

Комплексные обеды для туристических групп

Вариант № 1

1.	БОРЩ без мяса	250	120-00
<i>Капуста св., свекла, морковь, лук репчатый, томат, майонез</i> <i>Белки – 6,30 жиры – 50,12 углеводы – 39,84 энергетическая ценность – 635,65</i>			
2.	САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	75	45-00
<i>(Капуста св., морковь)</i> <i>Белки – 2,30 жиры – 7,63 углеводы – 11,51 энергетическая ценность – 123,8</i>			
3.	ЭСКАЛОП ИЗ СВИНИНЫ	50	178-00
4.	Рис или макароны	200	61-00
5.	Хлеб черн.	2 к	10-00
6.	Чай с сахаром	200мл.	18-00
Итого: 444-00			

Вариант № 2

1.	Суп картофельный	250	51-00
<i>(Картофель, лук, морковь,)</i>			
2.	САЛАТ «ГРИБНАЯ ПОЛЯНА»	80	102-50
<i>(Грибы, ветчина, картофель, огурцы соленые, помидоры свежие, майонез, лук репчатый, зелень)</i> <i>Белки – 6,34 жиры – 26,08 углеводы – 6,35 энергетическая ценность – 285,44</i>			
3.	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ с курицей/ с говядиной (мини. горшочек)	162,5	130-00/175-00
<i>(куриное филе / Говядина, картофель, лук репчатый, майонез)</i> <i>Белки – 18,12 жиры – 32,66 углеводы – 28,83 энергетическая ценность – 481,74</i>			
4.	Хлеб черн.	2 к	10-00
5.	Пирог (с джемом)	60	60-00
6.	Чай с сахаром	200мл.	18-50
Итого: 372-00 жаркое с курицей / 417-00 жаркое с говядиной			

Вариант № 3

1.	Суп грибной	250	55-00
<i>(Картофель, лук, морковь, шампиньоны)</i>			
2.	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОР И ОГУРЦОВ	100	105-00
<i>(Помидоры св., огурцы св., лук репчатый, майонез)</i> <i>Белки – 1,47 жиры – 24,98 углеводы – 5,18 энергетическая ценность – 251,45</i>			
3.	ФИЛЕ КУРИНОЕ В ПАНИРОВКЕ	100	145-00
4.	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	90-00
5.	Хлеб черн.	2 к	10-00
6.	Блин со сгущенкой	150/20	72-00
7.	Чай с сахаром	200мл.	18-00
Итого: 495-00			

Вариант №4

1.	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250/50	175-00
<i>(Лапша домашняя, морковь, лук, курица)</i> <i>Белки – 16,66 жиры – 13,63 углеводы – 27,30 энергетическая ценность – 296,72</i>			
2.	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ с курицей/ с говядиной (мини. горшочек)	162,5	130-00/175-00
<i>(куриное филе / Говядина, картофель, лук репчатый, майонез)</i> <i>Белки – 18,12 жиры – 32,66 углеводы – 28,83 энергетическая ценность – 481,74</i>			
3.	Хлеб черн.	2 к	10-00
4.	Пирог (с джемом)	60	60-00
5.	Чай с сахаром	200мл.	18-00
Итого: 393-00 жаркое с курицей / 438-00 жаркое с говядиной			

Вариант № 5

1.	Суп кудряш	250	55-00
<i>(Картофель, лук, морковь, яйцо)</i>			
2.	САЛАТ «ФРАНЦУЗСКИЙ»	100	105-00
<i>(Ветчина, яйцо, картофель, огурцы св., зеленый горошек, майонез)</i> <i>Белки – 7,98 жиры – 29,10 углеводы – 7,00 энергетическая ценность – 321,83</i>			
3.	ФИЛЕ КУРИНОЕ В ПАНИРОВКЕ	100	145-00
4.	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	90-00
5.	Хлеб черн	2	10-00
6.	Пирог (с джемом)	60	60-00
7.	Чай с сахаром	200мл.	18-00
Итого: 483-00			

Вариант № 6

1.	БОРЩ без мяса	250	120-00
<i>Капуста св., свекла, морковь, лук репчатый, томат, майонез)</i> <i>Белки – 6,30 жиры – 50,12 углеводы – 39,84 энергетическая ценность – 635,65</i>			
2.	САЛАТ «ФРАНЦУЗСКИЙ»	100	105-00
<i>(Ветчина, яйцо, картофель, огурцы св., зеленый горошек, майонез)</i> <i>Белки – 7,98 жиры – 29,10 углеводы – 7,00 энергетическая ценность – 321,83</i>			
3.	ЭСКАЛОП ИЗ СВИНИНЫ	50	178-00
4.	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	90-00
5.	Хлеб черн	2	10-00
6.	Пирог (с джемом)	60	60-00
7.	Чай с сахаром	200мл.	18-00
Итого: 581-00			

Вариант № 7

1.	СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ	250/25	200-00
<i>(Огурцы соленые, лук репчатый, томат, лимон, маслины, майонез, мясной набор)</i> <i>Белки – 6,17 жиры – 36,18 углеводы – 10,31 энергетическая ценность – 391,60</i>			
2.	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ с курицей/ с говядиной (мини. горшочек)	162,5	130-00/175-00
<i>(куриное филе /Говядина, картофель, лук репчатый, майонез)</i> <i>Белки – 18,12 жиры – 32,66 углеводы – 28,83 энергетическая ценность – 481,74</i>			
3.	Хлеб черн, белый	1+1	15-00
4.	Блин со сгущенкой	150/20	72-00
5.	Чай с сахаром	200мл.	18-00
Итого: 435-00 жаркое с курицей / 480-00 жаркое с говядиной			

Вариант № 8

1.	Суп картофельный	250	51-00
<i>(Картофель, лук, морковь,)</i>			
2.	САЛАТ «ФРАНЦУЗСКИЙ»	100	105-00
<i>Ветчина, яйцо, картофель, огурцы св., зеленый горошек, майонез)</i> <i>Белки – 7,98 жиры – 29,10 углеводы – 7,00 энергетическая ценность – 321,83</i>			
3.	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ с курицей/ с говядиной	325	260-00/350-00
<i>(Говядина, картофель, лук репчатый, майонез)</i> <i>Белки – 18,12 жиры – 32,66 углеводы – 28,83 энергетическая ценность – 481,74</i>			
4.	Хлеб черн.	2 к	10-00
5.	Блин со сгущенкой	150/20	72-00
6.	Чай с сахаром	200мл.	18-00
Итого: 516-00 жаркое с курицей / 606-00 жаркое с говядиной			

Вариант № 9

1.	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250/50	175-00
<i>(Лапша домашняя, морковь, лук, курица)</i> <i>Белки – 16,66 жиры – 13,63 углеводы – 27,30 энергетическая ценность – 296,72</i>			
2.	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОР И ОГУРЦОВ	100	105-00
<i>(Помидоры св., огурцы св., лук репчатый, майонез)</i> <i>Белки – 1,47 жиры – 24,98 углеводы – 5,18 энергетическая ценность – 251,45</i>			
3.	ФИЛЕ КУРИНОЕ В ПАНИРОВКЕ	100	145-00
4.	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	90-00
5.	Хлеб черн.	2 к	10-00
6.	Пирог (с джемом)	60	60-00
7.	Чай с сахаром	200мл.	18-00
Итого: 603-00			

Вариант № 10

1.	БОРЩ ФЛОТСКИЙ	250/20/20	190-00
<i>(Капуста св., свекла, морковь, лук репчатый, томат, майонез, карбонат в/к)</i> <i>Белки – 17,80 жиры – 58,10 углеводы – 29,11 энергетическая ценность – 710,56</i>			
2.	САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»	75	110-00
3.	ЭСКАЛОП ИЗ СВИНИНЫ	50	178-00
4.	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	90-00
5.	Хлеб черн.	2 к	10-00
6.	Пирог (с джемом)	60	60-00
7.	Чай с сахаром	200мл.	18-00
Итого: 656-00			