

## Пример банкет 20 чел 2000 руб/человек

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

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

Итого: **40000 руб.**  
Итого на 1 чел: **2000 руб.**

