

## Пример банкет 20 чел 3500 руб/человек

Наименование	Выход порция, г	Выход всего, г	Кол-во	Цена за Ед.	Итого
<b>Холодные закуски в общий стол :</b>					
1. Рулет с семгой, авокадо со сливочным сыром . . . . .	350	1400	4	1 800	7 200
2. Язык телячий с хреном. . . . .	450	1350	3	1 500	4 500
3. Улов Василича (лосось слабосоленый, сом горячего копчения, муксун маринованный, сыр творожный) . . . . .	200	1200	6	1 200	7 200
4. Овощное ассорти с сыром сулугуни. . . . .	710	1420	2	1 200	2 400
5. Валованы с лососевой икрой и сливочным маслом. . . . .	30	600	20	200	4 000
6. Белые грузди со сметаной. . . . .	170	1020	6	550	3 300
7. Фруктовая ваза из сезонных фруктов и ягод . . . . .	1000	1500	1,5	1 800	2 700
<b>Салаты в общий стол:</b>					
8. Салат «Жемчужный» с тигровыми креветками с кальмаром, баклажаном, сливочным сыром в бальзамическом соусе . . . . .	220	1100	5	700	3 500
9. Салат с утиной грудкой со сладким жареным сельдереем, апельсином и моцареллой. . . . .	200	1200	6	600	3 600
10. Салат с лососем гриль с грейпфрутом с вяленой клюквой в маковом соусе . . . . .	220	1100	5	750	3 750
<b>Вторые горячие блюда:</b>					
11. Форель запеченная в печи в цитрусовом соусе. . . . .	1000	3000	3	4 000	12 000
12. Овощи гриль (шампиньоны, томаты черри, цукини, болгарский перец) . . . . .	150	3000	20	250	5 000
<b>Выпечка и десерт</b>					
13. Хлебная корзина со сливочным маслом, четверговой солью, луком и зеленью . . . . .	190	950	5	250	1 250
14. Мини-пироги с мясом . . . . .	40	400	10	100	1 000
14. Мини-пироги с семгой . . . . .	40	400	10	130	1 300
15. Торт от шеф-повара . . . . .	1000	2000	2	2 200	4 400
<b>Напитки:</b>					
16. Морс ягодный . . . . .	1000	10000	10	400	4 000

Выход блюд общий, г: **21640**  
Выход на человека, г: **1082,00**

Итого: **70000 руб.**  
Итого на 1 чел: **3500 руб.**



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16