



Приложение №1
"УЛИЦЕФЖДАЮ"
Генеральный директор
Честных В.Д.

Дата составления:

Дата проведения:

ПРИМЕР МЕНЮ НА 40 ЧЕЛОВЕК. 3500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

	Вес	цена	кол-во	итого
Вино игристое Лабруско	0.75	1200	8	9600
Вино игристое Брют	0.75	1200	8	9600
Банкет. 5 столов по 8 гостей				
Холодные закуски				
Фруктовая ваза	1,5кг	1500	5	7500
Ассорти мясное собственного приготовления	160/25/40	850	10	8500
Мясной деликатес	150/15	900	5	4500
Рыбное ассорти	150	950	15	14250
Овощная телега	250	300	10	3000
Рулетики из баклажан с орехами и сыром	150	350	15	5250
Рулетики из ветчины "по-старорусски"	150	300	10	3000
Ассорти "Русские соленья"	320	350	5	1750
Маслины, оливки	100	300	5	1500
Салаты				
Салат "Винтажный"	200	550	15	8250
<small>язык говяжий, перец болгарский, шампиньоны жареные, красный лук, майонез, картофель пай</small>				
Салат ЦЕЗАРЬ (с курицей)	280	500	15	7500
<small>филе куриное, Романо, черри, гренки, пармезан, соус "Цезарь"</small>				
Салат "Европа"	210	580	15	8700
<small>слабосоленая семга, крабовое мясо, манго, яйцо, Руккола, Фризе, майонез</small>				
Горячие закуски				
Жульен МИКС куриный с грибами	110	320	40	12800
Горячие блюда				
Куриная грудка фаршированная грибами и овощами,	170/100/50	600	20	12000
<small>подается с цв.капустой и брокколи</small>				
Свинья вырезка по-купечески	190/165/70	750	20	15000
<small>подается с запеченым картофелем</small>				
Ассорти из булочек	3шт	70	20	1400
Напитки				
Морс "Дворянское гнездо" (клюквенный)	1,0 л	280	20	5600
Итого				139700
10 % обслуживания				13970
Итого				153670
Аванс				
Итого (к доплате)				153,670
Администратор _____				
Заказчик _____				
Бухгалтер _____				