



Пример банкет 20 чел 2500 руб/человек

Наименование	Выход порция, г	Выход всего, г	Кол-во	Цена за Ед.	Итого
Холодные закуски в общий стол :					
1. От Волги до Енисея (форель и сом холодного копчения, семга слабосоленая, икра красная)	240	1200	5	1 500	7 500
2. Мясной Боярский сет (ростбиф, утка, пастроми из индейки, говяжья грудинка горячего копчения)	240	1200	5	1 200	6 000
3. Свежие овощи	440	1320	3	500	1 500
4. Сырное изобилие (маасдам, пармезан, дор-блю, моцарелла, камамбер, песто с крекером, виноградом, грецким орехом и клубникой)	275	825	3	950	2850
5. Фруктовая ваза из сезонных фруктов и ягод	1000	1000	1,0	1 800	1 800
Салаты в общий стол:					
6. Салат «Оливье» с форелью	240	1200	5	600	3 000
7. Салат «По-Царски» (мраморная телятина, микс салатов, свежие огурцы, чили, сельдерей, зеленый лук, соус «Табуле»)	360	1440	4	1200	4 800
8. Салат с перепелкой, ананасом и картофелем	220	1320	6	550	3 300
Вторые горячие блюда:					
9. Свиная шея (чиненная свежими овощами и сельдереем, замаринованная в ароматных травах, томленая в печи. Подается со свежей зеленью)	1000	3500	3,5	2 700	9 450
10. Печеный мини-картофель с прованскими травами	150	3000	20	200	4 000
Выпечка:					
11. Хлебная корзина со сливочным маслом, четверговой солью, луком и зеленью	190	950	5	250	1 250
12. Мини-пироги с картофелем и грибами	40	400	10	60	600
с капустой	40	400	10	60	600
Напитки:					
13. Морс ягодный	1000	10000	10	400	4 000

Выход блюд общий, г: **17755**
Выход на человека, г: **887,75**

Итого: **50 000 руб.**
Итого на 1 чел: **2 500 руб.**