

# Банкетное меню

## столовой АО "Радий"

из расчета 950-980 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	Крабовые палочки в кляре		40
7	Рулетики из яичных блинов	С мягким сливочным сыром, краб. мясом, зелению	60
8	Блинчики (ассорти)	Фарши: с мясом С курицей и яйцом С грибами	50/25
9	Рулет куриный	С сыром С орехами грецкими	40/20/5
10	Салат «фантазия» (на общие салатники)	Фирменный блинчик, ветчина, огурец св., яйцо вар., майонез	100
11	Салат «Гнездо глухаря» - индивидуальная подача	Индейка, картофель «Пай», огурчики, яйцо перепелиное	150
	<b>Горячее:</b>		
12	Азу из говядины	Мясо-говядина, огурец маринов., картофель жареный	300
13	Рулетики из лосося с овощами	Филе лосося, лук, морковь + зелень	80/20/20/10
	<b>Прочее:</b>		
14	Чай в пакетике, сахар-рафинад		200
15	Хлеб белый, хлеб «Бородинский»		70/70
16	Оформление блюд	Маслины, лимоны, томаты, салат листовой, зелень укропа, петрушки	