

# Банкетное меню

## столовой АО "Радий"

из расчета 1200-1250 руб. на человека

№ п/п	Наименование изделия	Состав	Выход (г.)
1	Ассорти рыбное	Семга с/с, масляная рыба, сельдь с/с, лимон, маслины, зелень	20/20/205/5
2	Ассорти мясное	Говяжий язык, рулет куриный, колбаса с/к, хрен/горчица в тарталетках	20/20/15/5/5
3	Ассорти овощное	Св. овощи: огурец, помидор, перец грибы фаршированные перцем, зелень	20/20/20/50/5
	<b>или</b>		
4	Соленья под водочку	Огурчики «по-корейски», капуста «провансаль», маринованный красный лук, морковь «по-корейски», оливки, св. зелень	20/50/10/30/5/5
5	Бутерброд с икрой	(икра красная/икра минтая белая)	20/10/5/5
6	Рыба (лосось) в кляре		40
7	Заливное из языка		40/50
8	Блинчики (ассорти)	Фарши: с мясом, с курицей и яйцом, с грибами	50/25
9	Мини-шашлычки из курицы		50/20
10	Рулет куриный	с сыром с орехами грецкими	40/20/5
11	Салат из кальмаров (на общие салатники)	Кальмары, огурец св., майонез	80
12	Салат «Шеф»	Фасоль стручковая, пекинская капуста, мясо, масло оливок.	80
	<b>Горячее:</b>		
13	Мясо «по-царски»	Мясо, корнишоны, зелень Гарнир: Картофель запеч., фасоль стручк., капуста «брокколи»	120/30/10/10
14	Лосось, запеченый в фольге	Филе лосося, масло, лимон	80/5/5
	<b>Напитки собственного производства:</b>		
15	Напиток из клюквы/брусники		200
16	Чай в пакетике, сахар-рафинад		200
	<b>Прочее:</b>		
17	Хлеб белый, хлеб «Бородинский»		70/70
18	Оформление блюд	(маслины, лимоны, томаты, салат листовой, зелень укропа, петрушки)	