



SAMARA  
GREEN LINE HOTEL  
★★★

## БИЗНЕС-МЕНЮ

### САЛАТЫ

#### САЛАТ ПО-АНГЛИЙСКИ С ЦЫПЛЕНКОМ

Филе куриное, сельдерей, шампиньоны жареные, соленый огурец, горчица, майонез, сыр гауда, листья салата, помидоры черри. 150/20

**160.-**

#### САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ

Говядина отварная, фасоль красная, помидор, листья салатные, лук зеленый, пикантный соус Винегрет (оливковое масло с добавками). 120

**150.-**

#### ТОМАТНЫЙ САЛАТ С БАЗИЛИКОМ И ЧЕСНОЧНЫМИ СУХАРИКАМИ

Помидоры свежие, помидоры черри, листья салата, лук красный, базилик, соус винегрет, уксус-крем бальзамический, сухарики чесночные, зелень. 150/10

**140.-**

#### САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И ДОМАШНИМ СЫРОМ

Свекла отварная, салатные листья, сыр адыгейский жареный, кунжутные семечки, лимонно-масляная заправка. 120

**120.-**

#### САЛАТ С КАПУСТОЙ И КЛЮКВОЙ

Капуста белокочанная, морковь, зелень, яблоко, клюква, масло растительное, лимон. 150/5

**110.-**

#### ВИНЕГРЕТ С ЛИСИЧКАМИ

Свекла, лисички маринованные, морковь, соленый огурец, капуста соленая, картофель, масло. 120

**90.-**

#### САЛАТ С ПРЯНЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

Листья салата, шампиньоны пряные, соус винегрет, перец болгарский, пармезан, бальзамический уксус. 150/5

**150.-**

#### ОЛИВЬЕ КЛАССИЧЕСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ

Картофель, яйцо куриное, говядина, огурец соленый, морковь, лук порей, майонез. 120

**120.-**

#### САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ И ПОМИДОРАМИ

Ветчина, яйцо куриное, помидоры, лук зеленый, сыр гауда, майонез. 150/2

**120.-**

## СУПЫ

### КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ

Брокколи, морковь, лук репчатый, картофель, бульон куриный, сливки 33%. 250

**150.-**

### СОЛЯНКА ПО-МОСКОВСКИ

Говядина отварная, карбонад Андреевский, ветчина, соленый огурец, маслины, оливки, помидоры свежие, зелень, лимон, сметана. 250

**170.-**

### БОРЩ МОСКОВСКИЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ

Свекла, картофель, лук, морковь, капуста белокочанная, сервелат, карбонад Андреевский, бекон, зелень, сметана. 250

**130.-**

### ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ СУП СО СЛИВКАМИ

Тыква, картофель, морковь, лук, сливки, крутон с сыром. 250

**150.-**

### СУП ГРИБНОЙ

Грибы шампиньоны, вешенки, лисички маринованные, картофель, морковь, зелень, лук репчатый, перепелиное яйцо. 250

**150.-**

### УХА ПО- РУССКИ

Треска, семга, картофель, лук, помидор, зелень. 250

**160.-**

## СОУСЫ

ГОРЧИЦА <sub>30</sub> **15.-**

КЕТЧУП <sub>30</sub> **15.-**

СМЕТАНА <sub>30</sub> **15.-**

МАЙОНЕЗ <sub>30</sub> **15.-**

## НАПИТКИ

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ/  
ЗЕЛЕНый В ЧАШКЕ <sub>200</sub>

**30.-**

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ/  
ЯГОДНЫЙ <sub>200</sub>

**75.-**

СОК ФРУКТОВЫЙ  
В АССОРТИМЕНТЕ <sub>200</sub>

**65.-**

ВОДА РАМЕНО <sub>500</sub>

**60.-**

ВОДА БОН АКВА <sub>500</sub>

**90.-**

## ДЕСЕРТЫ

БЛИНЧИК С ТВОРОГОМ И  
ИЗЮМОМ

<sub>100/4</sub>

**65.-**

БЛИНЧИК С ЯГОДОЙ

<sub>80</sub>

**70.-**

ПРОФИТРОЛИ В ТЕМНОМ/  
БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

<sub>75</sub>

**90.-**

ХЛЕБ РЖАНОЙ/ПШЕНИЧНЫЙ <sub>30/30</sub>

**10.-**

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### КЕСАДИЛЬЯ С КОПЧЕНОСТЯМИ, ОВОЩАМИ И СЫРОМ

Подается с 2 соусами (сметана, сальса)  
лепешка тортилья, сыр гауда, карбонад, сервелат, копченый куриный  
рулет, помидоры свежие. 150/60

**190.-**

### КОТЛЕТА ПОЛТАВСКАЯ С ОВОЩ- НЫМ ГАРНИРОМ

Говяжье-куриная котлета, лук, чеснок, брокколи, цветная капуста, фасоль  
зеленая. 100/120

**180.-**

### ПИЦЦА МАРГАРИТА

Основа для пиццы, томатный соус, сыр моцарелла, орегано. 380/3

**250.-**

### СВИНАЯ ОТБИВНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЛУКОМ ФРИ

Свиная шейка, картофельное пюре, лук репка фри, зелень.  
100/120/40

**250.-**

### ПИЦЦА С БЕКОНОМ И ГРИБАМИ

Основа для пиццы, томатный соус, бекон, шампиньоны, сыр моцарелла.  
380/3

**280.-**

### ШАШЛЫК СВИНОЙ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Свиная шейка, перец болгарский, цукини,  
шампиньоны, тыква, лук маринованный, кетчуп. 120/120/30

**280.-**

### БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

Булочка с кунжутом, котлета, помидор, красный лук, салат айсберг, кар-  
тофель фри, кетчуп. 240/100/40

**270.-**

### РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И СОУСОМ ТАР-ТАР

Треска в хрустящей панировке, брокколи, цветная капуста, стручковая  
фасоль, соус тар-тар. 120/120/40

**260.-**

### КУРИНЫЙ БЕФСТРОГАНОВ С РИСОМ

Куриное филе, лук, сметана, сливки, рис отварной, зелень.  
100/120

**150.-**

### ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С РИСОМ АКВАТИКА И СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

Треска запеченная, рис отварной, сливочный соус, лимон, зелень.  
100/120/40

**280.-**

### КЕБАБ КУРИНЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ И СОУСОМ БАРБЕКЮ

Куриный фарш, картофельные дольки, лук репчатый,  
специи, зелень, соус барбекю, лаваш тонкий. 180/120/30/15

**210.-**

# 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 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 КОПЫСТИНСКАЯ, SALES4@GREENLINE-HOTEL.RU  
8 846 275-76-78, +7 937 073-49-69