



PŘÍKLAD ROZPOČTU NA SVATEBNÍ RAUT

Popis	váha v gramech	ks	cena za kus/kg	cena celkem
miniřízečky kuřecí a vepřové (50g)	8000	160	19 Kč	3040 Kč
pečivo domácí		260	5 Kč	1320 Kč
zeleninová mísa (čerstvá zelenina na kostičky: rajčata více barev, okurky, papriky)	6000			1300 Kč
ovocná mísa (sezónní ovoce na kostičky: meloun vodní a žlutý, jablka, pomeranče, hrozny, broskve, jahody, kiwi)	6500		240 Kč	1560 Kč
salát z červené řepy	4000		120 Kč	480 Kč
bramborový salát	4500		140 Kč	630 Kč
cizrnový salát	3000		170 Kč	510 Kč
uzeninová mísa	2000		420 Kč	840 Kč
tlačenka s cibulí, octem, cibule, pečivo	3000		200 Kč	600 Kč
celkem za studený raut				10280 Kč
celkem za jednu osobu		65		158 Kč

Popis - teplý raut a oběd	váha v gramech	ks	cena za kus/kg	cena celkem
Pstruzi (150-200g)	1500-2000	10	150 Kč	1500 Kč
marinované krevety v česneku atd.	2000		500 Kč	1000 Kč
pečený losos na bylinkách (pečený v celku)	3000		550 Kč	1650 Kč
hovězí miniburgery- 50 g	2000	40	14 Kč	570 Kč
hovězí steak roštěná (minivariace 100g)	2000	20	29 Kč	570 Kč
vepřový steak krkovička (minivariace 100g)	3000	30	27 Kč	800 Kč
kuřecí steak prso (minivariace 100g)	2000	20	27 Kč	540 Kč
Grilované sele	25000		152 Kč	3800 Kč
omáčky, hořčice, dipy, feferonky, kys. Okurky, křen, atd.	6000			1200 Kč
grilované žampiony plněné parmezánem nebo rokforem	3000		367 Kč	1100 Kč
Předkrm – paštika + caprese		40	30 Kč	1200 Kč
Příloha – grilovaná zelenina (lilky, cukety, cibule, žampiony, papriky atd.)	8000		200 Kč	1600 Kč
Příloha – pečené brambory	8000		100 Kč	800 Kč
Polévka – hovězí vývar s knedlíčky		40	25 Kč	1000 Kč
Hlavní jídlo - Panenka na pepři		40	90 Kč	3600 Kč
celkem za teplý raut a oběd pro 40 osob				20930 Kč
celkem za jednu osobu		65		322 Kč