

БИЗНЕС-МЕНЮ

С 12:00 ДО 16:00 ПО БУДНИМ ДНЯМ

САЛАТЫ

ОВОЩНОЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА

помидор, огурец, листья салата, красный лук, редис, соус винегрет, сыр фета, зелень 120

120.-

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, ГРИБАМИ, ТОМАТАМИ И КРУТОНАМИ

курица копченая, помидор, грибы шампиньоны жареные, майонез, орех грецкий, крутоны 120

150.-

САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ, ЧЕРНОСЛИВОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

свекла запеченная, чернослив, майонез, грецкий орех, зелень 120

110.-

САЛАТ С КОНСЕРВИРОВАННЫМ ТУНЦОМ И КРАБОВЫМ МЯСОМ

тунец консервированный, крабовое мясо, картофель, морковь, яйцо, сыр российский, майонез, зелень, яйцо перепелиное 120

160.-

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, СЕЛЬДЕРЕЕМ И ЯБЛОКОМ

говядина отварная, огурец маринованный, сыр российский, майонез, горчица, зелень, сельдерей, яблоко 120

170.-

СУПЫ

БОРЩ С РАССТЕГАЕМ

капуста, свекла, картофель, морковь, лук репчатый, чеснок, зелень, расстегай с капустой, сметана 250

150.-

УХА ПО-ФИНСКИ

лосось, сом, судак, картофель, морковь, лук репчатый, зелень, сливки 250

170.-

ЩИ С ГРИБАМИ

капуста, картофель, лук репчатый, морковь, шампиньоны жареные, зелень, сметана, томатная паста 250

130.-

СУП КУРИНЫЙ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

куриный бульон, отварная курица, картофель, лук репчатый, морковь, пшено, зелень, сметана 250

120.-

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

тыква, картофель, морковь, лук, сливки, куриные фрикадельки 250

150.-

СОУСЫ

ГОРЧИЦА ₃₀ **15.-**

СМЕТАНА ₃₀ **15.-**

КЕТЧУП ₃₀ **15.-**

МАЙОНЕЗ ₃₀ **15.-**

ХЛЕБ РЖАНОЙ/ПШЕНИЧНЫЙ _{30/30}
10.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

свинина, перец болгарский, лук репчатый, морковь, мякоть итальянских томатов, соус терияки, зелень 120

250.-

БИТОЧКИ КУРИНЫЕ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

куриный фарш, лук репчатый, хлеб, молоко, грибной соус 120

260.-

ГОВЯЖЬЯ КОТЛЕТА С СОУСОМ БАРБЕКЮ

говяжий фарш, лук репчатый, хлеб, молоко, соус барбекю 120

270.-

ЗАПЕЧЕННОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

куриное филе, шпинат, творожный сыр, соус тар-тар 120

280.-

СТЕЙК КЕТЫ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ ИЗ КИВИ

стейк кеты, соус зеленый(киви, зелень, оливковое масло, тобаско, соль, сахар) 120

280.-

ГАРНИР (НА ВЫБОР)

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

картофельное пюре, молоко, масло сливочное 120

МАКАРОНЫ

макароны отварные, масло сливочное 120

РИС С ОВОЩАМИ

рис, морковь, зеленый горошек, кукуруза, масло сливочное 120

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

120

ХРУСТЯЩИЕ БРОККОЛИ

брокколи жареные во фритюре 120

ДЕСЕРТЫ

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

100

100.-

ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ С ЯГОДАМИ И КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

100

90.-

БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

30/20

30.-

БЛИНЧИКИ СО СМЕТАНОЙ

30/20

30.-

БЛИНЧИКИ С ДЖЕМОМ

30/20

30.-

НАПИТКИ

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ /ЗЕЛЕНЫЙ

200

30.-

СОК ФРУКТОВЫЙ В АССОРТИМЕНТЕ

200

55.-

МОРС ЯГОДНЫЙ

200

45.-

ВОДА РАМЕНО

500

50.-

ВОДА БОН АКВА

500

70.-



УСЛОВИЯ ЗАКАЗА:

ОБЕД ДЛЯ ГРУПП И КОНФЕРЕНЦИЙ ОТ 400 РУБ. НА 1 ГОСТЯ + 10% ОБСЛУЖИВАНИЕ

НЕОБХОДИМО ВЫБИРАТЬ ОДИН ОБЩИЙ ВАРИАНТ МЕНЮ НА ВСЮ ГРУППУ.
МЕСТО ПОДАЧИ ПИТАНИЯ ЗАВИСИТ ОТ КОЛИЧЕСТВА ГОСТЕЙ НА МЕРОПРИЯТИИ, НО
ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ОТЕЛЕМ САМОСТОЯТЕЛЬНО В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЗАГРУЗКИ.

ВЫ МОЖЕТЕ ЗАБРАТЬ СВОЙ ЗАКАЗ С СОБОЙ, СТОИМОСТЬ 1 ЛАНЧ-БОКСА - 10 РУБ. НЕОБХОДИМО
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ БРОНИРОВАНИЕ УСЛУГИ.

ПРИ ЗАКАЗЕ ПИТАНИЯ ЗА ДЕНЬ ДО МЕРОПРИЯТИЯ И В ДЕНЬ МЕРОПРИЯТИЯ, СТОИМОСТЬ ЗАКАЗА
УВЕЛИЧИВАЕТСЯ НА 20%.

В ЦЕЛЯХ ИСПОЛНЕНИЯ ПОСТАНОВЛЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ ОТ 15.08.1997 «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ
ПРАВИЛ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» И ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫХ И САНИТАРНЫХ СТАНДАРТОВ, КАСАЮЩИХСЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ
УСЛУГ ДЛЯ ЖИЗНИ И ЗДОРОВЬЯ ЛЮДЕЙ. ОТЕЛЬ НЕ ИМЕЕТ ВОЗМОЖНОСТИ РАЗРЕШАТЬ ЗАКАЗЧИКАМ
ПРИНОСИТЬ

СВОИ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, ГОТОВЫЕ БЛЮДА И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ НА МЕРОПРИЯТИЯ.

ЕСЛИ ЗАКАЗЧИК ЖЕЛАЕТ ПРИНЕСТИ СВОИ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ НА МЕРОПРИЯТИЕ, ТО СУММА
МИНИМАЛЬНОГО ЗАКАЗА ПИТАНИЯ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ НЕ МЕНЕЕ 1100 РУБ. НА 1 ГОСТЯ, А ТАКЖЕ
НЕОБХОДИМО ОПЛАТИТЬ ПРОБКОВЫЙ СБОР

ДО 60 ГОСТЕЙ - 2000 РУБ.

ОТ 61 ДО 80 ГОСТЕЙ - 4000 РУБ.

ОТ 81 ДО 100 ГОСТЕЙ - 6000 РУБ.

БОЛЕЕ 101 ГОСТЯ - 8000 РУБ.

ДЛЯ ЗАКАЗА ПИТАНИЯ НЕОБХОДИМО СОГЛАСОВАТЬ МЕНЮ И ОПЛАТИТЬ 100% ОТ ЗАКАЗА
ПО МЕНЮ, НЕ ПОЗДНЕЕ 10 КАЛЕНДАРНЫХ ДНЕЙ ДО ДАТЫ МЕРОПРИЯТИЯ.

ЗА 3 ДНЯ ДО ДАТЫ МЕРОПРИЯТИЯ ВОЗМОЖНО ИЗМЕНИТЬ МЕНЮ В СТОРОНУ
УВЕЛИЧЕНИЯ. В ЭТОМ СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМО ПРОИЗВЕСТИ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ДОПЛАТУ.
ЕСЛИ ИЗМЕНЕНИЯ В МЕНЮ ПРОИЗВОДЯТСЯ В СТОРОНУ УМЕНЬШЕНИЯ ЗА 9 ДНЕЙ И МЕНЕЕ
ДО ДАТЫ МЕРОПРИЯТИЯ, ТО СТОИМОСТЬ ЗАКАЗА ПИТАНИЯ НЕ ИЗМЕНЯЕТСЯ.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЗАКАЗЫ ПИТАНИЯ ЗА ДЕНЬ И В ДЕНЬ МЕРОПРИЯТИЯ ОТЕЛЬ
ПРИНИМАЕТ НА СВОЕ УСМОТРЕНИЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЗАГРУЗКИ.

УСЛОВИЯ АННУЛЯЦИИ ПИТАНИЯ:

ЗА 9 ДНЕЙ И МЕНЕЕ ДО ДАТЫ МЕРОПРИЯТИЯ, АННУЛЯЦИЯ ВОЗМОЖНА С УДЕРЖАНИЕМ
ПРЕДОПЛАТЫ В РАЗМЕРЕ 100%.

СВЯЖИТЕСЬ С МЕНЕДЖЕРОМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ КОНФЕРЕНЦИЙ :
АННА КОПЫСТЫНСКАЯ, SALES4@GREENLINE-HOTEL.RU
8 846 275-76-78, +7 937 073-49-69

