

НОВОГОДНИЙ УЖИН С ДОМАШНЕЙ КУХНЕЙ В САНАТОРИИ «ЛЕСНОЕ»



САНАТОРИЙ
ЛЕСНОЕ
www.sanlesnoe.by

Холодные закуски:

Ассорти овощное «Калейдоскоп» (помидоры, огурец, перцы, салат, редис, зелень 50/50/50);

Ассорти из маринованных овощей собственного производства «Погребок по-Лесному» (перец маринованный, огурцы малосольные, морковь пряная 50/50/50);

Ассорти мясное «Деревенские деликатесы» (колбаса с/к, филей в/к, бекон в/к 30/30/30);

Ассорти рыбное «Нептун» (палтус, семга, форель, лимон 30/30/30);

Тарталетки с семгой, творожным сыром и авокадо;

Курица фаршированная блинами;

Скумбрия по-домашнему;

Салат «Зеленый» (пекинская капуста, курица, сельдерей с заправкой);

Салат «Океан» (кальмары, сыр, яйца, лук, майонез);

Горячие закуски:

Жульен из птицы с грибами;

Горячие блюда:

Свинина по-купечески (запеченная с помидорами, сыром и грибами);

Гарнир:

Картофель, запеченный по-домашнему;

Овощи гриль (цуккини, баклажаны);

Напитки:

Морс – 0,5 л.

Вода минеральная – 0,5 л.

Шампанское – 375 г.

Водка – 100 г.

Коньяк – 100 г.

Фрукты:

Виноград, груша,
мандарин 100/100/100

Хлеб:

Хлеб черный – 100 г.

Хлеб белый – 50 г.

