

# **Пансионат «Гагра»**

## **Ассортимент примерного меню «Шведского стола»**

**Детям от 3 лет до 12 лет предоставляются детские блюда.**

### **1. Сухие Завтраки.**

- Кукурузные хлопья
- Шарики шоколадные
- Мюсли в «Ассортименте»

### **2. Свежие овощи (подаются на обед и ужин)**

- Огурцы.
- Помидоры
- Перец болгарский.
- Зелень в «Ассортименте»

### **3.Холодные блюда, закуски (подаются на завтрак)**

- Масло сливочное, масло сливочное с зеленью
- Яйцо отварное
- Яичница глазунья
- Творог

---

*Кисломолочные продукты:* Ряженка, йогурт питьевой, молоко, кефир.

- Варенье протертое (собственного приготовления) или джем.

### **4.Рыбный стол. Подается на обед, ужин.**

- Сельдь маринованная, скумбрия маринованная, скумбрия холодного копчения, мойва холодного копчения, кета холодного копчения. (два вида)

### **5.Мясная гастрономия. Подается на завтрак и ужин.**

- Грудинка варено-копченая
- Колбаса П/к
- Ветчина к Завтраку.

## **6.Сырная гастрономия (подаеся на завтрак**

- Сыр Гауда.
- Сыр Российский.
- Сыр Чедер.
- Сыр копченный.

## **7. Русский разносол на любой вкус в ассортименте ( собственного приготовления.) подаются на обед и ужин.**

### **8. Соуса для заправки салатов.**

- Майонез оливковый
- Соус-заправка «Винегрет-то»
- Соус-заправка «Цитронет»
- Соус- Заправка «Бальзамик»
- Масло оливковое с розмарином.
- Масло Чесночное с розмарином.
- Уксус Яблочный
- Уксус винный.

### **9.Соуса к горячим блюдам.**

- Соус «Тар-тар»                      -Соус «Песто»
- Соус «Белый»                      -Хрен столовый
- Горчица столовая.                -Горчица «Дижонская» зернистая.
- Соус «Соевый»
- Соус «Чили»

### **10. Ассортимент салатов, меняются циклично**

- Салат «Греческий» с соусом «Песто»
- Салат «Летний» (помидоры, огурцы, перец болг., лук репчатый)
- Салат витаминный (Легкие летний салат из моркови капусты и свеклы )
- Салат «Порто-Мальтезе» ( салат из баклажанов с сыром )

- Салат «Винегрет» (Свекла, морковь, картофель, горошек зелен.)
- Салат из секлы (свекла, майонез, чеснок)
- Салат из моркови (морковь, майонез, сыр, чеснок)
- Салат Нежность из свежей капусты и огурцом
- Салат «Парадиз» (овощной с фасолью стручковой под дижонской заправкой)
- Салат «Американский» (Овощной с зеленым яблоком и зеленой заправкой)
- Салат «Цезарь» с курицей
- Салат «Оригинальный» (филе птицы, фасоль, помидор, сыр, майонез, кинза, чеснок)
- Салат «Тиффани» с курицей ( салат под французским сливочным соусом)
- Салат «Мюнхен» (курин. Филе, огурцы сол, капуста пекинск., лук)
- Теплый салат из филе курицы под соусом «Путонеско»
- Салат «Ницца» с морепродуктами.
- Салат «сельдь под шубой»
- Салат «Octopus» (теплый салат с кальмаром и помидором)
- Классика неизменна в Шедевре Жан Вив «Оливье»
- Салат Морской коктейль (Легкий салат с консервированным тунцом под оливковым майонезом собственного приготовления)
- Салат Фруктовый рай, заправленный сливочным соусом и лесными ягодами.

#### **11. Фрукты по сезону, ягода.**

#### **12. Горячие, холодные напитки.**

- Черный чай в ассортименте
- Зеленый чай в ассортименте
- Кофе растворимый
- Кофе по-восточному
- Эспрессо, Двойной Эспрессо
- Американо

*Дополнительно: лимон, сахар, мед, джем.*

-Узвар собственного приготовления

-Холодный чай со льдом и фруктами.

**Хлеб белый , хлеб черный, багет, хлебцы**

**Сдобная выпечка и тосты на завтрак.**

## 10. Специальное блюдо

### НА ЗАВТРАК

- Блинчики с различными наполнителями: джемы в ассортименте, мед, молоко сгущенное, сметана

- Яичница глазунья

### ЗАВТРАК 1-ДЕНЬ

Прозрачный бульон из цыпленка

Каша молочная рисовая

Каша овсянная молочная

Нежный омлет натуральный

Воздушная картофельная запеканка с мясом

Курочка тушенная в красном соусе

Котлетки в сырno-молочном соусе (детский стол)

Сардельки отварные

Яблоки запеченные с медом

Каша гречневая (детский стол)

Оладьи воздушные

### ОБЕД

#### Первые блюда

Солянка по-домашнему

Суп – лапша с курицей

Бульон куриный

#### Вторые блюда

Рыба жареная по-царски

Куриные грудки с овощами

Жаркое по-домашнему

Телячьи котлетки паровые (детский стол)

Кальмары тушенные в сметане

<b>Гарниры</b>	
Пюре картофельное с маслом (детский стол)	
Итальянское ризотто	
Паста с горячим соусом	
<b>УЖИН</b>	
<b>Горячие блюда</b>	
Прозрачный бульон из говядины	
«Орли» рыбное филе в кляре	
Куриные крылышки «Буффало»	
Телятина по-Леонски (детский стол)	
Оладьи из печени	
<b>Гарниры</b>	
Картофель отварной с зеленью и маслом (детский стол)	
Соте овощное	
Оладьи из кабачков	
Каша пшеничная с маслом	
<b>Специальное блюдо</b>	
<b>Пирог с овощной начинкой</b>	
<b>2-ДЕНЬ ЗАВТРАК</b>	
<b>Горячие блюда</b>	
Каша молочная пшеничная	
Каша молочная овсяная	
Прозрачный бульон из птицы	
Сосиски запеченные	
Омлет с сыром	
Тефтельки в красном соусе	
Вареники «Ленивые» (детский стол)	

Куры жареные с чесноком
Картофель тушеный в сливках
Рис с сыром и маслом
Гренки сладкие (детский стол)
<b>ОБЕД</b>
<b>Первые блюда</b>
Борщ украинский
Суп-лапша с курицей
Прозрачный бульон говяжий
<b>Вторые блюда</b>
Рыба с овощами
Сочные куриные окорочка с соусом
Зразы с луком и яйцом (детский стол)
Плов с говядиной
Голубцы по-Французски
<b>Гарниры</b>
Картофель по-деревенски
Капуста жареная с помидорами
Макароны «Пене» (детский стол)
<b>УЖИН</b>
<b>Горячие блюда</b>
Бульон куриный
Котлетки куриные (детский стол)
Рагу из свинины с картофелем
Перец сладкий фаршированный
Кролик тушеный в сметане
Филе рыбы под соусом «Шофруа»

<b>Гарниры</b>
Пюре картофельное (детский стол)
Ротатуй овощной
Каша пшеничная с луком
<b>Специальное блюдо</b>
Буженина запеченная с травами
<b>ЗАВТРАК</b>
<b>3-ДЕНЬ</b>
<b>Горячие блюда</b>
Прозрачный бульон куриный
Каша овсяная молочная
Каша манная молочная
Тыква, запеченная с медом
Нежный омлет с помидорами
Сосиски отварные (детский стол)
Чахохбили из курицы
Бифштекс с яйцом
Сырники творожные (детский стол)
Спагетти
Пюре картофельное (детский стол)
<b>ОБЕД</b>
<b>Первые блюда</b>
Уха
Суп картофельный с фрикадельками
Куриный бульон
<b>Вторые блюда</b>
Рыба запеченная под соусом «Бешамель»
Котлеты мясные по-домашнему (детский стол)



Печень в сметанном соусе
Крылышки куриные в медовой заливке
Плов из курицы
<b>Гарниры</b>
Пюре картофельное (детский стол)
Овощной букет под томатным соусом
Вермишель отварная
<b>УЖИН</b>
<b>Горячие блюда</b>
Бульон телячий с зеленым луком
Рыба жареная по-Питерски (в сухарях)
Диетический отварной цыпленок (детский стол)
Бефстроганов из говядины
«Славянский базар» (печень, сердце, язык, овощи, соус)
Суфле сметанное (детский стол)
<b>Гарниры</b>
Картофель отварной (детский стол)
Рис по-Гавайски
Цветная капуста в сметанном соусе
<b>4-ДЕНЬ</b>
<b>ЗАВТРАК</b>
<b>Горячие блюда</b>
Каша овсяная молочная
Суп молочный пшеничный
Бульон из птицы
Омлет нежный натуральный
Тефтели мясные (детский стол)
Сардельки паровые

Блинчики с творогом
Пельмени русские
Вермишель отварная (детский стол)
Манник
<b>ОБЕД</b>
<b>Первые блюда</b>
Щи зеленые яйцо с
Борщ с фасолью
Бульон говяжий с зеленью
<b>Вторые блюда</b>
Котлеты рыбные
Шашлычок из курицы (детский стол)
Перцы фаршированные мяом
Говядина тушенная с овощами
Печень под красным соусом
<b>Гарниры</b>
Картофель по-домашнему
Спагетти
Рис припущенный (детский стол)
<b>УЖИН</b>
<b>Горячие блюда</b>
Бульон из птицы с гренками
Зразы картофельные с мясом (Детский стол)
Филе рыбы по-астрахански
Чахохбили из курицы
Жаркое из говядины
Тыква запеченная с медом (детский стол)
<b>Гарниры</b>

Картофель в томатном соусе
Фасоль стручковая тушенная
Каша пшеничная с маслом
<b>Специальное блюдо</b>
ПИЦЦА ИТАЛЬЯНСКАЯ
<b>5-день</b>
<b>ЗАВТРАК</b>
<b>Горячие блюда</b>
Каша молочная ячневая
Каша молочная овсяная
Бульон телячий
Омлет с помидорами
Дранники аппетитные картофельные
Бедрышки курочки с чесноком
Сардельки отварные
Фрикадельки в соусе томатном (детский стол)
Макароны
Пюре картофельное (детский стол)
Вареники с творогом
<b>ОБЕД</b>
<b>Первые блюда</b>
Борщ «Московский» с фрикадельками
Суп гороховый
Бульон куриный с яйцом
<b>Вторые блюда</b>
Рыба запеченная с картофелем под сметанным соусом (Детский стол)
Крылышки куриные острые
Азу по-татарски

Люля-кебаб (детское меню)
Жульен из курицы с грибами
<b>Гарниры</b>
Картофель по-деревенски
Макароны отварные (детский стол)
Овощное рагу
<b>УЖИН</b>
<b>Горячие блюда</b>
Бульон рыбный
Свинина запеченная с картофелем по-французски
Рыба запеченная с сыром и помидорами
Филе куриное тушенное с овощами (детский стол)
Бифштекс с луком
Перец фаршированный мясом и рисом
<b>Гарниры</b>
Картофель запеченный с овощами
Кабачки жареные
Каша рисовая с маслом (детский стол)
<b>Специальное блюдо</b>
Яблочная шарлотка с глинтвейном.
<b>6-ДЕНЬ</b>
<b>ЗАВТРАК</b>
<b>Горячие блюда</b>
Каша молочная овсяная
Суп молочный вермишелевый
Бульон из цыпленка
Куриные ножки в пикантном соусе
Зразы картофельные с грибами и луком

Сосиски отварные
Запеканка творожно-морковная (детский стол)
Омлет натуральный
Оладушки с яблоками (детский стол)
<b>Гарниры</b>
Картофель запеченный по-шведски
Каша ячневая рассыпчатая с маслом и зеленью
<b>ОБЕД</b>
<b>Первые блюда</b>
Рассольник по-Питерски
Суп « Харчо»
Бульон куриный с зеленью
<b>Вторые блюда</b>
Филе рыбы в сырной корочке
Тефтельки куриные под белым соусом (Детский стол)
Жаркое из курицы
Ростбиф натурально-рубленный
Плов из говядины
<b>Гарниры</b>
Картофель отварной с маслом и зеленью (детский стол)
Кисло-сладкая тушеная капуста
Каша гречневая с маслом
<b>УЖИН</b>
<b>Горячие блюда</b>
Бульон куриный с острыми гренками
Кальмары с рисом, яйцом и зеленью в сметанном соусе
Свинина в кисло-сладком соусе с овощами

Котлетки куриные «Нежность»
Рагу из цыпленка (Детский стол)
Сырники с творогом
<b>Гарниры</b>
Пюре картофельное (детский стол)
Овощи припущенные с маслом
Макароны
<b>Специальное блюдо</b>
Черная треска в кляре с крешоном «Босфор»
<b>7-ДЕНЬ</b>
<b>ЗАВТРАКИ</b>
<b>Горячие блюда</b>
Суп молочный гречневый
Каша овсянная молочная
Бульон куриный
Сосиски запеченные
Омлет с помидором
Запеканка творожная с изюмом
Фрикадельки в соусе (детский стол)
Оладьи из кабачков
Макароны с сыром (детский стол)
Картофель запеченный в молоке
Соте овощное
<b>ОБЕД</b>
<b>Первые блюда</b>
Борщ по-Украински
Суп овощной
Бульон мясной

<b>Вторые блюда</b>
Рыба жареная в кляре
Крылышки куриные гриль
Телятина жареная с картофелем и приправами
Голубцы мясные (Детский стол)
Поджарка из свинины
<b>Гарниры</b>
Картофельное пюре (детский стол)
Капуста цветная в сметанном соусе
Фарфале
<b>УЖИН</b>
<b>Горячие блюда</b>
Бульон из говядины
Рыба жаренная под овощным маринадом
Курица с рисом по-Парижски
Печень жаренная с луком
Бифштекс с яйцом (Детский стол)
Гуляш из говядины
<b>Гарниры</b>
Картофель запеченный
Капуста тушенная с томатами
Каша пшеничная с маслом (детский стол)
<b>Шоу блюдо</b>
Кулебяка с рыбной начинкой

Примечание: питание по системе «шведский стол», предоставляется от 30 человек.

До 30 человек питание в стиле буфе (частичное самообслуживание)

- возможно замена 20% блюд меню на другие, в зависимости от сезона, от наличия сырья и др.;
- в летний период добавляются холодные супы.