

**Предложение меню обедов и ужинов «шведский стол» в ресторане отеля «Schloss Hotel Yantarny»
группам свыше 15 персон**

Меню обеда В1

Хлеб, масло 60/20 грамм Вода «Айсберг». 400 мл.

Суп:

Суп-пюре из нута. 250 грамм (на персону)

Горячие блюда в мармитах:

Количество порций блюд составит 70% от количества персон

Обжаренное филе рыбы хоки. 120 грамм

Запечённая куриная ножка. 200 грамм

Соус:

Велюте. 60 грамм (на персону)

Гарниры в мармитах:

Рис «Басмати». 100 грамм (на персону)

Оладья из цуккини. 100 грамм (на персону)

Салаты:

Салат из свеклы с сыром фета. 150 грамм (на персону)

Лионский салат. 150 грамм (на персону)

(листья салата, хрустящий бекон, яйцо в мундире, хлебные сухарики)

Десерт:

Панна котта с облепиховым желе. 100 грамм (на персону)

Кофе по-американски или чай пакетированный.

Стоимость обеда 1800 рублей на одну персону.

Добавление блюд увеличит стоимость меню.

Предложение меню обедов и ужинов «шведский стол» в ресторане отеля «Schloss Hotel Yantarny»

группам свыше 15 персон

Меню ужина В2

Хлеб, масло 60/20 грамм **Вода «Айсберг».** 400 мл.

Горячие блюда в мармитах:

Количество порций блюд составит 70% от количества персон

Обжаренное филе макрели. 120 грамм

Запечённое филе свинины. 150 грамм

Лазанья с овощами. 250 грамм

Соуса:

Сливочный. 30 грамм **Аджика.** 30 грамм (на персону)

Гарниры в мармитах:

Пюре из зеленого горошка. 100 грамм (на персону)

Овощи, приготовленные на гриле. 100 грамм (на персону)

Салаты:

Салат «Цезарь» с беконом. 150 грамм (на персону)

Салат из цуккини-гриль с орехами. 150 грамм (на персону)

Десерт:

Пирожное «Опера». 120 грамм (на персону)

Кофе по-американски или чай пакетированный.

Стоимость ужина 1800 рублей на одну персону.

Добавление блюд увеличит стоимость меню.

**Предложение меню обедов и ужинов «шведский стол» в ресторане отеля «Schloss Hotel Yantarny»
группам свыше 15 персон**

Меню обеда В3

Хлеб, масло 60/20 грамм Вода «Айсберг». 400 мл.

Суп:

Суп-гуляш. 250 грамм (на персону)

Горячие блюда в мармитах:

Количество порций блюд составит 70% от количества персон

Обжаренное филе форели. 120 грамм

Запеченное куриное филе. 150 грамм

Соус:

Голландский. 60 грамм (на персону)

Гарниры в мармитах:

Кус-кус. 100 грамм (на персону)

Тушеные морковь и горошек. 100 грамм (на персону)

Салаты:

Салат из паприки с сыром сулугуни 150 грамм (на персону)

Салат «de la casa» 150 грамм (на персону)

(редис, морковь, огурец, бальзамическая заправка)

Десерт:

Яблочный пирог. 120 грамм (на персону)

Кофе по-американски или чай пакетированный.

Стоимость обеда 1800 рублей на одну персону.

Добавление блюд увеличит стоимость меню.

**Предложение меню обедов и ужинов «шведский стол» в ресторане отеля «Schloss Hotel Yantarny»
группам свыше 15 персон**

Меню ужина В4

Хлеб, масло 60/20 грамм **Вода «Айсберг».** 400 мл.

Горячие блюда в мармитах:

Количество порций блюд составит 70% от количества персон

Обжаренное филе судака. 120 грамм

Запеченная утиная ножка. 200 грамм

Лазанья «Болоньезе». 250 грамм

Соуса:

Велюте. 30 грамм **Демиглас.** 30 грамм (на персону)

Гарниры в мармитах:

Запеченный картофель. 100 грамм (на персону)

Тушеные овощи. 100 грамм (на персону)

Салаты:

Салат с нутом и баклажаном. 150 грамм (на персону)

Салат «Цезарь» с куриным филе. 150 грамм (на персону)

Десерт:

Пирожное «Париж-Брест». 110 грамм (на персону)

Кофе по-американски или чай пакетированный.

Стоимость ужина 1800 рублей на одну персону.

Добавление блюд увеличит стоимость меню.

**Предложение меню обедов и ужинов «шведский стол» в ресторане отеля «Schloss Hotel Yantarny»
группам свыше 15 персон**

Меню обеда В5

Хлеб, масло 60/20 грамм **Вода «Айсберг».** 400 мл.

Суп:

Борщ. 250 грамм (на персону)

Горячие блюда в мармитах:

Количество порций блюд составит 70% от количества персон

Обжаренное филе лосося. 120 грамм
Запечённые свиные ребрышки. 135 грамм

Соуса:

Сабайон. 30 грамм **Аджика.** 30 грамм (на персону)

Гарниры в мармитах:

Картофельное пюре. 100 грамм (на персону)
Пенне с шампиньонами. 100 грамм (на персону)

Салаты:

Греческий салат. 150 грамм (на персону)
Оливье. 150 грамм (на персону)

Десерт:

Лимонный пирог. 120 грамм (на персону)
Кофе по-американски или чай пакетированный.

Стоимость обеда 1800 рублей на одну персону.
Добавление блюд увеличит стоимость меню.

**Предложение меню обедов и ужинов «шведский стол» в ресторане отеля «Schloss Hotel Yantarny»
группам свыше 15 персон**

Меню ужина В6

Хлеб, масло 60/20 грамм Вода «Айсберг». 400 мл.

Горячие блюда в мармитах:

Количество порций блюд составит 70% от количества персон

Обжаренное филе сибаса. 120 грамм

Стейк «Веллингтон». 160 грамм

Паэлья с морепродуктами и куриным филе. 250 грамм

Соус:

Велюте. 60 грамм (на персону)

Гарниры в мармитах:

Гратен из картофеля. 100 грамм (на персону)

Овощи, приготовленные на гриле. 100 грамм (на персону)

Салаты:

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками. 150 грамм (на персону)

Салат с рукколой грушей и горгонзолой. 150 грамм (на персону)

Десерт:

Тирамису. 110 грамм (на персону)

Кофе по-американски или чай пакетированный.

Стоимость ужина 2400 рублей на одну персону.

Добавление блюд увеличит стоимость меню.