

ПРИМЕР МЕНЮ 2025
Программа: “Атмосферный выпускной”
11 класс

Салаты и закуски:

- Форель шеф-посола с сыром Рикотта	40 г
- Филе говядины су-вид с имбирной заправкой и грибами	50 г
- Капрезе с розовыми томатами и сыром моцарелла	80 г
- Галантин из цыплёнка с крем-чизом и персиком	40 г
- Антипасти (ассорти сыров, мясные деликатесы, виноград, орешки, оливки)	80 г
- Домашние соленья	100 г
- Свежие овощи с зеленью	100 г
- Салат с цыплёнком	100 г
- Оливье с ветчиной из индейки и перепелиным яйцом	100 г
- Запеченные лесные грибы в сливках с филе цыпленка	120 г

Горячее блюдо (на выбор):

- Филе судака с печеными овощами и сливочно-винным соусом	300 г
- Свиная шейка конфи с картофельным кремом, печеной сливой и соусом Порто	300 г
- Стейк из индейки с печеным картофелем, шампиньонами и соусом из лесных грибов	300 г

<u>Хлебная корзина</u>	120 г
-------------------------------	-------

Напитки:

- Вода с дольками лимона и свежей мятой	0,2 л
---	-------

Итого на 1 персону: 1230 г, 0,2 л

