

**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 | Рулет из говядины с черносливом | 50 | 150 |
| 3 | Витки из лосося шеф-посола, фаршированные сыром фета и красной икрой | 50 | 200 |
| 4 | Мусс из розовых креветок | 50 | 170 |
| 5 | Рулетики из баклажан с пикантным сыром | 50 | 90 |
| 6 | Жульен грибной | 75 | 160 |
| 7 | Салат "Мечта" <i>Говядина, помидоры, перец болгарский, сыр</i> | 100 | 140 |
| 8 | Салат "Барселона" <i>Язык говяжий, перец сладкий, салат китайский, масло растительное, зелень</i> | 100 | 130 |
| 9 | Салат "Фризе" <i>Авокадо, куриное филе, помидоры, перец болгарский, сок лимона, майонез</i> | 100 | 130 |
| 10 | Лосось на пару <i>Подается с картофельным пюре, розовым и шпинатным соусом, с красной икрой</i> | 120/100/60 | 610 |
| 11 | Хлебная корзинка | 1/2 | 65 |
| 12 | Фруктовая тарелка | 1/200 | 120 |
| 13 | Штрудель яблочный (вишневый) <i>Подается с любым сладким соусом на выбор, мятой</i> | 150/30 | 310 |
| 14 | Кофе/чай на выбор | 1/150 | 80 |
| | Итого: | | 2495 |