

Tallink Spa & Conference Hotel

# Обед и ужин ШВЕДСКИЙ СТОЛ

## МЕНЮ 1

### Холодные закуски

Ассорти из свежих зеленых салатов **V**

Огурец коктейльный, огурец, томаты черри, оливки **V**

Заправки для салатов: соус Цезарь, растительный майонез **V**, песто **V** (орех), бальзамический уксус **V**, оливковое масло **V**

Картофельный салат **L**

Салат из моцареллы с помидорами черри и базиликом **L**

### Горячие блюда

Филе камбалы на пару, соус из креветок **L**

Свинина, запеченная при низкой температуре, горчичный соус

Паста с луком и помидорами черри **G, V**

Запеченные овощи в духовке **V**

Картофель с сыром **L**

### Jälkiruoat

Мороженое ассорти, шоколадный соус, карамельный соус **L**

Неро торт дня **L, G**

Сезонные фрукты **V**

В стоимость меню входит питьевая вода, кофе/чай и выбор хлеба.

Действительно с 1.1. – 30.12.2025

Меню рассчитано на группы начиная с 30 человек.

Просим выбрать один вариант на всю группу.

Предзаказ на меню принимается как минимум за 48 часов.

**L** – содержит лактозу

**G** – содержит глютен

**V** – вегетарианский

Tallink Spa & Conference Hotel

# Обед и ужин ШВЕДСКИЙ СТОЛ

## МЕНЮ 2

### Холодные закуски

Ассорти из свежих зеленых салатов **V**

Огурец коктейльный, огурец, томаты черри, оливки **V**

Заправки для салатов: соус Цезарь, растительный майонез **V**, песто **V** (орех), бальзамический уксус **V**, оливковое масло **V**

Салат с помидорами, рукколой и сыром Фета **L**

Салат из копченой курицы и фузилли с чили-майонезом **G**

### Горячие блюда

Сибас в сливочном соусе с укропом

Бургундское рагу

Запечённые овощи в духовке **V**

Картофельное пюре **L**

Рис на пару **V**

### Jälkiruoat

Творожный крем с панировочными сухарями и сырым вареньем из клубники

Неро торт дня **L, G**

Сезонные фрукты **V**

В стоимость меню входит питьевая вода, кофе/чай и выбор хлеба.

Действительно с 1.1. – 30.12.2025

Меню рассчитано на группы начиная с 30 человек.

Просим выбрать один вариант на всю группу.

Предзаказ на меню принимается как минимум за 48 часов.

**L** – содержит лактозу

**G** – содержит глютен

**V** – вегетарианский

Tallink Spa & Conference Hotel

# Обед и ужин ШВЕДСКИЙ СТОЛ

## МЕНЮ 3 V

### Холодные закуски

Салат фаттуш **G**

Фалафели

Огуречные маки

Салат из цуккини и тальятелле с кунжутом и соусом чили

Азиатский салат из красной капусты с арахисом и имбирем

Огурец с лаймом и кориандром

Помидоры черри с песто

Морковный хумус с питой (кунжут) **G**

Веганский соус цацики

Веганский сыр, тертый

### Горячие блюда

Овощная лазанья с томатным соусом **G**

Жареный картофель с луком, вялеными томатами и зеленью

Рисовая лапша с овощами и тофу

Сладкий картофель фри с чили-майонезом

Жареный рис с цветной капустой, луком и имбирем

Красное карри с жареным баклажаном и нутом

Шампиньоны, обжаренные в чесночном масле с травами

### Десерт

Кокосовая панна-котта с соусом из манго и маракуйи

Сезонные фрукты

Ягодный сорбет

Вегетарианское  
меню

В стоимость меню входит питьевая вода, кофе/чай и выбор хлеба.

Действительно с 1.1. – 30.12.2025

Меню рассчитано на группы начиная с 30 человек.

Просим выбрать один вариант на всю группу.

Предзаказ на меню принимается как минимум за 48 часов.

**L** – содержит лактозу

**G** – содержит глютен

**V** – вегетарианский