

700块的全套是荤的还是素的？常见理解和实际情况解析

在许多餐饮场合，一些用户常会搜索“700块的全套是荤的还是素的”，关心的是一份700元价格的全套餐食，究竟包含荤菜还是素菜。面对节庆聚餐、朋友聚会或商务宴请，如何判断全套餐食的荤素搭配，确实影响着点餐体验和实际需求。

700元全套含荤还是素，主要看餐饮类型和地域

在国内绝大多数场合，700元全套餐的荤素比例主要取决于餐厅定位、菜系和所在城市。比如在一线城市高端餐厅，700元的全套很难是纯素，通常荤菜是主打，包括肉类、海鲜等，素菜穿插其中，用以平衡膳食。在部分地方素斋餐厅，700元的套餐则有可能全部为素，侧重于蔬食和豆制品，口味清淡，注重养生。

对于大众餐厅或酒店，700元的全套更倾向于豪华荤菜组合：冷盘热荤齐备，鸡鸭鱼肉为主角，素菜作为配菜体现，迎合大多数食客对丰富口味的需求。需注意的是，“全套”并非严格等价于“全荤”或“全素”，只是菜品搭配的套餐名称，实际荤素配比预设随餐饮类型变化。

不同场景下的荤素搭配习惯

在家庭聚餐、朋友约饭等日常场景，700块的餐套多为荤素互补，既有鲫鱼豆腐、红烧肉、宫保鸡丁等动物蛋白，也有清炒时蔬、炆拌黄瓜等蔬菜菜肴。商务宴请或年会餐桌，700元的预算允许采购优质鱼类、虾类以及高档肉菜，配上经典蔬菜做点缀。

如果用于寺院斋堂或专门素食餐厅团餐，700元则能打造较为精致复杂的全素套餐，做法多样、口味丰富。此类场合下，“全套”指全部素菜，没有荤类出现。从用户日常搜索情况来看，大部分餐厅的700元套餐荤菜都占比超过三分之二，除非特别申明纯素食，否则不会全部为素。

包含“全套”与荤素的常见误区

不少用户看到“全套”字眼，会认为包含所有荤菜或所有素菜，或者将套餐内容标准化。实际上，“全套”只是指经过组合的套餐，并非说明荤素成分，部分餐厅会根据顾客人数进行标准化搭配，也有的自助餐厅允许自选。误区在于，价格仅代表菜品丰富程度，不代表一定全部荤或全部素。

有关700块套餐，荤素搭配通常参考以下方案：

类型	荤菜数量	素菜数量	特点
家常餐厅	4-6	2-4	荤菜丰富，素菜配合
高档中餐厅	6-9	3-6	海鲜、肉类主导，素菜精致
素食餐厅	0	8-12	全部素菜，多豆类蘑菇类创新搭配

请注意，具体菜品搭配根据餐厅菜单和季节新鲜食材有所调整，任何“全套”菜品组合都应提前确认荤素需求，避免误会。

点餐时应如何明确荤素要求

如果希望700元全套为全部荤菜或全部素食，建议在预订、点餐时明确告知工作人员。许多套餐虽然默认荤素搭配，但可以根据客人喜好调整。对于特殊需求（如宗教素食、健康人群），提前沟通更能避免不必要的尴尬。事实上，部分餐厅会根据套餐人数和预算灵活变动主菜和配菜数量。

总体来看，“700块的全套是荤的还是素的”没有定论，要以餐厅实际菜单为准。绝大多数情况下，700元套餐主打荤菜，如果需要纯素则必须特别标明。点餐前了解多一份细致，能带来更好的体验。

FAQ

- 700元套餐一般适合多少人？

多数10人圆桌餐厅套餐，700元属于中档价位，适合普通家庭聚餐或小型宴席。

- 可以指定只要荤菜或素菜吗？

部分餐厅可单独定制，需提前与店家沟通。