

**Предлагаемое меню для банкета (10 чел.) 2500руб/чел**

№ п/п	Наименование блюд	вес порц (г.)	кол-во порц	всего вес (г.)	кол-во	Цена прод	Сумма
<b>Фрукты</b>							
1	Апельсины	30	10	300	10	15	150
2	Ананс	30	10	300	10	60	600
	Яблоки	30	30	900	30	15	450
3	Виноград	30	10	300	10	25	250
	<b>Итого на одного человека</b>	<b>180</b>		<b>1800</b>			<b>1450</b>
<b>Овощи</b>							
1	Огурцы све	30	10	300	10	15	150
2	Перец болгарский	30	10	300	10	35	350
3	Помидоры черри	30	10	300	10	35	350
4	Зелень:кинза, укроп	20	10	200	10	25	250
	<b>Итого на одного человека</b>	<b>110</b>		<b>1100</b>			<b>1100</b>
<b>Закуски и салаты</b>							
1	Рулетики из баклажан с гр.орехом	150	2	300	10	150	300
2	Оливье	220	2	440	10	190	380
3	Аджап-сандап	150	5	750	10	120	600
4	Салат по-Чешски	200	2,5	500	5	150	375
	Селедка под шубой	200	2,5	500	10	150	375
	<b>Итого на одного человека</b>	<b>249</b>		<b>2490</b>			<b>2030</b>
<b>Холодные закуски</b>							
1	Заливное из говядины и индейки	100	10	1000	5	120	1200
2	Лобио из красной фасоли	130	5	650	10	150	750
3	Семга в лаваше сосисочным кремом	35	10	350	10	90	900
5	Рулет из курицы с курагой	100	5	500	10	110	550
6	Ассорти сыров (Бри.,Мимолет, Пармезан, Чедер, винограду, грецкий орех, мед майский)	190	2	380	10	525	1050
	<b>Итого на одного человека</b>	<b>288</b>		<b>2880</b>			<b>4450</b>
<b>Теплые закуски</b>							
	Сельдь сл/соленая на ржаных крутонах	170	5	850	10	190	950
1	Курица	100	10	1000	10	80	800
2	Жареный сыр в золотистой корочке	180	5	900	10	170	850
	<b>Итого на одного человека</b>	<b>190</b>		<b>1900</b>			<b>2600</b>
<b>Горячие блюда</b>							
1	Фрикассе по-Парижски из филе куриного	85	10	850	10	120	1200
2	Стейк из семги гриль	250	4	1000	10	490	1960
3	Тельное из судака под сырным соусом	105	4	525	5	180	720
4	Утка запеченная с яблоками	200	10	2000	10	280	2800
5	Медальоны из говядины с салатным миксом	130	5	650	10	250	1250
6	<b>Итого на одного человека</b>	<b>502,5</b>		<b>5025</b>			<b>7930</b>
<b>Гарнир</b>							
1	Картофель запеченный в прованских травах	100	10	1000	10	80	800
2	Овощи в пряном маринаде на гриле	100	10	1000	10	110	1100
	<b>Итого на одного человека</b>	<b>200</b>		<b>2000</b>			<b>1900</b>
<b>Хлеб</b>							
1	Хлеб Гречишный	30	3	90	3	65	195
2	Сырные шарики	35	10	350	10	25	250
3	Хлеб Грузинский	80	10	800	10	80	800
	<b>Итого на одного человека</b>	<b>124</b>		<b>1240</b>			<b>1245</b>
<b>Соусы</b>							
1	"Клюквенный"	50	10	500	10	50	500
2	"Тар-тар"	50	10	500	10	50	500
	<b>Итого на одного человека</b>	<b>100</b>		<b>1000</b>			<b>1000</b>
<b>Напитки</b>							
	Морс клюквенный	200	10	2000	10	80	800
	Вода "Ледниковая"	500	5	5000	10	90	450
	<b>Итого напитков на одного человека:</b>	<b>700</b>		<b>7000</b>			<b>1250</b>
	<b>Итого всех блюд на одного человека:</b>	<b>1943,5</b>					<b>24955</b>
	<b>Итого сумма</b>						<b>24955</b>

**Оплата за обслуживание и тех расходы - 200 руб/персона**  
**Количество официантов на 10 персон - 1 сотрудник**

**На выбор предложить:**

Соки в ассортименте 1 л  
 Вода "Ледниковая" газ/негаз 0,5 л

**Соуса:**

- "Песто" 30

- "Белый" 50

- "Тар-тар" 50

- "Сливочно-грибной" 50

- "Белый со сметаной и сливками" 50

- "Гранатовый" 50