

База отдыха «Орбита»

Меню Новогоднего банкета 31.12.2020 – 01.01.2021

Выход

Холодные закуски

- | | |
|---|------------------------|
| 1. Салат мясной со свежим огурцом и ароматной индейкой (каждому) | 120 гр. |
| <i>(индейка ароматная, огурец свежий, картофель отварной, зеленый горошек, соус, специи, зелень, яйцо отварное)</i> | |
| 2. Жульен с курицей (каждому) | 85 гр. |
| 3. Салат «Царский» (каждому) | 100 гр. |
| <i>(кальмары отварные, крабовые палочки, икра красная, яйцо перепелиное, зелень, соус белый ароматный)</i> | |
| 4. Рыба жареная в кляре (морская) | 80 гр. |
| 5. Селедочка по – русский с
Отварным картофелем и семгой | 65/45/10 гр. |
| 6. Сырный рулет | 60 гр. |
| 7. Шарики мясные с оливками и соусом | 35 гр. |
| 8. Мясная корзина с грибами | 50/50/30/20 гр. |
| <i>(буженина домашняя, окорок ароматный с грибами)</i> | |
| 9. Овощная корзина | 80/80/50/30 гр. |
| <i>(помидора, огурчики, перец сладкий, зелень)</i> | |
| 10. Фруктовая корзина | 300 гр. |

Вторые блюда

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Филе индейки, припущенное в сливочном соусе
+ картофель запеченный + догарнировка | 100 гр.
100/50 гр. |
| <i>(подается через 30 мин. как сядут)</i> | |
| 1. Форель, запеченная «По-деревенски»
+ рис отварной с овощами + догарнировка | 80 гр.
150/50 гр. |
| <i>(подается по согласованию)</i> | |

База отдыха «Орбита»

Меню Новогоднего банкета 31.12.2019 – 01.01.2020

Выход

Десерт

1. Пирожные

(«Венгерка», «Заварное»)

2. Хлебная корзина

(хлеб белый, хлеб ржаной, пирожки с капустой и яйцом, пирожки с мясом)

Напитки

1. Минеральная вода (газ/негаз)

500/500 гр.

2. Морс ягодный

500 гр.

3. Чай, сахар

Цена новогоднего банкета+ведущий, диджей до 3.00: 3000 руб. (Три тысячи рублей)