

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

<b>ЗАКУСКИ</b>		
<b>БРИЗОЛИ</b> (рулет с кур.филе и тв. сыра)	150 г	<b>80</b>
<b>КУРИНЫЙ РУЛЕТ с КУРАГОЙ</b>	100 г	<b>60</b>
<b>КУРИНЫЙ РУЛЕТ с морковью по-корейски и сыром</b>	100 г	<b>60</b>
<b>КУРИНЫЙ РУЛЕТ с ЧЕРНОСЛИВОМ</b>	100 г	<b>60</b>
<b>ЛИМОН</b>	100 г	<b>25</b>
<b>МАСЛИНЫ</b>	100 г	<b>70</b>
<b>ОЛИВКИ</b>	100 г	<b>70</b>
<b>МЯСНАЯ ТАРЕЛКА</b> (язык, салями, домашняя колбаса, буженина, бризоли)	200 г	<b>300</b>
<b>СЫРНОЕ ПЛАТО</b> (бри, дорблю, пармезан, радомер, мед, орехи)	200г/50г/50г	<b>200</b>
<b>РЫБНОЕ АССОРТИ</b> (семга с/с, масляна)	50г/50г	<b>200</b>
<b>РЫБА ЗАЛИВНАЯ</b>	100 г	<b>100</b>
<b>РЫБА МАСЛЯНА с/с</b>	100 г	<b>200</b>
<b>РЫБА СЕМГА с/с</b>	100 г	<b>200</b>
<b>РЫБНАЯ ТАРЕЛКА</b> (масляна и семга)	100 г	<b>200</b>
<b>СВИНОЙ РУЛЕТ с ГРИБАМИ</b>	100 г	<b>60</b>
<b>ТЕЛЯЧИЙ РУЛЕТ с ЧЕРНОСЛИВОМ</b>	100 г	<b>60</b>
<b>ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ РЫБА</b> 50 г/50г	100 г	<b>100</b>
<b>ФАРШИРОВАННАЯ</b> (щука или судак)	1 кг	<b>500</b>

<b>ОСНОВНЫЕ БЛЮДА</b>		
<b>ГОЛУБЦЫ</b> (2 шт)	150	<b>90</b>
<b>КРУЧЕНЫКИ</b> (2 шт)	100	<b>100</b>
<b>КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ</b> (1 шт)	200	<b>100</b>
<b>КОТЛЕТА ПО-ЭКВАТОРСКИ</b> (2шт)	200	<b>100</b>
<b>МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ</b> (мясо свинина, ананас конс., лук марин., сыр тв.)	100	<b>110</b>
<b>ОТБИВНАЯ «КАРДИНАЛ»</b> (курин.филе, кляр)	100 г	<b>80</b>
<b>ЧИКАГО</b> (свинина, перец, помидоры, грибы, яйца, сыр твердый)	100	<b>100</b>

<b>БЛИНЫ</b>		
<b>с МЯСОМ</b>	200	<b>100</b>
<b>с КРАСНОЙ ИКРОЙ</b>	100 г	<b>100</b>
<b>с ГРИБАМИ И КУРИЦЕЙ</b> ("ТОРБА" - в форме торбочки)	100 г	<b>100</b>
<b>с ЖАРеныМ ЛОСОСЕМ И ЛУКОМ В СМЕТАНЕ</b>	100 г	<b>100</b>

<b>СОЛЕНИЯ</b>		
<b>“ЗАКУСКА ПОД ВОДКУ”</b> (сельдь, грибы, огурцы сол.)	50г/ 50г/ 50г	<b>90</b>
<b>МАРИНОВАННЫЕ ШАМПИньОНЫ</b>	100 г	<b>30</b>
<b>СЕЛЬДЬ С/С</b>	100 г	<b>40</b>
<b>МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ</b>	100 г	<b>30</b>

<b>ГАРНИРЫ (для деток)</b>		
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	50	<b>30</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ</b>	150	<b>40</b>



# ПРИМЕР БАНКЕТНОГО МЕНЮ №1

## на 10 человек

БЛЮДА	ВЕС, г	К-ВО	ЦЕНА, грн	СУММА, грн
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА (язык, салями, колбаса домашняя, буженина)	200	2	300	600
СЫРНОЕ ПЛАТО (бри, дорблю, пармезан, радомер, орехи, мед)	200/50/50	2	200	400
РЫБНОЕ АССОРТИ (семга, масляна)	50/50	2	200	400
РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ	1 кг	1	500	500
МАСЛИНЫ ИЛИ ОЛИВКИ	100	2	70	140
ЗАКУСКА ПОД ВОДКУ (сельдь, грибы, огурцы сол.)	150	2	90	180
<b>САЛАТЫ</b>				
МИКС-САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ (телятина, листья салата, соус На основе тэрияки и унаги) ТЕПЛЫЙ	220	2	140	280
СТОЛИЧНЫЙ (кур. филе, картоф., морковь, зел. горошок, яйцо, огурец, лук, май-з)	200	2	110	220
ДАРЫ МОРЯ (кальмары, краб. пал., креветки, яйцо, сыр, сл. перец, майонез)	150	2	110	220
<b>ОСНОВНЫЕ БЛЮДА</b>				
ШАШЛЫК СВИНОЙ	160	5	130	650
ГОЛУБЦЫ (2шт)	150	5	90	450
БЛИНЫ с МЯСОМ	200	5	100	500
БЛИНЫ с ЖАРеныМ ЛОСОСЕМ И ЛУКОМ в СМЕТАНЕ (2шт.)	100	5	100	500
ХЕК жареный	150	2	100	200
ЧИКАГО (свинина, перец, помидоры, грибы, яйца, сыр твердый)	100	5	100	500
КОТЛЕТА ПО-ЭКВАТОРСКИ (2шт)	150	5	100	500
<b>ГАРНИРЫ</b>				
КАРТОФЕЛЬ в ГОРШОЧКЕ (с грибами или мясом)	450	3	90	270
КАРТОФЕЛЬ ПО-СЕЛЯНСКИ	200	5	60	300
<b>СОУСЫ, ХЛЕБ</b>				
ХЛЕБ ЧЕРНЫЙ, БЕЛЫЙ	40	8	10	80
СОУС КРАСНЫЙ, БЕЛЫЙ	50	4	30	120
<b>ВСЕГО</b>				<b>7010</b>

# ПРИМЕР БАНКЕТНОГО МЕНЮ №2

## на 10 человек

БЛЮДА	ВЕС, г	К-ВО	ЦЕНА, грн	СУММА, грн
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА (язык, салями, колбаса домашняя, буженина)	200	2	300	600
СЫРНОЕ ПЛАТО (бри, дорблю, пармезан, радомер, орехи, мед)	200/50/50	2	200	400
РЫБНОЕ АССОРТИ (семга, масляна)	50/50	2	200	400
БРУСКЕТТА с КРАСНОЙ ИКРОЙ	50	5	100	500
ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА (огурцы, помидоры, перец сл.)	150	2	60	120
<b>САЛАТЫ</b>				
ГРЕЧЕСКИЙ	200	2	100	200
ЦЕЗАРЬ	200	2	130	260
БОГАТАЯ БАРЫНЯ	200	2	130	260
<b>ОСНОВНЫЕ БЛЮДА</b>				
ШАШЛЫК СВИНОЙ	160	5	130	650
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ	140	4	100	400
ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ	120	4	50	200
МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ	100	10	110	1100
БЛИНЫ с ГРИБАМИ и КУРИЦЕЙ (2 шт.)	100	5	100	500
ПЕЧЕНЬ ПО-ЦАРСКИ	250	2	110	220
КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ	150	10	100	1000
<b>ГАРНИРЫ</b>				
КАРТОФЕЛЬ ПО-СЕЛЯНСКИ	150	5	60	300
<b>СОУСЫ, ХЛЕБ</b>				
ХЛЕБ ЧЕРНЫЙ, БЕЛЫЙ	40	8	10	80
СОУС КРАСНЫЙ, БЕЛЫЙ	50	4	30	120
<b>НАПИТКИ</b>				
УЗВАР	1л	2	65	130
<b>ВСЕГО</b>				<b>7440</b>