

**Приблизительное банкетное меню
из расчета на одного человека 2 вариант**

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Кол-во,гр	Цена, руб.
1	<i>Ассорти из буженины и языка</i>	<i>50</i>	<i>170</i>
2	<i>Ассорти рыбное Форель, лосось, палтус, миноги маринованные, подается с зеленью, оливками, лимоном</i>	<i>50</i>	<i>220</i>
3	<i>Красная икра- подается в тарталетках или икорницах на льду</i>	<i>30</i>	<i>190</i>
4	<i>Сырная тарелка Пармезан, чеддер, эмменталь, моцарелла</i>	<i>50</i>	<i>180</i>
5	<i>Овощи в нарезке (мозаика)</i>	<i>50</i>	<i>90</i>
6	<i>Рулетики из баклажан с помидорами, запеченные под сыром моцарелла</i>	<i>50</i>	<i>150</i>
7	<i>Салат "Оливье" с семгой</i>	<i>100</i>	<i>140</i>
8	<i>Салат "Индиана Джонс" Говяжий ростбиф, стручковая фасоль,перец болгарский, перепелиное яйцо,помидоры черри, лаваш</i>	<i>100</i>	<i>170</i>
9	<i>Салат "Княжеский" Опята маринованные, ветчина, сыр, помидоры свежие, яйцо</i>	<i>100</i>	<i>130</i>
10	<i>Говядина, фаршированная грибами, обжаренная в гранатовом соусе Гарнируется цикорием, перцем болгарским, зеленым горошком, картофелем айдахо</i>	<i>150/120/30</i>	<i>690</i>
11	<i>Хлебная корзинка</i>	<i>1/2</i>	<i>70</i>
12	<i>Фруктовая тарелка</i>	<i>1/200</i>	<i>130</i>
13	<i>Тирамису Подается со свежей мятой</i>	<i>135/50</i>	<i>270</i>
14	<i>Кофе/чай на выбор</i>	<i>1/150</i>	<i>100</i>
	Итого:		2700

