

## Пример банкет 20 чел 2500 руб/человек

Наименование	Выход порция, г	Выход всего, г	Кол-во	Цена за Ед.	Итого
<b>Холодные закуски в общий стол :</b>					
<b>1. От Волги до Енисея</b> (форель и сом холодного копчения, семга слабосоленая, икра красная) . . . . .	240	1200	5	1 500	7 500
<b>2. Мясной Боярский сет</b> (ростбиф, утка, пастроми из индейки, говяжья грудинка горячего копчения) . . . . .	240	1200	5	1 200	6 000
<b>3. Свежие овощи</b> . . . . .	440	1320	3	500	1 500
<b>4. Сырное изобилие</b> (маасдам, пармезан, дор-блю, моцарелла, камамбер, песто с крекером, виноградом, грецким орехом и клубникой) . . . . .	275	1100	4	950	3 800
<b>5. Фруктовая ваза</b> из сезонных фруктов и ягод . . . . .	1000	1000	1,0	1 800	1 800
<b>Салаты в общий стол:</b>					
<b>6. Салат «Оливье»</b> с форелью . . . . .	240	1440	6	600	3 600
<b>7. Салат «По-Царски»</b> (мраморная телятина, микс салатов, свежие огурцы, чили, сельдерей, зеленый лук, соус «Табуле») . . . . .	360	1440	4	750	3 000
<b>8. Салат с перепелкой, ананасом и картофелем</b> . . . . .	220	1320	6	500	3 000
<b>Вторые горячие блюда:</b>					
<b>9. Утка медовая</b> с печеными яблоками . . . . .	1000	4000	4	2 500	10 000
<b>10. Печеный мини-картофель</b> с прованскими травами . . . . .	150	2700	18	200	3 600
<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: **18280**  
Выход на человека, г: **914,00**

Итого: **50000 руб.**  
Итого на 1 чел: **2500 руб.**



