

Приблизительное банкетное меню
из расчета на одного человека вариант №1

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Кол-во, гр.	Цена, руб.
1	Ассорти мясное <i>Язык говяжий, буженина, ветчина, колбаса т/к, карбонат, подается с хреном и горчицей</i>	50	140
2	Ассорти рыбное <i>Форель, лосось, палтус, миноги маринованные, подается с зеленью, оливками, лимоном</i>	50	200
3	Филе куриное со сладким перцем с чесночно-ореховым соусом	50	90
4	Пикантная селедочка с маринованным луком	50	80
5	Рулетики из баклажан с пикантным сыром <i>Рулетики из баклажанов, фаршированные сыром, подаются с пикантным соусом</i>	50	90
6	Салат "Гнездо аиста" <i>Ветчина, шинка, салат айсберг, помидоры, яйцо</i>	100	120
7	Салат "Венский" <i>Горбуша г/к, помидоры, картофель, маслины, майонез</i>	100	110
8	Салат "Греческий" <i>Помидоры, огурцы, перец болгарский, лук, маслины, фета</i>	100	120
9	Медальоны из свинины <i>Подаются с жульеном из белых грибов, отварным картофелем под грибным соусом</i>	120/100/75/30	450
10	Хлебная корзинка	1/2	65
11	Фруктовая тарелка	1/200	120
12	Чизкейк классический <i>Подается с сладким соусом на выбор</i>	110/30	250
13	Чай	1/150	60
	Итого:		1895