

ОБЕД ШВЕДСКИЙ СТОЛ Вариант № 1

800 ₺
НА ГОСТЯ / PER GUEST

Холодные закуски

Консервированная кукуруза

Ассорти из листьев салата

Зелёный горошек

Мусс из сыра Фета

Стручковая фасоль

Свежие помидоры

Болгарский перец

Маслины/Оливки

Печёная свёкла

Корнишоны

Свежие огурцы

Рулет из нежного куриного мяса

Заправки на выбор:

Сметана, розовый соус, соус Тартар из огурцов, соус Песто,
базиликовый соус, винный уксус, масло с зеленью

Салаты

Салат с индейкой су-вид и с листьями салата

Селёдка под шубой

Винегрет

Супы

Гороховый суп с копчёностями

Уха по-ростовски

Горячие блюда

Котлета по-киевски

Жареная корюшка

Свиная отбивная с луком фри

Паста-станция

Паста с соусом Болоньезе

Паста Карбонара

Гарниры

Картофель Айдахо с чесноком

Рис

Паровые овощи

Десерты

Булочка Шу

Сметанник

Медовик

Напитки

Чай, кофе (сливки, молоко, сахар)

Фруктовый напиток

Хлеб в ассортименте

LUNCH BUFFET

Option № 1

800 ₺

НА ГОСТЬ / PER GUEST

Cold starters

Canned corn
Spring Greens
Green Peas
Feta cheese mousse
Green beans
Fresh tomato
Bell Pepper
Green olives/Black olives
Baked beet
Gherkins
Fresh cucumber
Roll of tender chicken

Choice of Dressings:

Sour cream, rose sauce, cucumber Tartar sauce, Basil sauce, wine vinegar, pesto sauce, butter and herbs.

Salads

Salad with Turkey su-vid and lettuce
Dressed herring
Vinaigrette

Soups

Pea soup with smoked meat
Rostov's fish-soup

Hot dish

Chicken Kiev
Fried smelt
Pork chop with onion fries

Pasta station

Pasta with Bolognese sauce
Pasta Carbonara

Garnish

Idaho potatoes with garlic
Rice
Steamed vegetables

Dessert

Bun Shu
Sour cream cake
Honey cake

Drinks

Tea, coffee (sugar, cream, milk)
Juice

Assorted Breads

ОБЕД ШВЕДСКИЙ СТОЛ

800 ₺

НА ГОСТЯ

Вариант № 2

Холодные закуски

Консервированная кукуруза

Ассорти из листьев салата

Зелёный горошек

Мусс из сыра Фета

Стручковая фасоль

Свежие помидоры

Тёртая морковь

Болгарский перец

Маслины/Оливки

Корнишоны

Свежие огурцы

Селёдка

Заправки на выбор:

Сметана, розовый соус, соус Тартар из огурцов, соус Песто,
базиликовый соус, винный уксус, масло с зеленью

Салаты

Салат Мимоза

Салат Оливье с курицей

Салат Коул Слоу

Супы

Куриный бульон с рисом и яйцом

Русские щи из квашеной капусты с мясом

Горячие блюда

Куриные крылышки

Бефстроганов

Судак в кляре

Паста-станция

Паста с соусом Болоньезе

Паста Карбонара

Гарниры

Гречневая каша с луком и грибами

Картофель печёный со сметанным соусом

Рис с овощами

Десерты

Булочка Шу

Домашний торт

Слойка

Напитки

Чай, кофе (сливки, молоко, сахар)

Фруктовый напиток

Хлеб в ассортименте

LUNCH BUFFET

800 ₺
PER GUEST

Option № 2

Cold starters

Canned corn
Spring Greens
Green Peas
Feta cheese mousse
Green beans
Fresh tomato
Grated carrot
Bell Pepper
Green olives/Black olives
Gherkins
Fresh cucumber
Herring

Choice of Dressings:

Sour cream, rose sauce, cucumber Tartar sauce, Basil sauce, wine vinegar, pesto sauce, butter with herbs.

Salads

Mimosa Fish Salad
Salad Olivier with chicken
Salad Cole Slaw

Soups

Chicken broth with rice and egg
Russian cabbage soup with meat

Hot dish

Chicken wing
Beef Stroganoff
Battered Pike

Pasta station

Pasta with Bolognese sauce
Pasta Carbonara

Garnish

Buckwheat porridge with onions and mushrooms
Baked potatoes with sour cream sauce
Rice with vegetables

Dessert

Bun Shu
Home cake
Puff Pastry

Drinks

Tea, coffee (sugar, cream, milk)
Juice

Assorted Breads

ОБЕД ШВЕДСКИЙ СТОЛ

800 ₺

НА ГОСТЯ

Вариант № 3

Холодные закуски

Консервированная кукуруза
Ассорти из листьев салата
Зелёный горошек
Мусс из сыра Фета
Стручковая фасоль
Свежие помидоры
Болгарский перец
Маслины/Оливки
Печёная свёкла
Корнишоны
Свежие огурцы
Домашняя буженина

Заправки на выбор:

Сметана, розовый соус, соус Тартар из огурцов,
соус Песто, базиликовый соус, винный уксус, масло с зеленью

Салаты

Греческий салат
Крабовый салат
Салат по-мюнхенски

Супы

Украинский борщ с говядиной
Тыквенный суп с сухариками

Горячие блюда

Шашлычки из свинины
Кальмар-гриль
Гуляш из говядины

Паста-станция

Паста с соусом Болоньезе
Паста Карбонара

Гарниры

Цветная капуста в кляре
Рис
Картофель Айдахо с чесноком

Десерты

Ванильный бисквит от шеф-повара
Маковый торт
Булочка Шу

Напитки

Чай, кофе (сливки, молоко, сахар)
Фруктовый напиток

Хлеб в ассортименте

LUNCH BUFFET

800 ₺
PER GUEST

Option № 3

Cold starters

Canned corn
Spring Greens
Green Peas
Feta cheese mousse
Green beans
Fresh tomato
Bell Pepper
Green olives/Black olives
Baked beet
Gherkins
Fresh cucumber
Home baked ham

Choice of Dressings:

Sour cream, rose sauce, cucumber Tartar sauce, Basil sauce,
wine vinegar, pesto sauce, butter with herbs.

Salads

Greek salad
Crab salad
Salad in Munich

Soups

Ukrainian borscht with beef
Pumpkin soup with crackers

Hot dish

Pork kebabs
Grilled squid
Beef goulash

Pasta station

Pasta with Bolognese sauce
Pasta Carbonara

Garnish

Cauliflower in batter
Rice
Idaho potatoes with garlic

Dessert

Vanilla biscuit from the chef
Poppy seed cake
Bun Shu

Drinks

Tea, coffee (sugar, cream, milk)
Juice

Assorted Breads

ОБЕД
ШВЕДСКИЙ СТОЛ
Вариант № 1

650 ₺
НА ГОСТЯ

Холодные закуски

Консервированная кукуруза

Ассорти из листьев салата

Зелёный горошек

Стручковая фасоль

Свежие помидоры

Тёртая морковь

Болгарский перец

Маслины / Оливки

Печёная свёкла

Свежие огурцы

Заправки на выбор:

Сметана, соус Тартар из огурцов, базиликовый соус, розовый соус

Салаты

Винегрет с квашеной капустой

Салат Столичный с курицей

Салат Мимоза

Супы

Куриный бульон с рисом и яйцом

Грибной суп-пюре

Горячие блюда

Азу из говядины

Судак в кляре

Кура-гриль

Гарниры

Картофельное пюре

Отварной рис с маслом

Капуста, жаренная в сливочном масле

Десерты

Медовик

Слойка

Напитки

Чай, кофе (сливки, молоко, сахар)

Фруктовый напиток

Хлеб в ассортименте

**LUNCH
BUFFET**
Option № 1

650 ₺
PER GUEST

Cold starters

Canned corn
Spring Greens
Green Peas
Green beans
Fresh tomato
Grated carrot
Bell Pepper
Green olives / Black olives
Baked beet
Fresh cucumber

Choice of Dressings:

Sour cream, cucumber Tartar sauce, Basil sauce, rose sauce

Salads

Vinaigrette with sauerkraut
The Metropolitan salad with chicken
Mimosa Fish Salad

Soups

Chicken broth with rice and egg
Mushroom Cream Soup

Hot dish

Beef Stew
Battered Pike
Grilled chicken

Garnish

Mashed potato
Boiled rice with butter
Butter Fried Cabbage

Dessert

Honey cake
Puff Pastry

Drinks

Tea, coffee (sugar, cream, milk)
Juice

Assorted Breads

ОБЕД ШВЕДСКИЙ СТОЛ Вариант № 2

650 ₺
НА ГОСТЯ

Холодные закуски

Консервированная кукуруза

Ассорти из листьев салата

Зелёный горошек

Стручковая фасоль

Свежие помидоры

Тёртая морковь

Болгарский перец

Маслины / Оливки

Печёная свёкла

Свежие огурцы

Заправки на выбор:

Сметана, соус Тартар из огурцов, базиликовый соус, розовый соус

Салаты

Салат Коул Слоу

Селёдка под шубой

Супы

Щи из свежей капусты

Уха по-ростовски

Горячие блюда

Куриный шницель

Рыбные котлетки

Гуляш из говядины

Гарниры

Картофель по-деревенски

Рис с овощами

Гречка с луком и грибами

Десерты

Сметанник

Слойка

Напитки

Чай, кофе (сливки, молоко, сахар)

Фруктовый напиток

Хлеб в ассортименте

**LUNCH
BUFFET**
Option № 2

650 ₺
PER GUEST

Cold starters

Canned corn
Spring Greens
Green Peas
Green beans
Fresh tomato
Grated carrot
Bell Pepper
Black olives/Green olives
Baked beet
Fresh cucumber
Choice of Dressings:
Sour cream, cucumber Tartar sauce, Basil sauce, rose sauce

Salads

Salad Cole Slaw
Herring under fur coat

Soups

Fresh cabbage soup
Rostov's fish-soup

Hot dish

Chicken schnitzel
Fish cutlets
Beef goulash

Garnish

Potatoes cooked in rustic style
Rice with vegetables
Buckwheat with onions and mushrooms

Dessert

Sour cream
Puff Pastry

Drinks

Tea, coffee (sugar, cream, milk)
Juice

Assorted Breads