

## Пример банкетного меню на 10 человек

<i>Ассорти мясное</i> (рулеты из курицы и свинины, колбаса с./к) 120гр.	-	3	*	320 =	960
<i>Рыбная тарелка</i> (лосось, масляная) 200гр.	-	3	*	650 =	1950
<i>Сельдь с картофелем</i> 100/150гр.	-	2	*	220 =	440
<i>Маринованные овощи</i> 300гр.	-	2	*	270 =	540
<i>Рулетики из ветчины</i>	-	2	*	300 =	600
<i>Цезарь с курицей</i> 200гр.	-	4	*	330 =	1320
<i>Онежский</i> (куриная грудка, говяжий язык, огурец, грибы, соус) 200гр.	-	3	*	330 =	990
<i>Оскар</i> (лосось, огурец, картофель, креветки, яблоко, соус) 250гр.	-	3	*	390 =	1170
<i>Хачапури по аджарски</i> 300гр	-	4	*	250 =	1000
<i>Шашлык из свиной шейки</i> 200гр.	-	10	*	360 =	3600
<i>Люля кебаб из телятины</i> 200гр.	-	2	*	400 =	800
<i>Овощи на гриле</i> 200гр.	-	4	*	210 =	840
<i>Картофель по запеченный</i> 200гр.	-	4	*	150 =	600
<i>Булочки</i> 4шт.	-	3	*	80 =	240
<b>Итого:</b>		<b>15050</b>	<b>+</b>	<b>10%</b>	<b>= 16555</b>
				<b>(обслуживание)</b>	