

Пример меню со средним чеком 1 570 ₺ на человека
(расчет на 10 человек за одним столом)

7 видов ассорти (по 2 тарелки каждого вида)
первый порционный салат
второй порционный салат
порционная горячая закуска
порционное горячее блюдо по опросу на банкете (2 варианта) с гарниром

Количество гостей: 10
Количество столов: 1

Блюдо	Вес	Кол-во	Цена	Сумма	Комментарии
АССОРТИ НА СТОЛЫ					
Овощное ассорти					
• классическое (огурцы, томаты, болгарский перец)	140 г	2	220 ₺	440 ₺	по 2 тарелки на стол
Мясное ассорти					
• телячий язык с хвостом из сыра пармезан	115 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
• рулеты (свиная вырезка, грудка цыпленка, ветчина, шампиньоны, морковь, курага)	120/10 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
Рыбное ассорти					
• рулет из атлантической сельди и горбуши со сливочным маслом и дижонской горчицей	70/70/40 г	2	260 ₺	520 ₺	по 2 тарелки на стол
Сырное ассорти					
• классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза)	105/20/10/5 г	2	250 ₺	500 ₺	по 2 тарелки на стол
Фруктовое ассорти					
• классическое малое (виноград, мандарин, груша, киви)	450 г	2	340 ₺	680 ₺	по 2 тарелки на стол
Хлеб					
• корзинка с ржаным и пшеничным хлебом	150 г	2	50 ₺	100 ₺	по 2 тарелки на стол
САЛАТЫ					
Салат из грудки цыпленка с морковью по-корейски и ореховым соусом	150 г	10	250 ₺	2 500 ₺	первый салат
Салат с лососем шеф-посола и картофелем шато с соусом тар-тар	180 г	10	350 ₺	3 500 ₺	второй салат
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Жюльен					
• с курицей и грибами	110 г	10	240 ₺	2 400 ₺	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Филе трески с польским соусом	110/40 г	5	320 ₺	1 600 ₺	итого 10 горячих по опросу на банкете
Медальоны из свинины с соусом прованс	100/80 г	5	320 ₺	1 600 ₺	
ГАРНИРЫ					
Трио из овощей (маринованные капуста и морковь, печёная свекла)	150 г	10	90 ₺	900 ₺	

итого

15 700 ₺

итого на одного человека

1 570 ₺

Пример меню со средним чеком 1 636 ₺ на человека
(расчет на 10 человек за одним столом)

8 видов ассорти (по 2 тарелки каждого вида)
первый порционный салат
второй порционный салат
порционная горячая закуска
порционное горячее блюдо по опросу на банкете (2 варианта) с гарниром

Количество гостей: 10
Количество столов: 1

Блюдо	Вес	Кол-во	Цена	Сумма	Комментарии
АССОРТИ НА СТОЛЫ					
Овощное ассорти					
● домашние разносолы (маринованные томаты черри, огурцы, капуста, морковь, чеснок)	140 г	2	170 ₺	340 ₺	по 2 тарелки на стол
● классическое (огурцы, томаты, болгарский перец)	140 г	2	220 ₺	440 ₺	по 2 тарелки на стол
Мясное ассорти					
● телячий язык с хвостом из сыра пармезан	115 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
● сырокопченое с грудинкой (пастрома, грудинка копченая, брауншвейгская, московская, зерновая горчица)	30/30/30/30/30 г	2	340 ₺	680 ₺	по 2 тарелки на стол
Рыбное ассорти					
● с семгой (сёмга, рулет из горбуши, масляная рыба)	40/40/40/20 г	2	420 ₺	840 ₺	по 2 тарелки на стол
Сырное ассорти					
● классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза)	105/20/10/5 г	2	250 ₺	500 ₺	по 2 тарелки на стол
Фруктовое ассорти					
● классическое малое (виноград, мандарин, груша, киви)	450 г	2	340 ₺	680 ₺	по 2 тарелки на стол
Хлеб					
● корзинка с ржаным и пшеничным хлебом	150 г	2	50 ₺	100 ₺	по 2 тарелки на стол
САЛАТЫ					
Столичный	150 г	10	220 ₺	2 200 ₺	первый салат
Салат из томленого языка с грибами, томатами и сыром пармезан	180 г	10	340 ₺	3 400 ₺	второй салат
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Жюльен					
● с курицей и беконом	110 г	10	240 ₺	2 400 ₺	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Стейк из куриной грудки со сливочно-грибным соусом	140/70 г	5	320 ₺	1 600 ₺	итого 10 горячих по опросу на банкете
Медальоны из свинины с соусом прованс	100/80 г	5	320 ₺	1 600 ₺	
ГАРНИРЫ					
Печеный картофель с травами	150 г	10	110 ₺	1 100 ₺	

итого

16 360 ₺

итого на одного человека

1 636 ₺

Пример меню со средним чеком 1 774 ₺ на человека
(расчет на 10 человек за одним столом)

7 видов ассорти (по 2 тарелки каждого вида)
первый порционный салат
второй порционный салат
порционная горячая закуска
порционное горячее блюдо по опросу на банкете (2 варианта) с гарниром

Количество гостей: 10
Количество столов: 1

Блюдо	Вес	Кол-во	Цена	Сумма	Комментарии
АССОРТИ НА СТОЛЫ					
Овощное ассорти					
● классическое (огурцы, томаты, болгарский перец)	140 г	2	220 ₺	440 ₺	по 2 тарелки на стол
Мясное ассорти					
● телячий язык с хвостом из сыра пармезан	115 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
● с ростбифом (буженина, ростбиф, пастрома, хамон, зерновая горчица)	30/30/30/20/30 г	2	440 ₺	880 ₺	по 2 тарелки на стол
Рыбное ассорти					
● с семгой (сёмга, рулет из горбуши, масляная рыба)	40/40/40/20 г	2	420 ₺	840 ₺	по 2 тарелки на стол
Сырное ассорти					
● классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза)	105/20/10/5 г	2	250 ₺	500 ₺	по 2 тарелки на стол
Фруктовое ассорти					
● классическое малое (виноград, мандарин, груша, киви)	450 г	2	340 ₺	680 ₺	по 2 тарелки на стол
Хлеб					
● корзинка с багетами	150 г	2	60 ₺	120 ₺	по 2 тарелки на стол
САЛАТЫ					
Салат из грудки цыпленка с морковью по-корейски и ореховым соусом	150 г	10	250 ₺	2 500 ₺	первый салат
Капрезе	170 г	10	340 ₺	3 400 ₺	второй салат
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Жюльен					
● с шампиньонами	110 г	10	240 ₺	2 400 ₺	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Свиная вырезка с беконом с соусом сальса	180/60 г	5	420 ₺	2 100 ₺	итого 10 горячих по опросу на банкете
Медальоны из телятины	100/30 г	5	420 ₺	2 100 ₺	
ГАРНИРЫ					
Печеный картофель с пармезаном	150 г	10	130 ₺	1 300 ₺	

итого

17 740 ₺

итого на одного человека

1 774 ₺

Пример меню со средним чеком 1 788 ₺ на человека
(расчет на 10 человек за одним столом)

9 видов ассорти (по 2 тарелки каждого вида)
порционный салат
порционная горячая закуска
порционное горячее блюдо по опросу на банкете (2 варианта) с гарниром

Количество гостей: 10
Количество столов: 1

Блюдо	Вес	Кол-во	Цена	Сумма	Комментарии
АССОРТИ НА СТОЛЫ					
Овощное ассорти					
● с редисом и зеленью (огурцы, томаты черри, болгарский перец, редис, сельдерей, морковь, петрушка)	140 г	2	230 ₺	460 ₺	по 2 тарелки на стол
Мясное ассорти					
● телячий язык с хворостом из сыра пармезан	115 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
● рулеты (свиная вырезка, грудка цыпленка, ветчина, шампиньоны, морковь, курага)	120/10 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
● классическое (буженина, телячий язык, грудинка копченая, хамон, зерновая горчица)	30/30/30/20/30 г	2	460 ₺	920 ₺	по 2 тарелки на стол
Рыбное ассорти					
● с угрем (сёмга, нерка, палтус, копченый угорь)	30/30/30/20 г	2	530 ₺	1 060 ₺	по 2 тарелки на стол
Сырное ассорти					
● классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза)	105/20/10/5 г	2	250 ₺	500 ₺	по 2 тарелки на стол
Фруктовое ассорти					
● классическое малое (виноград, мандарин, груша, киви)	450 г	2	340 ₺	680 ₺	по 2 тарелки на стол
Ассорти рулетов					
● из баклажанов (фаршированные сырной закуской и морковкой по-корейски)	180 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
Хлеб					
● корзинка с багетами	150 г	2	60 ₺	120 ₺	по 2 тарелки на стол
САЛАТЫ					
Цезарь с грудкой цыпленка	270 г	10	400 ₺	4 000 ₺	
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Жюльен					
● с курицей и грибами	110 г	10	240 ₺	2 400 ₺	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Бифштекс из телятины	160 г	5	500 ₺	2 500 ₺	итого 10 горячих по опросу на банкете
Стейк из лосося с соусом тар-тар	150/50 г	5	500 ₺	2 500 ₺	
ГАРНИРЫ					
Овощи свежие (огурцы, томаты, болгарский перец)	120 г	10	130 ₺	1 300 ₺	

итого

17 880 ₺

итого на одного человека

1 788 ₺

Пример меню со средним чеком 1 802 ₺ на человека
(расчет на 10 человек за одним столом)

9 видов ассорти (по 2 тарелки каждого вида)
порционный салат
порционная горячая закуска
первое порционное горячее блюдо
второе порционное горячее блюдо по опросу на банкете (2 варианта) с гарниром

Количество гостей: 10
Количество столов: 1

Блюдо	Вес	Кол-во	Цена	Сумма	Комментарии
АССОРТИ НА СТОЛЫ					
Овощное ассорти					
● с редисом и зеленью (огурцы, томаты черри, болгарский перец, редис, сельдерей, морковь, петрушка)	140 г	2	230 ₺	460 ₺	по 2 тарелки на стол
Мясное ассорти					
● телячий язык с хвостом из сыра пармезан	115 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
● рулеты (свиная вырезка, грудка цыпленка, ветчина, шампиньоны, морковь, курага)	120/10 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
● сырокопченое с грудинкой (пастрома, грудинка копченая, брауншвейгская, московская, зерновая горчица)	30/30/30/30/30 г	2	340 ₺	680 ₺	по 2 тарелки на стол
Рыбное ассорти					
● с семгой (сёмга, рулет из горбуши, масляная рыба)	40/40/40/20 г	2	420 ₺	840 ₺	по 2 тарелки на стол
Сырное ассорти					
● классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза)	105/20/10/5 г	2	250 ₺	500 ₺	по 2 тарелки на стол
Фруктовое ассорти					
● классическое малое (виноград, мандарин, груша, киви)	450 г	2	340 ₺	680 ₺	по 2 тарелки на стол
Ассорти рулетов					
● из баклажанов (фаршированные сырной закуской и морковкой по-корейски)	180 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
Хлеб					
● корзинка с багетами	150 г	2	60 ₺	120 ₺	по 2 тарелки на стол
САЛАТЫ					
Салат из грудки цыпленка с морковью по-корейски и ореховым соусом	150 г	10	250 ₺	2 500 ₺	
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Брошеты (мини-шашлычки на шпажках)					
● из овощей	60 г	10	110 ₺	1 100 ₺	2 шпажки на одну тарелку
● из курицы с болгарским перцем	60 г	10	120 ₺	1 200 ₺	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Самостоятельные блюда (дополнительный гарнир не требуется)					
Жаркое из телятины	260 г	10	420 ₺	4 200 ₺	первое горячее
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Филе трески с польским соусом	110/40 г	5	320 ₺	1 600 ₺	второе горячее
Стейк из куриной грудки со сливочно-грибным соусом	140/70 г	5	320 ₺	1 600 ₺	итого 10 горячих по опросу на банкете
ГАРНИРЫ					
Печеный картофель с травами	150 г	10	110 ₺	1 100 ₺	ко второму горячему

итого

18 020 ₺

итого на одного человека

1 802 ₺

Пример меню со средним чеком 1 862 ₺ на человека
(расчет на 10 человек за одним столом)

7 видов ассорти (по 2 тарелки каждого вида)
 первый порционный салат
 второй порционный салат
 первая порционная горячая закуска
 вторая порционная горячая закуска
 горячее блюдо

Количество гостей: 10
 Количество столов: 1

Блюдо	Вес	Кол-во	Цена	Сумма	Комментарии
АССОРТИ НА СТОЛЫ					
Овощное ассорти					
● классическое (огурцы, томаты, болгарский перец)	140 г	2	220 ₺	440 ₺	по 2 тарелки на стол
Мясное ассорти					
● телячий язык с хвостом из сыра пармезан	115 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
● сырокопченое с грудинкой (пастрома, грудинка копченая, брауншвейгская, московская, зерновая горчица)	30/30/30/30/30 г	2	340 ₺	680 ₺	по 2 тарелки на стол
Рыбное ассорти					
● рулет из атлантической сельди и горбуши со сливочным маслом и дижонской горчицей	70/70/40 г	2	260 ₺	520 ₺	по 2 тарелки на стол
Сырное ассорти					
● классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза)	105/20/10/5 г	2	250 ₺	500 ₺	по 2 тарелки на стол
Ассорти рулетов					
● из баклажанов (фаршированные сырной закуской и морковкой по-корейски)	180 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
Хлеб					
● корзинка с багетами	150 г	2	60 ₺	120 ₺	по 2 тарелки на стол
САЛАТЫ					
Салат из грудки цыпленка с морковью по-корейски и ореховым соусом	150 г	10	250 ₺	2 500 ₺	первый салат
Салат с лососем шеф-посола и картофелем шато с соусом тар-тар	180 г	10	350 ₺	3 500 ₺	второй салат
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Жюльен					
● с курицей и беконом	110 г	10	240 ₺	2 400 ₺	первая горячая закуска
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Брошеты (мини-шашлычки на шпажках)					
● из курицы с болгарским перцем	60 г	10	120 ₺	1 200 ₺	вторая горячая закуска 2 шпажки на одну тарелку
● из свинины с репчатым луком	60 г	10	160 ₺	1 600 ₺	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Самостоятельные блюда (дополнительный гарнир не требуется)					
Жаркое из телятины	260 г	10	420 ₺	4 200 ₺	

итого

18 620 ₺

 итого на одного человека

1 862 ₺

Пример меню со средним чеком 1 984 ₺ на человека
(расчет на 10 человек за одним столом)

7 видов ассорти (по 2 тарелки каждого вида)
 первый порционный салат
 второй порционный салат
 порционная горячая закуска
 первое порционное горячее блюдо
 второе порционное горячее блюдо по опросу на банкете (2 варианта) с гарниром

Количество гостей: 10
 Количество столов: 1

Блюдо	Вес	Кол-во	Цена	Сумма	Комментарии
АССОРТИ НА СТОЛЫ					
Овощное ассорти					
• с редисом и зеленью (огурцы, томаты черри, болгарский перец, редис, сельдерей, морковь, петрушка)	140 г	2	230 ₺	460 ₺	по 2 тарелки на стол
Мясное ассорти					
• телячий язык с хворостом из сыра пармезан	115 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
• рулеты (свиная вырезка, грудка цыпленка, ветчина, шампиньоны, морковь, курага)	120/10 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
Рыбное ассорти					
• рулет из атлантической сельди и горбуши со сливочным маслом и дижонской горчицей	70/70/40 г	2	260 ₺	520 ₺	по 2 тарелки на стол
Сырное ассорти					
• классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза)	105/20/10/5 г	2	250 ₺	500 ₺	по 2 тарелки на стол
Ассорти рулетов					
• из баклажанов (фаршированные сырной закуской и морковкой по-корейски)	180 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
Хлеб					
• корзинка с багетами	150 г	2	60 ₺	120 ₺	по 2 тарелки на стол
САЛАТЫ					
Салат из грудки цыпленка с морковью по-корейски и ореховым соусом	150 г	10	250 ₺	2 500 ₺	первый салат
Салат с лососем шеф-посола и картофелем шато с соусом тар-тар	180 г	10	350 ₺	3 500 ₺	второй салат
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Брошеты (мини-шашлычки на шпажках)					
• из овощей	60 г	10	110 ₺	1 100 ₺	2 шпажки на одну тарелку
• из курицы с болгарским перцем	60 г	10	120 ₺	1 200 ₺	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Самостоятельные блюда (дополнительный гарнир не требуется)					
Язык по-кавказски	200 г	10	420 ₺	4 200 ₺	первое горячее
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Медальоны из свинины с соусом прованс	100/80 г	5	320 ₺	1 600 ₺	второе горячее
Филе трески с польским соусом	110/40 г	5	320 ₺	1 600 ₺	итого 10 горячих по опросу на банкете
ГАРНИРЫ					
Печеный картофель с травами	150 г	10	110 ₺	1 100 ₺	ко второму горячему

итого **19 840 ₺**
 итого на одного человека **1 984 ₺**

Пример меню со средним чеком 2 002 ₺ на человека
(расчет на 10 человек за одним столом)

9 видов ассорти (по 2 тарелки каждого вида)
порционный салат
порционная горячая закуска
первое порционное горячее блюдо по опросу на банкете (2 варианта) с гарниром
второе порционное горячее блюдо

Количество столов:

10
1

Блюдо	Вес	Кол-во	Цена	Сумма	Комментарии
АССОРТИ НА СТОЛЫ					
Овощное ассорти					
● классическое (огурцы, томаты, болгарский перец)	140 г	2	220 ₺	440 ₺	по 2 тарелки на стол
Мясное ассорти					
● рулеты (свиная вырезка, грудка цыпленка, ветчина, шампиньоны, морковь, курага)	120/10 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
● сырокопченое с салями (пастрома, салями, брауншвейгская, московская, зерновая горчица)	30/30/30/30/30 г	2	400 ₺	800 ₺	по 2 тарелки на стол
Паштеты					
● ассорти паштетов (из куриной печени, из цыпленка, из семги) с пшеничными крутонами	25/25/25/60 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
Рыбное ассорти					
● с семгой (семга, рулет из горбуши, масляная рыба)	40/40/40/20 г	2	420 ₺	840 ₺	по 2 тарелки на стол
Сырное ассорти					
● классическое малое (гауда, фаворит, маасдам, пармезан, чечил, сулугуни, брынза)	105/20/10/5 г	2	250 ₺	500 ₺	по 2 тарелки на стол
Фруктовое ассорти					
● классическое малое (виноград, мандарин, груша, киви)	450 г	2	340 ₺	680 ₺	по 2 тарелки на стол
Ассорти рулетов					
● из грудки цыпленка с печёной свёклой	150 г	2	240 ₺	480 ₺	по 2 тарелки на стол
Хлеб					
● корзинка с багетами	150 г	2	60 ₺	120 ₺	по 2 тарелки на стол
САЛАТЫ					
Салат с лососем шеф-посола и картофелем шато с соусом тар-тар	180 г	10	350 ₺	3 500 ₺	
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Жюльен					
● с курицей и грибами	110 г	10	240 ₺	2 400 ₺	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Стейк из свинины со сливочно-грибным соусом	150/30 г	5	420 ₺	2 100 ₺	первое горячее
Судак-гриль с соусом белое вино	120/30 г	5	420 ₺	2 100 ₺	итого 10 горячих по опросу на банкете
ГАРНИРЫ					
Трио из овощей (маринованные капуста и морковь, печёная свекла)	150 г	10	90 ₺	900 ₺	к первому горячему
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Самостоятельные блюда (дополнительный гарнир не требуется)					
Язык по-кавказски	200 г	10	420 ₺	4 200 ₺	второе горячее

итого	20 020 ₺
итого на одного человека	2 002 ₺