

Пример банкет 20 чел 3000 руб/человек

Наименование	Выход порция, г	Выход всего, г	Кол-во	Цена за Ед.	Итого
Холодные закуски в общий стол :					
1. Мясная рулетная тарелка (рулет из индейки с кешью и черносливом, рулет из курицы с сыром и овощами, буженина)	400	1600	4	1 200	4 800
2. Домашние соленья (яблоки моченые, томаты соленные с чесноком, огурцы соленные, капуста квашеная, патиссоны маринованные, перец болгарский)	440	1320	3	450	1 350
3. Улов Василича (лосось слабосоленый, сом горячего копчения, муксун маринованный, сыр творожный)	200	1400	7	1 200	8 400
4. Сырное изобилие (маасдам, пармезан, дор-блю, моцарелла, камамбер, песто с крекером, виноградом, грецким орехом и клубникой)	275	1375	5	950	4 750
5. Рулетная тарелка (рулеты из баклажана с орехами, цукини со сливочным сыром и ветчина с голландским сыром) .	400	1600	4	1 200	4 800
6. Фруктовая ваза из сезонных фруктов и ягод	1000	1500	1,5	1 800	2 700
Салаты в общий стол:					
7. Мимоза с подкопченным сомом и золотым яйцом	230	1610	7	650	4 550
8. Салат «По-Царски» (мраморная телятина, микс салатов, свежие огурцы, чили, сельдерей, зеленый лук, соус «Табуле»)	360	1440	4	750	3 000
9. 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
Вторые горячие блюда:					
10. Кебаб из курицы с печёным мини-картофелем, свежими овощами и соусом BBQ	370	3700	10	550	5 500
11. Судак Волжский со свекольным драже, яйцом пашот и кремом из цветной капусты.	280	2800	10	600	6 000
Выпечка и десерт					
12. Хлебная корзина со сливочным маслом, четверговой солью, луком и зеленью	190	950	5	250	1 250
13. Мини-пирог с мясом	40	400	10	100	1 000
13. Мини-пирог с семгой	40	400	10	130	1 300
14. Брауни с кремом рафаэлло	55	1100	20	150	3 000
Напитки:					
15. Морс ягодный	1000	11000	11	400	4 400

Выход блюд общий, г: **22835**
Выход на человека, г: **1141,75**

Итого: **60000 руб.**
Итого на 1 чел: **3000 руб.**

