	310	1550	5	390	1 950
	Свежие овощи	440	1320	3,0	650	1 950
	Ассорти из трех видов сала	350	1400	4,0	550	2 200
	Заливное из перепелов в сопровождении молодой спаржи и каштанов под сливочным хреном	210	1260	6,0	550	3 300
	Разносолы (помидоры черри соленые, огурцы соленые, квашеная капуста, маринованная мини-кукуруза, перец бикиньо)	250	1000	4,0	590	2 360
	Салаты в общий стол:					
	Салат «По-Царски» (мраморная телятина, микс салатов, свежие огурцы, чили, сельдерей, зеленый лук, соус «Табуле»)	360	1440	4	1 600	6 400
	Салат «Перепелиное гнездо» (сочная обжаренная на углях курица, жареные грибы, болгарский перец, ростовский лук, соус «Цезарь» и хрустящий картофель)	410	1640	4	850	3 400
	Салат «Цезарь» с куриным филе	210	1470	7	550	3 850
	Вторые горячие блюда:					
	Свиная шея (чиненная свежими овощами и сельдереем, замаринованная в ароматных травах, томленая в печи. Подается со свежей зеленью)	1000	3000	3,0	2 900	8 700
	Картофель запеченный в чугунке	1500	3000	2	1 200	2 400
	Хлеб и выпечка:					
	Хлебная корзина со сливочным маслом, четверговой солью, луком и зеленью	190	760	4	250	1 000
	Безалкогольные напитки:					
	Морс ягодный	1000	10000	10	400	4 000
Повар _____	Выход блюд общий, г	20240		Итого, Р:		49 910 Р
Бармен _____	Выход на человека, г	1012,00		Итого на 1 чел, Р:		2 496 Р