

**МЕНЮ ОБЕДА «ШВЕДСКИЙ СТОЛ» НА СЕМИНАРЕ 03.10.2016**  
**«Учет, отчетность, налоги за 9 месяцев 2016:**  
**новое для всех видов бизнеса, переход на онлайн-кассы»**



**Салат бар:**

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

**Домашние соленья:**

огурцы, овощной микс, грибы, капуста

**Закуски:**

Салат фасолевый с филе цыпленка  
Салат столичный  
Сельдь пряного посола с луком/зеленью



**Суп (первое блюдо)**

Минестроне с чесночными крутонами

**Вторые блюда:**

Гуляш из свинины  
Окунь на пару с оливковым маслом и зеленью  
Куриное фрикассе с грибами  
Красная рыба (лосось/кета) паровая под соусом

**Гарниры:**

Картофельный гратен  
Капуста брокколи, запеченная с грецкими орехами  
Спагетти в томатном соусе  
Рис отварной с зеленью



**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