



The
PetroSportHotel
Restaurant

Меню ужинов для групп от 15 человек

Вариант № 1

Меню № 1

Салат «Столичный с курицей» 140 гр.

Овощной рататуй 150 гр.

Медальоны из семги/овощное ризотто/ соус сливочный 140/130/20

Бисквитный рулет с шоколадом 120 гр.

Хлебное ассорти/масло сливочное 60/10 гр.

Чай/кофе/сахар 150/10 гр.

Меню № 2

Картофельный салат с сельдью 140 гр.

Оладья из кабачков со сметаной 140/30 гр.

Шницель из свинины / картофель жареный /грибной соус 140/130/20 гр.

Песочный пирог с ягодами 120 гр.

Хлебное ассорти/масло сливочное 60/10 гр.

Чай/кофе/сахар 150/10 гр.

Меню № 3

Салат с языком и грибами 140 гр.

Картофельные драник, подаются со сметаной 150/20 гр.

Бифштекс, рубленный/овощной рататуй /соус мясной 140/130/20

Пирог пряно вишневый 120 гр.

Хлебное ассорти/масло сливочное 60/10 гр.

Чай/кофе/сахар 150/10 гр.

Меню № 4

Салат с сельдереем и курой 140 гр.

Блинчики с ветчиной и сметаной 130 гр

Киевская котлета / картофельное пюре/Клюквенный соус 140/130/15

Мороженое трио 120 гр.

Хлебное ассорти/масло сливочное 60/10 гр.

Чай/кофе/сахар 150/10 гр.

Стоимость предложения 550 рублей на человека

Вариант № 2

Меню № 1

Салат «Деревенский» с грибами 140 гр.

Жульен куриный 130 гр.

Рулет из свинины с беконом /ризотто/соус Порто 140/130/20

Мороженое трио 130 гр.

Хлебное ассорти/масло сливочное 60/10 гр.

Чай/кофе/сахар 150/10 гр.

Меню № 2

Заливное из судака 140 гр.

Рататуй на хлебном постаменте 130 гр.

Свинья корейка гриль/капуста цветная, жаренная/Клюквенный соус 150/130/20

Пирог ягодный 120 гр.

Хлебное ассорти/масло сливочное 60/10 гр.

Чай/кофе/сахар 150/10 гр.

Меню № 3

Микс салат из овощей с курой 140 гр.

Помидоры фаршированные грибами, запеченные под сыром 130 гр.

Судак жареный в тесте /отварной картофель/ соус «Тар-тар» 140/130/30

Салат фруктовый 120 гр.

Хлебное ассорти/масло сливочное 60/10 гр.

Чай/кофе/сахар 150/10 гр.

Меню № 4

Винегрет с сельдью 140 гр.

Жульен грибной 130 гр.

Телятина тушённая в белом вине / жареный картофель/ зелёный лук 160/130

Шоколадно-мятное парфе 120 гр

Хлебное ассорти/масло сливочное 60/10 гр.

Чай/кофе/сахар 150/10 гр.

Стоимость предложения 600 рублей на человека

Вариант № 3

Меню № 1

Салат с зелёной фасолью и орехами 150 гр.

Жульен грибной с курицей 140 гр.

Судак, жаренный/ризотто/сметанный соус с лисичками 140/130/30

Яблочный штрудель 150 гр.

Фирменное хлебное ассорти/масло сливочное 80/10 гр.

Чай/кофе/сахар 150/10

Меню № 2

Салат «Парижский с креветками» 150 гр.

Баклажаны, запечённые под сыром с томатами 140 гр.

Свиной шашлык / рис, свежие овощи / острый соус 140/130/30

Торт «Чёрный лес» 140 гр.

Фирменное хлебное ассорти/масло сливочное 80/10 гр.

Чай/кофе/сахар 150/10

Меню № 3

Заливное из говяжьего языка 150 гр.

Овощной жульен в мешке из блина 140 гр.

Стейк из говядины/картофель жареный/ томатный соус 140/130/30

Торт «Капучино» 140 гр.

Хлебное ассорти/масло сливочное 60/10 гр.

Чай/кофе/сахар 150/10

Меню № 4

Лосось слабой соли на карначчо из свежих огурцов 130 гр.

Блинчики с ветчиной и сыром 140 гр.

Куриная котлета «Кордон Блю»/глазированные овощи/сливочный соус 150/130/30

Парфе «Тропические фрукты» 140 гр.

Фирменное хлебное ассорти/масло сливочное 80/10 гр.

Чай/кофе/сахар 150/10

Стоимость предложения 650 рублей на человека