

МЕНЮ ОБЕДА «ШВЕДСКИЙ СТОЛ» НА СЕМИНАРЕ 28.09.2016
«Казенные, бюджетные, автономные учреждения: учет, отчетность, налоги за 9 месяцев 2016»



Салат бар:

Томат, огурец, болгарский перец, листья салата, стебель сельдерея, морковь, кукуруза, редис, крутоны.

Домашние соленья:

огурцы, овощной микс, грибы, капуста

Закуски:

Овощной салат с оливковым маслом и пряными травами

Баварский салат

Сельдь пряного посола с луком/зеленью



Суп (первое блюдо)

Рассольник Ленинградский с курицей

Вторые блюда:

Свинина в кисло-сладком соусе с ананасом

Судак под польским соусом

Индейка запеченная в медово-горчичной глазури

Красная рыба (лосось/кета) паровая под соусом

Лазанья болоньез

Гарниры:

Овощи на пару (брокколи, морковь,

цветная капуста, стручковая фасоль)

Картофель запеченный с луком и зеленью

Гречка отварная с луком и грибами



Десерты:

Десертное ассорти фирменных пирожных

Фруктовый салат из консервированных фруктов

Панна-Котта

Сезонные фрукты

Ассортимент премиум кофе и чая

Соусы:

винегрет, йогуртовый, оливковое масло, сметана, майонез, кетчуп (томатный), хрен

Хлебная станция

Хлеб, булочки