

ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Меню №1

Стоимость – 360-380 руб.

Вариант №1: 360 руб.

Салат «Витаминный»	150 г
Борщ со сметаной	200/20 г
Восточный плов с цыпленком и морковью	300 г
Мини-кекс.....	30 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Чай.....	150 мл

Вариант №2: 380 руб.

Салат «Винегрет»	150 г
Бульон из цыпленка с вермишелью	200 г
Котлета домашняя с кетчупом и отварным белым рисом	120/20/150 г
Мини-кекс.....	30 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Чай.....	150 мл

Замена мини-кекса на заварную булочку со сливками-1шт-45гр, повлечет за собой удорожание меню на 30 рублей

Меню №2

Стоимость – 530-850 руб.

Вариант №1: 530 руб.

Салат «Весенний» из белокочанной капусты со свежим огурцом	100 г
Бульон из цыпленка с вермишелью	200 г
Соте из цыпленка с овощами, гарнировка	150/15 г
Рис белый отварной ИЛИ картофель отварной (1 вариант на всю группу).....	150 г
Заварная булочка со сливками	45 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

Вариант №2: 560 руб.

Салат «Оливье» ИЛИ «Винегрет» (1 вариант на всю группу)	100 г
Бульон из цыпленка с вермишелью ИЛИ Борщ со сметаной (1 вариант на всю группу).....	200 г
Соте из цыпленка с овощами, гарнировка	150/15 г
Рис белый отварной ИЛИ картофель отварной (1 вариант на всю группу).....	150 г
Заварная булочка со сливками	45 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

Вариант №3: 620 руб.

Салат «Овощной»	100 г
Борщ со сметаной	200/20 г
Шницель из свинины, кетчуп, гарнировка	120/20/15 г
Рис белый отварной	150 г
Заварная булочка со сливками	45 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

Меню №2

Стоимость – 530-850 руб.

Вариант №4: 750 руб.

Салат «Весенний» из белокочанной капусты со свежим огурцом	100 г
Бульон из цыпленка с вермишелью	200/20 г
Бефстроганов из говядины, соленый огурец.....	150/20 г
Картофельное пюре	150 г
Заварная булочка со сливками	45 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

Вариант №5: 850 руб.

Салат «Овощной»	100 г
Солянка мясная домашняя со сметаной	200/20 г
Филе цыпленка, кетчуп, гарнировка	120/20/15 г
Соте овощное	150 г
Заварная булочка со сливками	45 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

Меню №3

Стоимость – 600 руб.

Вариант №1

Салат «Овощной»	100 г
Борщ со сметаной	200/20 г
Шницель из цыпленка/кетчуп, гарнировка	120/20/15 г
Рис белый отварной	150 г
Заварная булочка со сливками	45 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода	330 мл

Вариант №2

Салат «Овощной»	100 г
Борщ со сметаной	200/20 г
Треска запеченная с сыром, майонезом, луком и морковью, гарнировка	120/15 г
Рис белый отварной	150 г
Заварная булочка со сливками	45 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

Вариант №3

Салат «Винегрет»	100 г
Бульон куриный с вермишелью	200 г
Пельмени домашние со сметаной	300/40 г
Заварная булочка со сливками	45 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

Меню №4

Стоимость – 690 руб.

Вариант №1

Салат «Овощной»	150 г
Крем-Борщ со сметаной.....	200/10 г
Котлета по-Киевски, гарнировка.....	150/15 г
Картофельное пюре	150 г
Медовик.....	80 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода	330 мл

Вариант №2

Салат «Оливье»	150 г
Крем - суп овощной.....	200 г
Шницель из свинины, кетчуп, гарнировка	120/20/15 г
Картофель отварной	150 г
Мороженое с ягодным соусом.....	100/20 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода	330 мл

Меню №5

Стоимость – 1000-1100 руб.

Вариант №1: 1000 руб.

Салат «Крестьянский» с запеченной свининой	150 г
Крем-суп грибной	200 г
Люля-кебаб из цыпленка с шампиньонами (2шт) с домашней аджикой, гарнировка	140/20/20 г
Картофель «Фри»	150 г
Пирог сладкий с ягодным соусом	80/5/20 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

Вариант №2: 1100 руб.

Салат «Оригинальный» с цыпленком, грибами и овощами	150 г
Крем-суп овощной	200 г
Эскалоп из свинины с грибным соусом, гарнировка	150/20/20 г
Картофельное пюре	150 г
Блинчики со сгущенным молоком (2шт).....	100/50 г
Хлеб традиционный черный и белый	50 г
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода	330 мл

Меню №6

Стоимость – 1200-1300 руб.

Вариант №1: 1200 руб.

Салат «Цезарь» с цыпленком	150 г
Куриный бульон с пирожком	200 г/1 шт
Шашлык из цыпленка с домашней аджикой, гарнировка	150/20/20 г
Картофель «Айдахо»	150 г
Фирменные вафли «Красный кабачок» (1шт).....	80/20 г
Французские булочки.....	2 шт
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

Вариант №2: 1300 руб.

Салат «Греческий»	150 г
Борщ с копченостями и сметаной	200/20 г
Треска жареная, на шпинате под соусом «Винегрет», гарнировка с лимоном.....	150/50/20/30 г
Рис белый отварной.....	150 г
Мороженое с ягодным соусом.....	100/20 г
Французские булочки.....	2 шт
Масло сливочное	10 г
Кофе/чай	150 мл
Столовая вода	330 мл