

ОРГАНИЗУЙТЕ МЕРОПРИЯТИЕ  
В TALLINK SPA & CONFERENCE ОТЕЛЕ

# ОБЕД И УЖИН ШВЕДСКИЙ СТОЛ МЕНЮ



## ОБЕД И УЖИН ШВЕДСКИЙ СТОЛ МЕНЮ 1

### Холодные закуски

- Ассорти из свежих зеленых салатов <sup>V</sup>
- Заправки для салатов: соус Цезарь, растительный майонез <sup>L</sup>, базиликовое масло, бальзамический уксус, оливковое масло
- Немецкий картофельный салат <sup>M</sup>
- Салат из моцареллы с помидорами черри и базиликом <sup>L</sup>
- Паста-салат с салями <sup>G</sup>

### Горячие блюда

- Треска на пару с соусом из белого вина и шпината
- Свинина, запеченная при низкой температуре
- Паста с овощами-гриль <sup>G, V</sup>
- Запеченные овощи в духовке <sup>V</sup>
- Картофель с зеленью <sup>V</sup>
- Рис на пару <sup>V</sup>

### Десерт

- Панна котта с малиновым вареньем <sup>G, L</sup>
- Неро торт дня <sup>G, L</sup>
- Свежий фруктовый салат <sup>V</sup>

## ОБЕД И УЖИН ШВЕДСКИЙ СТОЛ МЕНЮ 2

### Холодные закуски

- Ассорти из свежих зеленых салатов <sup>V</sup>
- Заправки для салатов: соус Цезарь, растительный майонез <sup>L</sup>, базиликовое масло, бальзамический уксус, оливковое масло
- Салат Цезарь с крутонами из чиабатты <sup>G</sup>
- Салат с помидорами, рукколой и сыром Фета <sup>L</sup>
- Итальянский салат с пастой и курицей <sup>G</sup>

### Горячие блюда

- Нильский окунь с соусом из сливочного масла и укропа
- Бургундское рагу
- Рисовая лапша вок с овощами <sup>V</sup>
- Запечённые овощи в духовке <sup>V</sup>
- Картофельное пюре <sup>V</sup>
- Рис на пару <sup>V</sup>

### Десерт

- Торт в миске с клубникой, сливочным сыром и печеньем <sup>G, L</sup>
- Неро торт дня <sup>G, L</sup>
- Свежий фруктовый салат <sup>V</sup>

L – содержит лактозу, G – содержит глютен, V – вегетарианский

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

Меню действует: 01.01.–30.12.2024  
Меню сервируются для групп от 30 человек.  
Выберите одно меню для всей группы.  
Предварительный заказ меню не менее чем за 48 часов.