

Пример №1,
 расчет на 40 гостей при посадке за 5 8-ми местных столов (по 8 человек за стол)
 9 видов ассорти
 первый порционный салат
 порционная горячая закуска
 горячее блюдо на выбор по опросу на банкете с гарниром

Количество гостей: 40
 Количество столов: 5

| Блюдо | Вес | Кол-во | Цена | Сумма | Заметки |
|--|------------------|--------|-------|----------|---------------------------------|
| АССОРТИ НА СТОЛЫ (одна порция рассчитана на четырех гостей) | | | | | |
| Овощное ассорти | | | | | |
| • домашние разносолы (маринованные томаты черри, огурцы, капуста, морковь, чеснок) | 140 г | 5 | 180 Р | 900 Р | по 1 на стол |
| • классическое (огурцы, томаты, болгарский перец) | 140 г | 5 | 235 Р | 1 175 Р | по 1 на стол |
| Мясное ассорти | | | | | |
| • рулеты (свиная вырезка, грудка цыпленка, ветчина, шампиньоны, морковь, курага) | 120/10 г | 5 | 270 Р | 1 350 Р | по 1 на стол |
| • сырокопченое с грудинкой (пастрома, грудинка копченая, брауншвейгская, московская, зерновая горчица) | 30/30/30/30/30 г | 10 | 385 Р | 3 850 Р | по 2 на стол |
| Рыбное ассорти | | | | | |
| • сельдь собственного посола с маринованным луком, отварным картофелем и гренками | 150 г | 5 | 220 Р | 1 100 Р | по 1 на стол |
| • с семгой (семга, рулет из горбуши, масляная рыба) | 40/40/40/20 г | 5 | 490 Р | 2 450 Р | по 1 на стол |
| Сырное ассорти | | | | | |
| • классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза) | 105/20/10/5 г | 10 | 290 Р | 2 900 Р | по 2 на стол |
| Фруктовое ассорти | | | | | |
| • сезонные фрукты малое | 450 г | 10 | 375 Р | 3 750 Р | по 2 на стол |
| Хлеб | | | | | |
| • корзинка с ржаным и пшеничным хлебом | 150 г | 5 | 60 Р | 300 Р | по 1 на стол |
| • корзинка с багетами | 150 г | 5 | 60 Р | 300 Р | по 1 на стол |
| САЛАТЫ | | | | | |
| Салат из томленого языка с грибами, томатами и сыром пармезан | 180 г | 40 | 385 Р | 15 400 Р | |
| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | | | | | |
| Жюльен | | | | | |
| • с курицей и беконом | 110 г | 40 | 270 Р | 10 800 Р | |
| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (с возможностью выбора одного из двух блюд по опросу) | | | | | |
| Первая группа | | | | | |
| Филе трески с польским соусом | 110/40 г | 20 | 370 Р | 7 400 Р | 40 горячих по опросу на банкете |
| Медальоны из свинины с соусом прованс | 100/80 г | 20 | 370 Р | 7 400 Р | |
| Печеный картофель с травами | 150 г | 40 | 120 Р | 4 800 Р | |
| итого | | | | 63 875 Р | |
| средний чек на 1 гостя | | | | 1 597 Р | |

Пример №2,
расчет на 40 гостей при посадке за 5 8-ми местных столов (по 8 человек за стол)

9 видов ассорти
первый порционный салат
второй порционный салат
горячее блюдо с гарниром
порционная горячая закуска

Количество гостей: 40
Количество столов: 5

| Блюдо | Вес | Кол-во | Цена | Сумма | Заметки |
|--|------------------|--------|-------|------------------------|--------------|
| АССОРТИ НА СТОЛЫ (одна порция рассчитана на четырех гостей) | | | | | |
| Овощное ассорти | | | | | |
| • домашние разносолы (маринованные томаты черри, огурцы, капуста, морковь, чеснок) | 140 г | 5 | 180 Р | 900 Р | по 1 на стол |
| • классическое (огурцы, томаты, болгарский перец) | 140 г | 5 | 235 Р | 1 175 Р | по 1 на стол |
| Мясное ассорти | | | | | |
| • рулеты (свиная вырезка, грудка цыпленка, ветчина, шампиньоны, морковь, курага) | 120/10 г | 10 | 270 Р | 2 700 Р | по 2 на стол |
| • сырокопченое с грудинкой (пастрома, грудинка копченая, брауншвейгская, московская, зерновая горчица) | 30/30/30/30/30 г | 10 | 385 Р | 3 850 Р | по 2 на стол |
| Рыбное ассорти | | | | | |
| • рулет из атлантической сельди и горбуши со сливочным маслом и дижонской горчицей | 70/70/40 г | 10 | 280 Р | 2 800 Р | по 2 на стол |
| Сырное ассорти | | | | | |
| • классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза) | 105/20/10/5 г | 10 | 290 Р | 2 900 Р | по 2 на стол |
| Фруктовое ассорти | | | | | |
| • сезонные фрукты малое | 450 г | 5 | 375 Р | 1 875 Р | по 1 на стол |
| Ассорти рулетов | | | | | |
| • из баклажанов (фаршированные сырной закуской и ореховой пастой) | 180 г | 5 | 430 Р | 2 150 Р | по 1 на стол |
| Хлеб | | | | | |
| • корзинка с багетами | 150 г | 10 | 60 Р | 600 Р | по 2 на стол |
| ПЕРВЫЙ САЛАТ | | | | | |
| Столичный | 150 г | 40 | 260 Р | 10 400 Р | |
| ВТОРОЙ САЛАТ | | | | | |
| Салат с лососем шеф-посола и картофелем шато с соусом тар-тар | 180 г | 40 | 380 Р | 15 200 Р | |
| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (без возможности проведения опроса) | | | | | |
| Самостоятельные блюда (дополнительный гарнир не требуется) | | | | | |
| Жаркое из телятины | 300 г | 40 | 490 Р | 19 600 Р | |
| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | | | | | |
| Брошеты (мини-шашлычки на шпажках) | | | | | |
| • из овощей | 60 г | 40 | 130 Р | 5 200 Р | |
| • из курицы с болгарским перцем | 60 г | 40 | 140 Р | 5 600 Р | |
| | | | | итого | 74 950 Р |
| | | | | средний чек на 1 гостя | 1 874 Р |

Пример №3,
 расчет на 40 гостей при посадке за 5 8-ми местных столов (по 8 человек за стол)
 9 видов ассорти
 первый порционный салат
 второй порционный салат
 порционная горячая закуска
 горячее блюдо на выбор по опросу на банкете с гарниром

Количество гостей: 40
 Количество столов: 5

| Блюдо | Вес | Кол-во | Цена | Сумма | Заметки |
|---|------------------|--------|-------|-----------------|---------------------------------|
| АССОРТИ НА СТОЛЫ (одна порция рассчитана на четырех гостей) | | | | | |
| Овощное ассорти | | | | | |
| • домашние разносолы (маринованные томаты черри, огурцы, капуста, морковь, чеснок) | 140 г | 5 | 180 Р | 900 Р | по 1 на стол |
| • классическое (огурцы, томаты, болгарский перец) | 140 г | 5 | 235 Р | 1 175 Р | по 1 на стол |
| Мясное ассорти | | | | | |
| • сырокопченое с грудинкой (пастрома, грудинка копченая, брауншвейгская, московская, зерновая горчица) | 30/30/30/30/30 г | 10 | 385 Р | 3 850 Р | по 2 на стол |
| • с олениной (колбаса сыровяленая «По-Ненецки», колбаса полукопченая «Элитная оленье», колбаса сырокопченая «Арктическая», сервелат полукопченный «Брусничный») | 120 г | 10 | 440 Р | 4 400 Р | по 2 на стол |
| Рыбное ассорти | | | | | |
| • рулет из атлантической сельди и горбуши со сливочным маслом и дижонской горчицей | 70/70/40 г | 10 | 280 Р | 2 800 Р | по 2 на стол |
| Сырное ассорти | | | | | |
| • классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза) | 105/20/10/5 г | 10 | 290 Р | 2 900 Р | по 2 на стол |
| Фруктовое ассорти | | | | | |
| • сезонные фрукты малое | 450 г | 5 | 375 Р | 1 875 Р | по 1 на стол |
| Ассорти рулетов | | | | | |
| • из баклажанов (фаршированные сырной закуской и ореховой пастой) | 180 г | 5 | 430 Р | 2 150 Р | по 1 на стол |
| Хлеб | | | | | |
| • корзинка с багетами | 150 г | 10 | 60 Р | 600 Р | по 2 на стол |
| ПЕРВЫЙ САЛАТ | | | | | |
| Столичный | 150 г | 40 | 260 Р | 10 400 Р | |
| ВТОРОЙ САЛАТ | | | | | |
| Салат из грудки цыпленка с шампиньонами гриль | 230 г | 40 | 410 Р | 16 400 Р | |
| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | | | | | |
| Жюльен | | | | | |
| • с курицей и беконом | 110 г | 40 | 270 Р | 10 800 Р | |
| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (с возможностью выбора одного из двух блюд по опросу) | | | | | |
| Первая группа | | | | | |
| Филе грудки цыпленка с мягким сыром | 130/40 г | 20 | 370 Р | 7 400 Р | 40 горячих по опросу на банкете |
| Бифштекс из телятины | 120 г | 20 | 370 Р | 7 400 Р | |
| Печеный картофель с травами | 150 г | 40 | 120 Р | 4 800 Р | |
| итого | | | | 77 850 Р | |
| средний чек на 1 гостя | | | | 1 946 Р | |

Пример №4,
 расчет на 40 гостей при посадке за 5 8-ми местных столов (по 8 человек за стол)
 9 видов ассорти
 первый порционный салат
 второй порционный салат
 порционная горячая закуска
 горячее блюдо на выбор по опросу на банкете с гарниром

Количество гостей: 40
 Количество столов: 5

| Блюдо | Вес | Кол-во | Цена | Сумма | Заметки |
|---|------------------|--------|-------|----------|---------------------------------|
| АССОРТИ НА СТОЛЫ (одна порция рассчитана на четырех гостей) | | | | | |
| Овощное ассорти | | | | | |
| • домашние разносолы (маринованные томаты черри, огурцы, капуста, морковь, чеснок) | 140 г | 5 | 180 Р | 900 Р | по 1 на стол |
| • классическое (огурцы, томаты, болгарский перец) | 140 г | 5 | 235 Р | 1 175 Р | по 1 на стол |
| Мясное ассорти | | | | | |
| • сырокопченое с грудинкой (пастрома, грудинка копченая, брауншвейгская, московская, зерновая горчица) | 30/30/30/30/30 г | 10 | 385 Р | 3 850 Р | по 2 на стол |
| • с олениной (колбаса сыровяленая «По-Ненецки», колбаса полукопченая «Элитная оленье», колбаса сырокопченая «Арктическая», сервелат полукопченный «Брусничный») | 120 г | 10 | 440 Р | 4 400 Р | по 2 на стол |
| Рыбное ассорти | | | | | |
| • рулет из атлантической сельди и горбуши со сливочным маслом и дижонской горчицей | 70/70/40 г | 10 | 280 Р | 2 800 Р | по 2 на стол |
| Сырное ассорти | | | | | |
| • классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза) | 105/20/10/5 г | 10 | 290 Р | 2 900 Р | по 2 на стол |
| Фруктовое ассорти | | | | | |
| • сезонные фрукты малое | 450 г | 5 | 375 Р | 1 875 Р | по 1 на стол |
| Ассорти рулетов | | | | | |
| • из баклажанов (фаршированные сырной закуской и ореховой пастой) | 180 г | 5 | 430 Р | 2 150 Р | по 1 на стол |
| Хлеб | | | | | |
| • корзинка с багетами | 150 г | 10 | 60 Р | 600 Р | по 2 на стол |
| ПЕРВЫЙ САЛАТ | | | | | |
| Столичный | 150 г | 40 | 260 Р | 10 400 Р | |
| ВТОРОЙ САЛАТ | | | | | |
| Цезарь с грудкой цыпленка | 250 г | 40 | 450 Р | 18 000 Р | |
| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | | | | | |
| Жюльен | | | | | |
| • с курицей и беконом | 110 г | 40 | 270 Р | 10 800 Р | |
| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (с возможностью выбора одного из двух блюд по опросу) | | | | | |
| Стейк из свинины со сливочно-грибным соусом | 150/50 г | 20 | 490 Р | 9 800 Р | 40 горячих по опросу на банкете |
| Судак-гриль с соусом белое вино | 120/50 г | 20 | 490 Р | 9 800 Р | |
| Печеный картофель с травами | 150 г | 40 | 120 Р | 4 800 Р | |
| итого | | | | 84 250 Р | |
| средний чек на 1 гостя | | | | 2 106 Р | |

Пример №5,
 расчет на 40 гостей при посадке за 5 8-ми местных столов (по 8 человек за стол)
 9 видов ассорти
 первый порционный салат
 второй порционный салат
 первое горячее блюдо
 второе горячее блюдо на выбор по опросу на банкете с гарниром

Количество гостей: 40
 Количество столов: 5

| Блюдо | Вес | Кол-во | Цена | Сумма | Заметки |
|---|------------------|--------|-------|----------|---------------------------------|
| АССОРТИ НА СТОЛЫ (одна порция рассчитана на четырех гостей) | | | | | |
| Овощное ассорти | | | | | |
| • домашние разносолы (маринованные томаты черри, огурцы, капуста, морковь, чеснок) | 140 г | 5 | 180 Р | 900 Р | по 1 на стол |
| • классическое (огурцы, томаты, болгарский перец) | 140 г | 5 | 235 Р | 1 175 Р | по 1 на стол |
| Мясное ассорти | | | | | |
| • сырокопченое с грудинкой (пастрома, грудинка копченая, брауншвейгская, московская, зерновая горчица) | 30/30/30/30/30 г | 10 | 385 Р | 3 850 Р | по 2 на стол |
| • с олениной (колбаса сыровяленая «По-Ненецки», колбаса полукопченая «Элитная оленья», колбаса сырокопченая «Арктическая», сервелат полукопченный «Брусничный») | 120 г | 10 | 440 Р | 4 400 Р | по 2 на стол |
| Рыбное ассорти | | | | | |
| • рулет из атлантической сельди и горбуши со сливочным маслом и дижонской горчицей | 70/70/40 г | 10 | 280 Р | 2 800 Р | по 2 на стол |
| Сырное ассорти | | | | | |
| • классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза) | 105/20/10/5 г | 10 | 290 Р | 2 900 Р | по 2 на стол |
| Фруктовое ассорти | | | | | |
| • сезонные фрукты малое | 450 г | 5 | 375 Р | 1 875 Р | по 1 на стол |
| Ассорти рулетов | | | | | |
| • из баклажанов (фаршированные сырной закуской и ореховой пастой) | 180 г | 5 | 430 Р | 2 150 Р | по 1 на стол |
| Хлеб | | | | | |
| • корзинка с багетами | 150 г | 10 | 60 Р | 600 Р | по 2 на стол |
| ПЕРВЫЙ САЛАТ | | | | | |
| Сёмга под шубой | 150 г | 40 | 290 Р | 11 600 Р | |
| ВТОРОЙ САЛАТ | | | | | |
| Цезарь с грудкой цыпленка | 250 г | 40 | 450 Р | 18 000 Р | |
| ПЕРВОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (без возможности проведения опроса) | | | | | |
| Самостоятельные блюда (дополнительный гарнир не требуется) | | | | | |
| Бедро индейки с пюре чоризо | 160/150 г | 40 | 490 Р | 19 600 Р | |
| ВТОРОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (с возможностью выбора одного из двух блюд по опросу) | | | | | |
| Первая группа | | | | | |
| Филе трески с польским соусом | 110/40 г | 20 | 370 Р | 7 400 Р | 40 горячих по опросу на банкете |
| Медальоны из свинины с соусом прованс | 100/80 г | 20 | 370 Р | 7 400 Р | |
| Печеный картофель с травами | 150 г | 40 | 120 Р | 4 800 Р | |
| итого | | | | 89 450 Р | |
| средний чек на 1 гостя | | | | 2 236 Р | |