

СОГЛАСОВАНО
Главный технолог (по питанию)
ОАО «Белгроздравица»

А.Л. Потоцкий

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач филиала
«Санаторий «Радон»
ОАО «Белгроздравица»

И.И. Карпишев

Меню Новогоднего банкета 2024

Холодные закуски

1. Верины из сельди с муссом из печеной свеклы
2. Рыбное плато (форель слабосоленая, скумбрия х/к, палтус) 50/50/50/5
3. Ролл из драника с сырным кремом и красной икрой 75
4. Салат из кальмаров, овощей и кунжута (кальмары, помидоры, огурцы, сыр твердый, яйцо перепелиное, кунжут) 1/75
5. Сет из свежих овощей (помидор св., огурец св., перец св., маслины, оливки 30/30/30/15/15
6. Соленады: томаты маринованные, огурцы маринованные, морковь пряная, капуста янтарь.
7. Мясное плато (полендвица с/в, колбаса с/в, ветчина в/к, грудинка в/к) 50/30/30/30
8. Сет «Мясное трио» (рулет из птицы с лесными грибами, язык отварной, свинина по-таежному, соус - хрен).
9. Сырное плато с гриссини (кронес с грибами, королевский, баварский с пажитником) 25/25/25/25.
10. Теплый салат с грилированной птицей, карамелизованной вишней, мягким сыром, салатным миксом 1/120

Горячие закуски

1. Гратен из форели с овощами 1/150

Горячие блюда

1. Стейк из индейки с яблоком и копченой грудинкой по-радзивиловски с печеным картофелем и сливочно-горчичным соусом 325/150/50
2. Рулетики из рубленой свинины с соленым огурцом, печеным перцем, сливочным сыром

Сладкие блюда

1. Сет «Фруктовый» (ананас, мандарины, виноград, хурма) 140/150/250/100
2. Пирожное «Ааргауэр» (морковный бисквит, сыр крем-чиз, сливки, грецкий орех, соленая карамель)
3. Мороженое 150
4. Конфеты «Любимая Аленка», «Столичные», «Трюфель», «Коммунарка»/ 1/150

Напитки

1. Шампанское «Советское» п/сух 0,75
2. Сок 1/500;
2. Минеральная вода 1/500;
3. Чай, лимон 1/200/10/7;
4. Кофе 1/200/10;

Хлеб

1. Хлебная корзина

Составил заведующий пищеблоком ЖБ Е.Б. Жебрик