

I. ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

1.1. Описание услуг:

Исполнитель по заданию Заказчика должен оказать комплекс услуг по организации питания на мероприятиях Заказчика, включающий в себя: приготовление холодных и горячих блюд высокого качества, пирожков и пирожных различной сложности, кондитерских изделий, напитков, сервировку столов, услуги официантов, уборку помещений, в которых оказывались услуги.

1.2. Место оказания услуг.

1.2.1. В городе Санкт-Петербург: Биржевая линия, д.6, лит. А; В.О., Большой пр., д.71, литер А; В.О. 1-я линия, д. 26; В.О. 6-я линия, д. 15, лит. А; В.О., 10 -я линия, д.31-33, литер А; В.О. 10-я линия, д.49; В.О., 22 -я линия, д.7, литер А; В.О., Волховский пер., д.3, литер А; Галерная ул., д.58-60, литер А; Камская ул., д.16; Декабристов пер., д.16, лит. А; Кораблестроителей ул., д. 20 (поликлиника); Кораблестроителей ул., д. 20, лит. А; Макарова наб., д.6, лит. А; В.О., Менделеевская линия, д.5, литер А; Наб. лейтенанта Шмидта д. 11/2; Переулок Каховского, д. 9; Радищева ул., д.39, лит. Д; Смольный проезд, д.1, литер Б, подъезд 7, подъезд 8, подъезд 9; Таврическая ул., д. 21-23-25; В.О., Университетская наб., д.7-9-11, литер А; В.О., Университетская наб., д.7-9-11, литер В; Чайковского ул., д. 62, лит. А., Биржевой проезд, д. 6; на иных площадках Санкт-Петербурга и Ленинградской области по заявкам заказчика.

1.2.2. В городе Петергоф: Ботаническая ул., д. 64, корп. 2; Ботаническая ул., д. 66, корп. 3; Санкт-Петербургское шоссе, д. 109, литер Б; Санкт-Петербургское шоссе, д. 109, литер Б; Ульяновская ул., д. 1, лит. А; Ульяновская ул., д. 3, лит. А; Ульяновская ул., д. 3, лит. А, буфет; Ульяновская ул., д. 9, корп. 1; Университетский пр., д.26, лит. А; Университетский пр., д.28, лит. В; Университетский пр., д.35, лит. Б, ул. Ботаническая, д. 17, Проспект Собственный, д. 1.

1.3. Срок оказания услуг: с даты заключения договора по «31» декабря 2025 г.

2. ГРАФИК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с поступающими от Заказчика заявками на организацию питания. В заявке указываются дата, время, место и формат проведения мероприятия, меню и количество участников. В заявке также указываются дополнительные сведения (при необходимости), связанные с особенностями национальных, религиозных и культурных традиций питания и персональных предпочтений участников, а также информация о VIP-участниках.

2.2. Заявку на организацию питания представитель Заказчика направляет представителю Исполнителя не позднее, чем за 12 часов до начала мероприятия посредством электронной почты.

2.3. Исполнитель должен согласовать полученную заявку подписью с указанием даты и времени поступления её от Заказчика и направить согласованную заявку в формате PDF по электронной почте представителю Заказчика.

3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОКАЗАНИЮ УСЛУГ

3.1. Исполнитель обязан в течение 3 рабочих дней с момента заключения Договора предоставить на утверждение Заказчиком Технико-технологические карты, меню и фото блюд.

3.2. В течение 3 рабочих дней с момента заключения Договора Исполнитель должен предоставить для дегустации и согласования по одному наименованию блюд, не входящих в общий объем и дополнительно не оплачиваемые, согласно утвержденному меню, указанному в Заявке, с приложением технико-технологических карт (ТТК) по ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Блюда должны точно соответствовать меню, указанному в Заявке и согласованному с Заказчиком, технико-технологическим картам и фотографиям.

3.3. Исполнитель обязан на каждом мероприятии по требованию Заказчика представить напечатанное меню на русском, английском языках с указанием энергетической ценности в килокалориях, содержания белков, жиров и углеводов на 100 гр., на весь представленный ассортимент.

3.4. Исполнитель обязан назначить ответственного (банкетного менеджера) и обеспечить его присутствие в помещении Заказчика во время оказания услуг.

3.5. Услуги по организации питания должны предоставляться в соответствии со стандартом **ГОСТ 30390-2013** "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". Исполнитель обязан оказывать услуги, обеспечить рецептуру и технологию приготовления пищи в соответствии с требованиями **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Исполнитель должен обеспечить качество и безопасность пищевых продуктов в соответствии с Федеральным законом от **02.01.2000 г. № 29-ФЗ** «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от **30.03.1999 года № 52-ФЗ** " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и требованиями, установленными в Техническом задании.

3.6. Исполнитель обязан оказывать услуги по каждой отдельной заявке в точном соответствии со временем, указанным в данной заявке.

3.7. Исполнитель обязан обеспечить сервировку и уборку столов, обслуживание участников мероприятия согласно месту, времени и формату предоставляемых услуг, указанных в Заявке. Исполнитель должен завершить подготовку к проведению мероприятия не позднее, чем за 60 минут до времени начала мероприятия, указанного в Заявке.

3.8. Исполнитель по завершению оказания услуг обязан произвести уборку помещения, в котором оказывались услуги.

3.9. Исполнитель обязан оказывать услуги только силами работников, имеющих все необходимые допуски в соответствии с требованиями **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в т. ч. наличие действующих индивидуальных медицинских книжек с допуском работы на пищеблоке в соответствии с **Приказом Минздрава России от 18.02.2022 N 90н "Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа"**. Исполнитель обязан в течение 3 рабочих дней с момента заключения Договора предоставить Заказчику список персонала, участвующего в оказании услуг по данному Договору, с указанием ФИО, должности, предоставить копии санитарных книжек работников и своевременно подавать данные сведения при изменениях в составе персонала (на объекте введён контрольно-пропускной режим). Для иностранных граждан-работников Исполнителя должны быть предоставлены копии паспорта, временной регистрации и разрешения на работу или патент.

3.10. Исполнитель обязан организовать работу официантов (общее количество из расчета – не менее 1 официанта на 50 человек при обслуживании кофе-брейка и не менее 1 официанта на 30 человек при обслуживании фуршета, завтрака, обеда, ужина). Основные требования к официантам: форма одежды – белый верх, черный низ; для женского персонала: длина юбки – не выше колен, колготки телесного цвета, дневной макияж; для всех: белые перчатки для обслуживания VIP- гостей, черная классическая обувь, черный фартук, отсутствие грубых речевых дефектов, отсутствие татуировок на видимых участках кожи. Предложить и согласовать с Заказчиком 2 варианта формы одежды официанта на выбор в течение 3 рабочих дней с момента заключения Договора.

3.11. Размер всех порций блюд и способ их приготовления должны соответствовать требованиям к ассортименту (п.5 Технического Задания) и ТТК.

3.12. Исполнитель обязан контролировать качество и сроки годности продуктов, используемых для приготовления блюд, качество их обработки. Исполнитель обязан обеспечивать правильность хранения продуктов питания с соблюдением сроков реализации в соответствии с требованиями **СанПиН СП 2.3.2.1324-03** «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Все поставляемые пищевые продукты, за исключением сезонных продуктов (свежие овощи и фрукты) при поставке должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. Для особо скоропортящихся продуктов (продуктов со сроком годности менее 10 суток) – не менее 30% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. Качество продуктов должно соответствовать Техническому заданию, действующим ГОСТам, иметь соответствующие ветеринарные заключения и сертификаты качества.

3.13. Исполнитель обязан осуществлять перевозку, доставку готовой пищи на автотранспорте, предназначенном для перевозки пищевых продуктов, а также обеспечивать его ежемесячную санитарную обработку организацией, имеющей право осуществлять вышеуказанный вид деятельности. Исполнитель обязан предоставлять Заказчику копии документов, подтверждающих ежемесячную санитарную обработку автотранспорта, занятого в доставке продуктов питания.

3.14. Исполнитель обязан обеспечить необходимый температурный режим транспортирования продуктов. При транспортировании, готовая продукция должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 часов (включая время их транспортировки). Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, напитками, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием наименования организации, адреса, даты и времени приготовления, условий хранения и сроков годности.

3.15. Исполнитель обязан осуществлять доставку пищевых продуктов с учетом правил товарного соседства. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

3.16. Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, обязаны использовать санитарную одежду, проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках.

3.17. Исполнитель во время проведения мероприятий должен обеспечить необходимое количество мебели, позволяющей организовать питание от 1 до 500 человек одновременно, а также её расстановку.

Количество мебели для кофе-брейка, фуршета планируется из расчета: 1 фуршетная линия, состоящая из 4-х столов, не более чем на 100 человек и 1 коктейльный стол не более чем на 6 человек. Должны быть использованы столы металлической или деревянной конструкции для фуршетных линий - высотой 70-90 см. и длиной 1,5 м., коктейльные столы - диаметром не менее 700 мм, не более 850 мм, высотой 1 метр 20 см.

Количество мебели для обеда планируется из расчета: ширина посадочного места 600 мм, глубина посадочного места 700 мм, минимальный проход между столами 550 мм.

3.18. Исполнитель во время проведения мероприятия, должен предоставить одинаковый текстиль на все обеденные столы, фуршетные линии, (белые текстильные скатерти с тефлоновым покрытием, фуршетные юбки шириной не менее 65 см, в строгих (серых) тонах, белые текстильные напероны с тефлоновым покрытием, стрейч чехлы, текстильные напероны с тефлоновым покрытием на все коктейльные столы). Допускается использование только чистого и тщательно выглаженного текстиля. В течение 3 рабочих дней с момента заключения Договора Исполнитель должен предоставить Заказчику на утверждение 2 варианта накрытия.

3.19. Исполнитель во время проведения мероприятий должен обеспечить необходимое количество технологического оборудования: «Чафин диш» настольный с откатной крышкой, мармитов напольных для реализации горячих блюд, подносов фуршетных с охлаждающим элементом, для подачи холодных рыбных блюд, подносов фуршетных разноуровневых 4-7 ступенек для подачи сладких блюд; чистой стеклянной, фарфоровой, базальтовой посуды, этажерок, столовых приборов из нержавеющей стали, соответствующих подаваемым блюдам. Подача блюд должна осуществляться в одинаковой посуде, которая должна быть надлежащего качества (без сколов), и соответствующем технологическом оборудовании, а также должен быть предусмотрен запас посуды на случай боя.

3.20. Для раздачи порционных салатов (холодных закусок), Исполнитель должен предоставить необходимое количество стеклянной (фаянсовой) посуды (объем не менее 130мл.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества поставляемых готовых блюд.

Для раздачи первых блюд Исполнитель должен предоставить необходимое количество стеклянной (фаянсовой) посуды с ручками (объем не менее 300 мл.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества поставляемых готовых блюд.

Для раздачи основных вторых блюд, включая блюдо из птицы, блюдо из мяса, блюдо из рыбы Исполнитель обязан предоставить необходимое количество стеклянной (фаянсовой) посуды (диаметром 230-280мм.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества поставляемых готовых блюд.

Для раздачи гарниров Исполнитель должен предоставить необходимое количество стеклянной (фаянсовой) посуды (диаметром 230-280мм.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества поставляемых готовых блюд.

Для раздачи овощных блюд Исполнитель должен предоставить необходимое количество стеклянной (фаянсовой) посуды (диаметром 230-280мм.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества поставляемых готовых блюд.

Для раздачи напитков Исполнитель должен предоставить необходимое количество стеклянной (фаянсовой) посуды (объем не менее 220мл.), в объеме количества поставляемых готовых блюд. Температура блюд при раздаче должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Выход порций подаваемых блюд должен соответствовать требованиям к ассортименту п. 5 настоящего технического задания.

3.21. Исполнитель обязан обеспечить отбор и хранение суточных проб готовых блюд. Исполнитель обязан обеспечивать хранение суточных проб готовой пищи в течение 48 часов в холодильнике при температуре от +2 до +6 градусов Цельсия и предоставлять беспрепятственный доступ к ним представителям Заказчика. Исполнитель в установленном им порядке, своими силами и за свой счет обеспечивает проведение лабораторных и инструментальных исследований по определению пищевой ценности в приготовленных блюдах, подтверждения их безопасности и соответствия гигиеническим нормам на основании программы производственного контроля сырья и готовой пищи.

3.22. Исполнитель во время проведения мероприятия, должен предоставить салфетницы в размере количества фуршетных столов и двухслойные бумажные салфетки в достаточном количестве (из расчета не менее 10 шт. на человека).

3.23. Для каждого мероприятия Исполнитель должен на время проведения мероприятия, указанного в Заявке, предоставить для реализации заварного кофе необходимое количество кофемашин с функцией программирования автоматической дозировки компонента и пролива напитка, из расчета 1 кофемашина не более чем на 30 человек.

4. ПРОЧИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1. Исполнитель обязан обеспечить соблюдение работниками норм и правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, поддержания чистоты и порядка в помещениях.

4.2. Исполнитель обязан соблюдать требования Федерального закона от 25.06.2002 N 73-ФЗ «Об объектах культурного наследия (памятниках истории и культуры) народов Российской Федерации» при организации мероприятий на территории объектов по следующим адресам в г. Санкт-Петербурге: В.О., Биржевая линия, д.6, литер А; В.О., Большой пр., д.71, литер А; В.О., 1-я линия, д.26, литер А; В.О., 6-я линия, д.15, литер А; В.О., 10-я линия, д.31-33, литер А; В.О., 22-я линия, д.7, литер А; В.О., Волховский пер., д.3, литер А; Галерная ул., д.58-60, литер А; В.О., Макарова наб., д.6, литер А; В.О., Менделеевская линия, д.5, литер А; Радищева ул., д.39, литер Д; Смольный проезд, д.1, литер Б подъезд 7, подъезд 8, подъезд 9; В.О., Университетская наб., д.7-9-11, литер А; В.О., Университетская наб., д.7-9-11, литер В; Чайковского ул., д.62, литер А.

4.3. Исполнитель обязуется соблюдать пропускной режим, с которым Заказчик знакомит его в течение 5 дней с момента заключения Договора.

4.4. Исполнитель обязан проводить своевременные инструктажи своих сотрудников, вести соответствующую документацию.

4.5. В стоимость оказания услуг должны быть включены все расходы Исполнителя, необходимые для надлежащего исполнения обязательств, в том числе расходы на используемый инвентарь, моющие средства, посуду и столовые приборы, транспортировку продукции, оформление ветеринарных справок и деклараций о соответствии требованиям законодательства РФ, расходы на закупку используемого для приготовления блюд сырья.

4.6. Заказчик вправе в любое время проверять качество оказываемых Исполнителем услуг, критерием должного уровня оказываемых услуг является соблюдение санитарных норм и правил, установленных законодательством для предприятий общественного питания, а также требований, указанных в Техническом задании.

4.7. В случае возникновения претензий относительно качества услуг по организации питания для мероприятий Заказчика стороны, в присутствии представителей обеих Сторон, составляют акт с указанием выявленного нарушения, срока и способа его устранения.

4.8. В случае причинения вреда внутренним инженерным системам (водоснабжения, электроснабжения, канализации, отопления, слаботочных устройств и вентиляции), внутренним инженерным коммуникациям, помещениям по вине Исполнителя, Исполнитель обязуется возместить причиненный ущерб.

4.9. Исполнитель не имеет право оказывать услуги питания третьим лицам на территории Заказчика.

4.10. Производственные помещения на территории Заказчика, технологическое оборудование не предоставляются.

5. Ассортимент блюд

5.1. Ассортимент блюд кофе-брейков, фуршетов.

МЕНЮ		ВЫХОД
СЕНДВИЧИ		ВЫХОД, Г
1	Сендвич вегетарианский (хлеб тостовый, помидор не менее 20 г., огурец не менее 15 г., салат зеленый, соус песто)	50 г
2	Сендвич с тофу и вялеными томатами (хлеб тостовый, огурец не менее 15 г., салат зеленый, соус песто, сыр тофу не менее 20 г).	50 г
3	Сендвич с куриным филе (кура филе не менее 20 г., хлеб тостовый, помидор св., салат зеленый, соус песто, майонез).	50 г
4	Сендвич с индейкой, сыром моцарелла и соусом песто (индейка филе не менее 20 г, хлеб тостовый, помидоры св., салат зеленый, сыр моцарелла, соус песто)	50 г
5	Сендвич с форелью слабой соли и сливочным кремом (форель с/с не менее 20 г, хлеб тостовый, помидоры св., огурец св., салат зеленый, творожный крем, соус песто)	50 г
6	Сендвич с пармской ветчиной и вялеными томатами (пармская ветчина не менее 1 бг, хлеб тостовый, соус, томат вяленый, руккола).	50 г
7	Сендвич с вяленой говядиной и артишоками (хлеб тостовый, вяленая говядина не менее 16 г, майонез, кетчуп, зелень (базилик, тимьян, розмарин), руккола)	50 г
8	Ролл в лаваше с ветчиной и сыром (лаваш, ветчина не менее 5 г, сыр гауда не менее 10 г, огурец св., соус).	40 г
9	Мини-круассан с карбонатом и вялеными томатами (круассан, карбонат не менее 15 г, сыр гауда не менее 15 г, вяленые томаты, зеленый салат, соус).	75 г
10	Круассан с ветчиной и сыром (ветчина не менее 15 г, сыр гауда/чеддер не менее 15 г, помидор, зеленый салат, соус)	110 г
РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		ВЫХОД
11	Рулетики из блинов с семгой слабой соли и красной икрой (блины, масло сливочное, семга с/с не менее 14 г, икра красная не менее 4 г, укроп)	30 г
12	Рафаэлло из подкопченного лосося в кунжуте (лосось х/к не менее 15 г, сыр сливочный, руккола, огурец свежий, редис, кунжут).	30 г
13	Рафаэлло из снежного краба с воздушным рисом (снежный краб не менее 15 г, сыр сливочный, руккола, томат, рисовая лапша)	40 г
14	Канопе с форелью слабой соли и сливочным кремом (форель с/с не менее 10 г, хлеб тостовый, огурец св., салат зеленый, творожный крем, соус песто (кедровый орех, масло оливковое, сыр деликатесный, соль морская, зелень (базилик, тимьян, розмарин), майонез)	30 г
15	Канопе с красной икрой и сливочным кремом (творожный крем, хлеб тостовый, икра красная не менее 8 г, зелень)	35 г

16	Суфле из лосося с чукой и рыбным соусом (лосось с/с не менее 10 г, яйцо, салат чука, сливки, белое вино, рыбный бульон)	40 г
17	Лосось слабой соли с маринованным тунцом, кунжутом и соевой лентой (лосось не менее 15 г, тунец не менее 15 г, кунжут, соевый соус)	40 г
18	Тунец с кунжутом и клубничным соусом (тунец не менее 20 г, кунжут, соус клубничный)	30 г
19	Шуба-ролл (картофель, морковь, свекла, желатин, сельдь с/с не менее 10 г, перепелиное яйцо)	30 г
20	Мусс из лосося слабой соли с гренками и соевыми лентами (мусс из лосося с/с., не менее 15 г, хлеб пшеничный не менее 8 г)	40 г
21	Канapé с балтийской сельдью на ржаном тосте с маринованным луком (филе сельди не менее 15 г, хлеб бородинский, лук красный маринованный)	30 г
22	Эклер с муссом из снежного краба и оливковой землёй (эклер, мусс из снежного краба не менее 15 г, оливки не менее 5 г)	30 г
23	Жареная королевская креветка с соусом "Перно" (креветка тигровая не менее 15 г, соус "Перно", салат зеленый)	30 г
24	Форшмак в земле из бородинского хлеба (сельдь не менее 15 г, масло сливочное, яблоко зеленое, хлеб бородинский)	30 г
25	Равиолли из базилика с креветкой "Перно" (креветка тигровая не менее 10 г, соус "Перно", мармелад из базилика, икра летучей рыбы)	35 г
26	Сморреброд с копченой треской и свекольной лентой (Чиабатта, треска копченая не менее 15 г, заправка на основе горчицы)	45 г
27	Авокадо тост с тунцом (Чиабатта, авокадо не менее 10 г, тунец не менее 10 г, зелень)	45 г
28	Брускетта с форелью с/с и сливочным кремом (чиабата не менее 15 гр., форель с/с не менее 30 гр., сливочный крем, огурец свежий, укроп, соевый соус)	55 г
29	Лосось с/с в нарезке (лосось с/с не менее 100 гр., лимон, лайм, микро зелень)	100 г
	МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД
30	Ростбиф с овощами (ростбиф не менее 12 г, перец болгарский, цукини, баклажан, черри томат).	35 г
31	Ростбиф с мягким сливочным кремом и зеленью (ростбиф не менее 12 г, сливочный крем, зелень)	35 г
32	Ростбиф с кремом из печёного яблока (ростбиф не менее 12 г, крем из яблок, зелень)	35 г
33	Жареное бедро цыплёнка с соусом свит-чили (бедро цыплёнка не менее 15 г, мука рисовая, соус свит-чили, зелень)	40 г
34	Копчёное филе индейки с кремом из кураги (филе индейки не менее 15 г, крем из кураги, зелень)	30 г
35	Рулет из индейки с креветкой и фисташками (филе индейки не менее 15 г, креветка тигровая, фисташки, яйцо, сливки, икра летучей рыбы, водоросли нори)	40 г
36	Вяленая говядина с гриссини (говядина с/к не менее 15 г, гриссини).	25 г
37	Пармская ветчина со спаржей (Пармская ветчина не менее 7 г, спаржа, сыр пармезан)	30 г

38	Язык на бородинском хлебе с маринованным огурцом (язык говяжий не менее 8 г, хлеб бородинский, огурец маринованный, зелень).	30 г
39	Канapé с сыровяленой колбасой (колбаса сыровяленая не менее 8 г, хлеб тостовый, масло сливочное, перец болгарский красный, зелень).	30 г
40	Рулет куриный с миндалем и виноградом (куриное филе не менее 15 г, миндаль, виноград, яйцо, сливки, мусс)	35 г
41	Мини эклеры с ростбифом и тар-таром из овощей (эклер, ростбиф не менее 10 г, огурец, паприка сладкая, зелень)	50 г
42	Узелки из блинов с филе цыпленка и грибами (блин не менее 10 г, сливки коровьи, цыплёнок филе, шампиньоны, специи, зелень)	50 г
43	Буженина с маринованным огурцом в слоёном тесте с маком и сливочным кремом (буженина не менее 10 г, огурец маринованный, тесто слоеное, соус, сыр сливочный)	30 г
44	Канapé с бужениной на бородинском хлебе (буженина не менее 10 г, хлеб бородинский, огурец маринованный, зелень, соус)	30 г
45	Канapé на бородинском хлебе с салом и укропом (сало не менее 15 г, хлеб бородинский, укроп)	30 г
46	Паштет из куриной печени с апельсиновым конфи (печень куриная не менее 20 г, апельсиновое конфи)	40 г
47	Пинчос с ветчиной и грушей (Чиабатта, ветчина сыровяленая не менее 10 г, груша конференц не менее 10 г)	45 г
48	Узелки из блинов с филе цыпленка и грибами (блин не менее 10 г, сливки коровьи, цыплёнок филе, шампиньоны, специи, зелень)	50 г
	ОВОЩНЫЕ и СЫРНЫЕ БЛЮДА	ВЫХОД
49	Сырная шпакка (сыр гауда не менее 15 г, виноград не менее 10 г)	25 г
50	Сырная тарелка (сыр тед де муан не менее 15 г, сыр пармезан не менее 15 г, сыр бри не менее 15 г, гриссини, ягоды, мед, орехи)	80 г
51	Сырная тарелка (мягкий сыр "Бри" или эквивалент не менее 75 гр., твердый сыр пармезан или эквивалент не менее 50 гр., сыр премиум "ТедДеМуан" или эквивалент не менее 45 гр., сыр с голубой плесенью "БлюЧиз" или эквивалент не менее 45 гр., гриссини не менее 20 гр., виноград не менее 60 гр., клубника не менее 30 гр., грецкий орех)	335 г
52	Сыр бри с клубничным соусом (сыр бри не менее 15 г, соус клубничный)	30 г
53	Домашние мешочки из сулугуни (сыр рикотта не менее 15 г, сыр домашний не менее 5 г)	20 г
54	Сыр бри с клубникой (сыр бри не менее 15 г, клубника свежая не менее 5 г)	20 г
55	Моцарелла с вялеными томатами и соусом песто (моцарелла не менее 20 г, томат черри, соус песто (кедровый орех, масло оливковое, сыр деликатесный, соль морская, зелень (базилик, тимьян, розмарин), майонез)	30 г
56	Равиолли из персика с мягким сыром рикотта и ореховой пудрой (сыр рикотта не мене 20 г, мармелад из персика, персик консервированный, орехи, ягоды)	30 г
57	Овощная рюмка (перец болгарский, стебель сельдерея, морковь, огурец)	30 г

58	Овощная тарелка (огурец свежий не менее 130 г, томаты черри не менее 130 г, сельдерей стебель не менее 80 г, перец болгарский не менее 130 гр., зелень (укроп, петрушка, базилик) не менее 30 г)	500 г
59	Руллет из цукини с сыром тофу и вялеными томатами (цукини, сыр тофу не менее 15 г, вяленые томаты, орехи, соус крем-бальзамик)	40 г
60	Брускетта с печеной тыквой и муссом из голубого сыра (Чиабатта, сырный мусс из деликатесных сыров не менее 15 г, тыква не менее 10 г)	45 г
61	Тапас с запеченным баклажаном и вялеными томатами (Чиабатта, запеченный баклажан не менее 10 г, вяленый томат не менее 8 г, зелень.)	45 г
	САЛАТЫ	ВЫХОД
62	Капсула с сырно-ветчинным салатом (сыр гауда/чеддер не менее 10 г, карбонат не менее 10 г, огурец, паприка, яйцо перепелиное, черри томат, соус)	60 г
63	Салат мимоза с маринованным тунцом (картофель, морковь, сыр не менее 10 г, тунец консервированный не менее 10 г, майонез)	70 г
64	Капсула с оливье с раковыми шейками (филе кури отварное не менее 20 г, картофель, морковь, огурец соленый, огурец свежий, горошек с/м, майонез, лук репчатый, раковая шейка не менее 4 г, укроп, яйцо перепелиное, черри томат)	60 г
65	Капсула с салатом из подкопченной трески и свеклы (треска копченая не менее 20 г, свекла запеченная, огурец соленый, огурец свежий, горошек с/м, майонез, имбирь, паприка, редис, укроп)	60 г
	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД
66	Шашлычок из овощей (томат, баклажан, кабачок, лук, паприка)	100 г
67	Шашлычок из свинины (филе свинины)	100 г
68	Шашлычок из курицы (филе куриное)	100 г
69	Шашлычок из семги (филе семги)	100 г
70	Шашлычок из картофеля роте (мини-картофель)	100 г
71	Киви мидии, запеченные (мидии киви в ракушке 1шт. не менее 12 г, соус майонез, томаты без кожи не менее 10 г зелень не менее 5 г, сыр моцарелла не менее 8 г)	45 г
72	Мини-гамбургер с котлетой из говядины (говядина рубленая не менее 35 г, булочка для гамбургера, сыр чеддер, огурец маринованный, помидор, салат зеленый, соус)	135 г
73	Жюльен из рыбы и грибов (филе белых рыб не менее 25 г, грибы шампиньоны, сыр, лук репчатый, соус сливочный)	60 г
74	Жюльен из кури и грибов (филе куриное не менее 25 г, грибы шампиньоны, сыр, лук репчатый, соус сливочный)	60 г
75	Фаршированная ножка цыпленка с трюфельным маслом (бедро цыпленка, сливки, яйцо, трюфельное масло, куриное сердце)	100 г
76	Омлет (яйцо, сливки 11 %, соль)	90 г
77	Омлет с ветчиной и сыром (яйцо, сливки 11%, соль, ветчина не менее 20 гр., сыр "Гауда" или эквивалент не менее 2- гр.)	130 г
78	Сырники со сметаной (творог 9%, сыр рикотта, мука, яйцо, ваниль, сметана (20 г))	160 г

79	Творожная запеканка с карамелью и сметаной (творог 9%, манка, яйцо, ваниль, соль, сахар, сметана)	75 г
80	Блины со сладкой начинкой (мука, яйцо, молоко, соль, сахар, варенье (20 г))	80 г
	ПИРОГИ И ВЫПЕЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	выход
81	Мини-сосиска в тесте (тесто дрожжевое, сосиска 25 г, соль, перец, яичный желток)	50 г
82	Киш лорен с куриным рулетом и болгарским перцем (паштетное тесто, ветчина куриная, болгарский перец, черри томат, яично-сливочная заливка, зелень)	40 г
83	Киш-лорен с курой и грибами (паштетное тесто, филе кури, шампиньоны, лук белый, яично-сливочная заливка, зелень)	50 г
84	Пирожок с картофелем и грибами (тесто дрожжевое, масло сливочное, фарш из картофеля и грибов не менее 30 г, яйцо)	50 г
85	Пирожок с мясом (тесто дрожжевое, масло сливочное, фарш мясной не менее 30 г, яйцо)	50 г
86	Пирожок с капустой (тесто дрожжевое, масло сливочное, фарш из белокочанной капусты не менее 30 г, яйцо)	50 г
87	Пирожок с яблоком (тесто дрожжевое, масло сливочное, фарш из яблок не менее 30 г, яйцо)	50 г
88	Круассан с шоколадной начинкой (мука пшеничная, масса сливочная, сахарная пудра, шоколадный крем)	85 г
89	Мини Круассан (мука пшеничная, масса сливочная, сахарная пудра)	40 г
90	Маффин ванильный (мука пшеничная, масло растительное, сахар, яйцо, ваниль)	80 г
91	Сочень с творогом (творог 9% не менее 30 г, мука, масло сливочное, яйцо, ванилин)	75 г
92	Черничный пирог (мука, черника с/м, сахар, масло сливочное)	80 г
93	Кекс брусничный (мука, чай эрел-грей, брусника, масло сливочное)	80 г
94	Кекс творожный (творог 9% не менее 30 г, мука, сахар, яйцо, масса сливочная)	75 г
	ДЕСЕРТЫ	выход
95	Фруктовая шпажка (ананас, киви, сезонный фрукт)	40 г
96	Фруктовая тарелка (ананас, виноград, киви, сезонный фрукт, мандарин, ягоды,)	1000 г
97	Пирожное Медовик (мед, сахар, масло сливочное, мука пшеничная, яйцо, сахар, сливки 33%)	50 г
98	Пирожное картошка (масло растительное, масло сливочное, бисквитное тесто (мука пшеничная, сметана, масло сливочное, яйцо, какао-порошок, ванильный сахар))	55 г
99	Пирожное шоколадное с вишней (шоколад, вишня с/м, масло растительное, масло сливочное, яйцо, цедра апельсина, сыр "Филадельфия", бисквитное тесто (мука пшеничная, сметана, масло сливочное, яйцо, ванильный сахар))	55 г
100	Пирожное Красный бархат (масло растительное, масло сливочное, яйцо, сыр "Филадельфия", тесто бисквитное (мука пшеничная, сметана, масло сливочное, яйцо, ванильный сахар))	55 г

101	Пирожное «Сметанник» (мука пшеничная, сахарный песок, разрыхлитель, какао, сметана, сливки коровьи 33%, яйцо, сахарная пудра)	55 г
102	Пирожное морковное (грецкие орехи, масло растительное, масло сливочное, морковь, яйцо, цедра апельсина, сыр "Филадельфия", мука пшеничная, сметана)	55 г
103	Пирожное Безе (яичный белок, сахарная пудра)	5 г
104	Булочка "Шу" (мука пшеничная, крем заварной, желток яичный)	40 г
105	Мини-тарталетка ореховая (грецкий орех, миндаль, кешью, арахис, сливки коровьи, сахар, тарталетка)	40 г
106	Панакота в шоте (молоко, сливки коровьи, ваниль, желатин, конфитюр малиновый)	50 г
107	Чиа пудинг с кокосовым молоком и кремом из кешью (семена чиа, кокосовое молоко, кешью, фруктовое пюре)	40 г
108	Мини тирамису (маскарпоне не менее 30 г, сливки коровьи, яйцо, сахар, желатин, какао, бренди, печенье "Савоярди")	60 г
109	Профитроли с заварным кремом (мука пшеничная, крем заварной, желток)	20 г
110	Печенье Песочное 2 шт. (мука пшеничная, сахарная пудра, масло сливочное, яйцо)	50 г
111	Конфета в ассортименте ("Рафаэлло", "Адмиралтейские", "Левушка", "Пламя костра", "Северная аврора", "Мишка на севере", "Сказки Перро", шоколад горький не менее 52% какао).	1 шт.
	НАПИТКИ	ВЫХОД
112	Вода минеральная в пластиковой бутылке газ/без газа	500 мл
113	Вода минеральная в стеклянной бутылке газ/без газа	330 мл
114	Морс из ягод	200 мл
115	Домашний лимонад	250 мл
116	Чай черный/зеленый в пакетиках	250 мл
117	Чай заварной в чайнике в ассортименте	1 000 мл
118	Кофе молотый автомат	180 мл
119	Кофе молотый заварной бойлер	200 мл
120	Молоко, сливки	10 г
121	Сахар	5 г
122	Лимон в нарезке (лимон свежий)	5 г

5.2. Ассортимент блюд обедов, торжественных приемов

5.2.1. Ассортимент блюд комплексных обедов

Наименование блюд	Выход
Холодные закуски	ВЫХОД, Г
Морковь по-корейски пикантная (морковь, перец горошком, уксус, соль, сахар, чеснок, масло растительное, зелень)	130
Капуста по-грузински (капуста, морковь, свекла, перец горошком, уксус, соль, сахар, чеснок, масло растительное, зелень)	130
Салат из редьки и моркови (редька, морковь, огурцы, масло, кунжут, сахар, уксус, соль, сахар)	130

Салат из свежей капусты с консервированным горошком (капуста белокочанная свежая, горошек консервированный, укроп, масло, уксус, соль)	130
Салат из свежей капусты с морковью (капуста белокочанная свежая, морковь, укроп, масло, уксус, соль)	130
Салат из свежей капусты с огурцами (капуста белокочанная свежая, огурцы свежие, укроп, масло, уксус, соль)	130
Салат из свеклы с сыром и чесноком (свекла, сыр, чеснок, майонез, соль, зелень)	130
Первые блюда	ВЫХОД, Г
Борщ холодный мясной со сметаной (филе кури, ветчина, сосиски, огурцы, свекла, вода, лук репчатый, лук зеленый, соль, уксус, сахар, чеснок, сметана)	250/20
Борщ украинский со сметаной (филе кури, картофель, морковь, свекла, лук, вода, капуста, фасоль, томатная паста, соль, уксус, сахар, чеснок, бульон сухой, сметана)	250/20
Щи из свежей капусты со сметаной (филе кури, картофель, морковь, свекла, лук, вода, капуста, томатная паста, соль, уксус, сахар, чеснок, специи и приправы, сметана)	250/20
Щи из квашеной капусты со сметаной (филе кури, картофель, морковь, свекла, лук, вода, капуста квашеная, томатная паста, соль, уксус, сахар, чеснок, специи и приправы, сметана)	250/20
Щи боярские с грибами со сметаной (картофель, морковь, свекла, лук, вода, капуста квашеная, томатная паста, соль, уксус, сахар, грибы, чеснок, бульон сухой, сметана)	250/20
Суп куриный с вермишелью (бульон куриный, куриное мясо, картофель, морковь, вермишель, специи)	250
Суп гороховый с гречками (бульон на копченых костях, картофель, морковь, лук, горох, специи, сухарики)	250/15
Суп картофельный с фрикадельками (мясные фрикадельки, картофель, лук, морковь, специи)	250/20
Суп из овощей со сметаной (картофель, морковь, лук, цветная капуста, фасоль стручковая, специи, сметана)	250/20
Суп картофельный с грибами со сметаной (шампиньоны, картофель, морковь, лук, сметана)	250/20
Бульон куриный с вермишелью (бульон куриный, вермишель, специи)	250
Бульон куриный с рисом (бульон куриный, рис, специи)	250
Бульон куриный с яйцом (бульон куриный, яйцо)	250
Суп из овощей со сметаной (картофель, морковь, лук, цветная капуста, фасоль стручковая, специи, сметана)	250/20
Щи постные с чесночными гречками (картофель, морковь, свекла, лук, вода, капуста квашеная, томатная паста, соль, уксус, сахар, чеснок, бульон сухой, гречки)	250/15
Суп картофельный с грибами со сметаной (шампиньоны, картофель, морковь, лук, сметана)	250/20
Вторые блюда	ВЫХОД, Г
Печень говяжья жареная с луком (печень говяжья, специи, растительное масло, лук)	75/15
Печень говяжья по-строгановски (печень говяжья, лук, специи, сметана, растительное масло)	75/75
Оладьи из печени (печень говяжья, лук, яйцо, специи, мука)	100
Котлета мясная по-домашнему (свинина, говядина, яйцо, молоко, батон, специи, растительное масло)	90
Котлета из свинины по-сарански (свинина, лук, специи, яйцо, сухари панировочные)	115
Котлета студенческая (свинина, индейка, яйцо, молоко, мука, специи, растительное масло)	90
Тефтели мясные с рисом в соусе (свинина, говядина, рис, томатная паста, специи, растительное масло)	90/100
Тефтели мясные в соусе (говядина, свинина, лук, томатная паста, специи, растительное масло)	90/100

Капуста тушёная с сосисками (капуста белокочанная, томатная паста, специи, растительное масло, сосиски)	200
Картофель с сосисками в грибном соусе (картофель, сосиски, шампиньоны, молоко, мука, лук, растительное масло)	250
Капуста тушёная с курицей (капуста, паста томатная, лук, специи, курица)	200
Плов из свинины (рис, свинина, морковь, лук, специи, растительное масло)	250
Плов из курицы (рис, курица, лук, морковь, специи, чеснок)	300
Гарниры	ВЫХОД, Г
Рис отварной (рис, специи)	200
Каша перловая с морковью и луком (перловая крупа, морковь, лук, специи, растительное масло)	200
Макаронные изделия отварные (макароны, специи, растительное масло)	200
Каша рассыпчатая гречневая (крупа греча, соль, вода)	200
Хлеб	ВЫХОД, Г
Хлеб ржаной	25
Напитки	ВЫХОД, МЛ
Чай черный/зеленый пакетированный с сахаром	200
Компот из ягод (вода, ягоды, сахар)	200

5.2.2. Ассортимент блюд обедов

Наименование блюд	Выход
Холодные закуски	ВЫХОД, Г
Салат сезонный (огурцы, помидоры, морковь, капуста б\к, перец св., масло, зелень)	130
Салат "Крабовый с рисом" (крабовые палочки, рисовая крупа, огурцы св., огурцы консервированные, кукуруза консервированная, яйцо, майонез)	130
Салат из крабовых палочек (крабовые палочки, огурцы свежие, капуста пекинская, креветки, масло, кукуруза, гренки, яйцо, зелень)	130
Салат "Сельдь под шубой" (сельдь, свекла, морковь, картофель, майонез, яйцо, лук репчатый, зелень)	130
Салат "Мимоза" (горбуша консервированная, картофель, лук, морковь, яйцо, сыр, зелень)	130
Салат "Охотничий" (говядина, морковь, картофель, яйцо, лук репчатый, грибы консервированные, масло, огурцы консервированные, майонез, сыр, зелень)	130
Салат рыбный (горбуша, крупа рисовая, маслины, яйцо, майонез, лук репчатый, лимон, зелень)	130
Салат из корня сельдерея с курой (корень сельдерея, филе курицы, майонез, яблоки св., лимоны, арахис, соль, зелень)	130
Салат "Мясной" (говядина, картофель, огурцы, морковь, горошек консервированный, яйцо, майонез, зелень)	130
Салат "Домашний" (колбаса, картофель, огурцы, горошек, яйцо, морковь, майонез, зелень)	130
Салат "Столичный" (филе курицы, картофель, яйцо, огурцы, майонез, горошек, соль, зелень)	130
Салат из огурцов и томатов с маслом (огурцы св., помидоры свежие, зелень, масло)	130
Салат "Сырно-ветчинный" (ветчина, сыр, картофель, огурцы, майонез, зелень)	130
Салат "Греческий" (огурцы, помидоры, капуста пекинская, маслины, сыр фета, капуста б\к, зелень, масло)	130
Первые блюда	ВЫХОД, Г
Борщ холодный мясной со сметаной (филе курицы, ветчина, сосиски, огурцы, свекла, вода, лук репчатый, лук зеленый, соль, уксус, сахар, чеснок, сметана)	250/20

Борщ со сметаной (картофель, морковь, свекла, лук, вода, капуста, томатная паста, соль, уксус, сахар, чеснок, бульон сухой, сметана)	250/20
Борщ украинский со сметаной (филе кури, картофель, морковь, свекла, лук, вода, капуста, фасоль, томатная паста, соль, уксус, сахар, чеснок, бульон сухой, сметана)	250/20
Щи боярские с грибами со сметаной (картофель, морковь, свекла, лук, вода, капуста квашеная, томатная паста, соль, уксус, сахар, грибы, чеснок, бульон сухой, сметана)	250/20
Рассольник ленинградский со сметаной (филе кури, картофель, морковь, огурцы консервированные, крупа перловая, лук, вода, томатная паста, соль, уксус, сахар, сметана)	250/20
Суп куриный с вермишелью (бульон куриный, куриное мясо, картофель, морковь, вермишель, специи)	250
Суп гороховый с гречками (бульон на копченых костях, картофель, морковь, лук, горох, специи, сухарики)	250/15
Суп картофельный с фрикадельками (мясные фрикадельки, картофель, лук, морковь, специи)	250
Суп из овощей со сметаной (картофель, морковь, лук, цветная капуста, фасоль стручковая, специи)	250/20
Щи постные с чесночными гречками (картофель, морковь, свекла, лук, вода, капуста квашеная, томатная паста, соль, уксус, сахар, чеснок, бульон сухой, гречки)	250/15
Суп картофельный с грибами со сметаной (шампиньоны, картофель, морковь, лук, сметана)	250/20
Суп-пюре из грибов (шампиньоны, картофель, лук, сливки, специи)	250
Суп-пюре из шпината (шпинат, картофель, лук, сливки, специи)	250
Суп пюре из овощей с тыквой (тыква, морковь, лук, картофель, специи, сливки)	250
Суп-харчо (говядина или свинина, рис, томатная паста, специи)	250
Солянка сборная мясная со сметаной (свинина, сосиски, картофель, морковь, томатная паста, специи)	250/20
Солянка рыбная со сметаной (ассорти из рыбы, картофель, томатная паста, лук, специи)	250/20
Солянка грибная со сметаной (грибы, картофель, лук, томатная паста, специи)	250/20
Вторые блюда	ВЫХОД, Г
Куриное филе в омлете (куриное филе, майонез, яйцо, молоко, специи)	120
Куриное филе запечённое с помидорами (куриное филе, помидоры, майонез, яйцо, мука, молоко)	120
Куриное филе запечённое с грибами (куриное филе, грибы, лук, майонез, яйцо, специи)	120
Шницель куриный натуральный (филе куриное, яйцо, панировочные сухари, специи, растительное масло)	120
Куриное филе отварное (куриное филе, лук, морковь, специи)	100
Куриное филе жареное в яйце (куриное филе, яйцо, молоко, специи, панировочные сухари)	120
Филе индейки жареное с отварной морковью (индейка, специи, растительное масло, отварная морковь)	90/20
Котлета из индейки натуральная (индейка, яйцо, молоко, специи, мука, растительное масло)	100
Фрикасе из курицы (куриное филе, сметана, лук, морковь, специи)	125
Шашлычок из кури (куриное филе, лук, перец болгарский, специи, масло растительное)	110
Филе индейки запечённое с ветчиной и сыром (индейка, ветчина, сыр, майонез, специи, растительное масло)	120
Рыба, запечённая с овощами и сыром (филе пикши, овощи, майонез, крахмал, яйцо,	100

специи)	
Рыба, запечённая с помидорами и сыром (филе сайды, помидоры, майонез, крахмал, яйцо, растительное масло, специи)	100
Рыба, запечённая со сладким перцем (филе сайды, болгарский перец, яйцо, майонез, крахмал, сыр)	100
Рыба, запечённая под сырным соусом (филе сайды, сыр, майонез, специи, молоко, растительное масло)	100
Шницель рыбный натуральный (филе сайды, панировочные сухари, специи, растительное масло)	100
Рыба, запеченная в соусе с грибами (филе пикши, специи, грибы, майонез, яйцо, крахмал, растительное масло)	100
Рыба по-польски (филе сайды)	100
Рыба, запеченная с картофелем по-русски (филе пикши, картофель, специи, майонез, сыр, растительное масло)	80/150/20
Перец, фаршированный мясом и рисом с соусом и сметаной (перец, свинина, говядина, рис, лук, сметана, специи)	180
Жаркое из свинины (картофель, свинина, лук, морковь, специи)	250
Свинина тушёная с грибами и луком (свинина, грибы, лук, растительное масло, специи)	175
Свинина, запечённая по-гавайски (свинина, ананас, майонез, сыр, растительное масло)	120
Свинина, запечённая с овощами и сыром (свинина, горошек, лук, майонез, яйцо, растительное масло)	120
Свинина, запечённая с грибами и луком (свинина, грибы, лук, майонез, яйцо, сыр)	120
Свинина, запечённая с яйцом и сыром (свинина, майонез, яйцо, сыр, растительное масло)	120
Свинина шпигованная (свинина, морковь, чеснок, специи)	100
Свинина, запечённая с помидорами и сыром (свинина, помидоры, сыр, майонез, специи)	120
Свинина, фаршированная ветчиной и сыром (свинина, ветчина, сыр, сухари панировочные, растительное масло, специи)	120
Эскалоп с жареным луком (свинина, лук, специи, растительное масло)	85/20
Котлета из свинины по-сарански (свинина, лук, специи, яйцо, сухари панировочные)	90
Шашлык из свинины (свинина, лук, специи)	100
Шницель из свинины (свинина, сухари панировочные, масло растительное, специи)	100
Мясо тушёное (мясо, лук, морковь, томатная паста, специи, растительное масло)	75/100
Гарниры	выход, г
Картофель жареный (картофель, лук, специи, растительное масло)	150
Картофель "Айдахо" (картофель, чеснок, специи, растительное масло)	150
Картофель "фри" (картофель, соль, растительное масло)	100
Фасоль белая в томатном соусе (фасоль, томатный соус, растительное масло, специи)	150
Фасоль красная в томатном соусе (фасоль, томатный соус, специи, растительное масло)	150
Рагу из овощей с кабачками (кабачки, картофель, лук, морковь, специи, растительное масло)	200
Рагу из овощей (картофель, лук, специи, растительное масло)	200
Рагу из овощей с тыквой (тыква, картофель, морковь, лук, растительное масло)	200
Фасоль стручковая жареная с луком и яйцом (фасоль зеленая, лук, яйцо, специи, растительное масло)	150
Капуста цветная припущенная с морковью (капуста цветная, морковь, специи)	150

Капуста цветная запеченная с соусом (капуста цветная, майонез, молоко, сыр, специи)	150
Капуста цветная тушеная с морковью и фасолью (капуста цветная, морковь, фасоль зеленая, бульон, специи)	150
Овощи, припущенные с печеным картофелем (картофель, горошек, цветная капуста, морковь)	200
Десерты	ВЫХОД, Г
Торт Медовик (мед, сахар, сливочное масло, мука пшеничная, яйцо, сахар, сливки 33%)	100
Эклер с глазурью (крем заварной, шоколад, масло сливочное, пудра сахарная, мука, яйцо)	80
Круассан с шоколадом (мука, сахар, маргарин, шоколад)	85
Панакота с малиновым вареньем (молоко, сливки, желатин, варенье малиновое, ванилин)	100/40
Булочка с изюмом (мука, яйцо, сахар, разрыхлитель, маргарин, изюм)	75
Булочка с маком (мука, яйцо, сахар, разрыхлитель, маргарин, мак)	75
Маффин ванильный (масло сливочное, мука, сахар, молоко, какао, соль, ваниль, яйцо, разрыхлитель)	80
Хлеб	ВЫХОД, Г
Хлеб ржаной	25
Хлеб пшеничный	25
Чай	ВЫХОД, МЛ
Чай зеленый пакетированный 1 пакет	200
Чай черный пакетированный 1 пакет	200
Кофе	ВЫХОД, МЛ
Кофе зерновой заварной	200
Холодные напитки	ВЫХОД, МЛ
Компот из свежих плодов (яблоки, вода, сахар, яблоки)	200
Напиток из ягод (вода, сахар, ягоды с/м, мята)	200
Напиток апельсиновый (вода, сахар, апельсины)	200
Напиток лимонный (вода, сахар, лимоны)	200

5.2.3. Ассортимент блюд торжественного приема № 1

Наименование блюд	ВЫХОД
Холодные закуски	ВЫХОД, Г
Студень домашний (курица, свинина рулька, говядина, желатин, хрен или горчица, чеснок, петрушка)	100
Сельдь слабосоленая с картофелем и луком (сельдь атлантическая, картофель, масло нерафинированное, укроп, лук)	50/50/15
Руллет куриный с миндалем и виноградом (филе курицы, миндаль слайс, соль, перец, тимьян, желатин, сливки, яйцо, соус терияки)	85
Канapé с красной икрой (хлеб тостовый, икра красная не менее 10 г, масло сливочное, зелень (укроп, петрушка, кинза)).	10/10/05
Канapé с форелью слабой соли и сливочным кремом (форель с/с не менее 8 г, хлеб тостовый, св. огурец, свежий, салат зеленый, творожный крем, соус песто (кедровый орех, масло оливковое, сыр деликатесный, соль морская, зелень (базилик, тимьян, розмарин), майонез)	35
Оливье с раковыми шейками (картофель, морковь, огурец соленый, огурец свежий, горошек с/м, кура отварная, майонез, лук репчатый, раковая шейка не менее 12 г,	120

укроп, яйцо перепелиное, черри томат).	
Салат «Деликатесный» с крабовым мясом (крабовые палочки, рисовая крупа, огурцы свежие, огурцы консервированные, кукуруза консервированная, яйцо, майонез)	100
Свежие овощи, зелень (огурцы, томаты черри, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, укроп, петрушка, кинза)	150
Хлебная корзина	ВЫХОД, Г
Хлебная корзина (булочка с отрубями, булочка ржаная, булочка пшеничная, масло сливочное)	100/15
Горячее блюдо	ВЫХОД, Г
Рыбная котлета рубленая (филе пикши, минтая, сухари панировочные, яйцо, растительное масло)	125
Мясная котлета рубленая (свинина, говядина, яйцо, молоко, батон, специи, растительное масло)	125
Гарнир	ВЫХОД, Г
Пюре картофельное, овощной дополнительный гарнир	125/60
Десерт	
Пирожок с яблоком (тесто дрожжевое, масло сливочное, фарш из яблок)	75
Фрукты	ВЫХОД, Г
Фрукты сезонные	100
Напитки	ВЫХОД
Вода минеральная газированная/не газированная	500 мл
Морс из свежих (замороженных) ягод	500 мл
Чай в ассортименте	200 мл
Сахар	10 г
Лимон в нарезке (лимон свежий)	5 г

5.2.4. Ассортимент блюд торжественного приема № 2

Наименование блюд	ВЫХОД
Холодные закуски	ВЫХОД, Г
Ассорти закусок: брускетты с осьминогом, брускетты с паприкой конфи и козым сыром, брускетты с пастроами, паштет из куриной печени с луковым мармеладом (čiaбата, сливочный сыр, огурец свежий, осьминог не менее 10 г; чиабата, паприка конфи не менее 10 г; руккола, базилик; чиабата, руккола, крем-чиз, пастроами не менее 10 г; козий сыр не менее 10 г; печень куриная не менее 10 г., лук конфи, руккола).	80
Сырная тарелка (сыр пармезан не менее 15 г, сыр козий не менее 10 г, сыр бри не менее 10 г, сыр дорблю не менее 10 г, манговое чатни, пекан, клубника, крекер)	45/15
Деревенский овощной салат с копченой индейкой и яйцом пашот (филе индейки не менее 55 г, яйцо, салат ромейн, салат фриссе, редис, томаты вяленые не менее 20 г, соус айоли не менее 10 г).	150
Салат Цезарь (филе цыпленка не менее 60 г, салат ромейн, бекон, соус цезарь, гренки, томаты черри, сыр пармезан не менее 15 г, салат фриссе).	150
Хлебная корзина	ВЫХОД, Г
Хлебная корзина (булочка зерновая не менее 20 г, булочка пшеничная не менее 20 г, хлеб ржаной домашний не менее 20 г, масло зеленое не менее 10 гр.)	60/10
Первое блюдо	ВЫХОД, Г
Куриный бульон с домашней лапшой и грибами (куриный бульон не менее 250 мл, картофель роте, грибы вешенки не менее 30 г, морковь, лук, лапша домашняя, специи).	350

Горячее блюдо на выбор	ВЫХОД, Г
Томленный ягненок с лавандовым ризотто (мясо ягненка не менее 120 г, лавандовое ризотто не менее 120 г, тимьян, соус демиглас, сушеный лук).	120/150
Филе трески с кремом из пастернака и листьями шпината (треска филе не менее 100 г, крем из пастернака не менее 100 г, шпинат свежий, томаты черри, лимон, салат фриссе).	100/150
Десерт	
Суфле с черной смородины (творожный крем не менее 60 г, яйцо, сахар, растительные сливки, желатин, ягоды черной смородины, соус из черной смородины не менее 20 г, шоколад, мята, физалис).	120
Напитки	ВЫХОД
Вода минеральная, тара стекло, газированная/не газированная	500 мл
Чай заварной в чайнике в ассортименте	300 мл
Сахар	10 г
Лимон в нарезке (лимон свежий)	5 г

6. Меню на 1 персону:

6.1. Варианты меню комплексных обедов:

Холодная закуска 1 порция на выбор из ассортимента
Первое блюдо 1 порция на выбор из ассортимента
Второе блюдо 1 порция на выбор из ассортимента
Гарнир 1 порция на выбор из ассортимента
Хлеб 25 г
Напиток 1 порция на выбор из ассортимента

6.2. Варианты меню обеда:

Холодная закуска 1 порция на выбор из ассортимента
Первое блюдо 1 порция на выбор из ассортимента
Второе блюдо 1 порция на выбор из ассортимента
Гарнир 1 порция на выбор из ассортимента
Хлеб 50 г на выбор из ассортимента
Десерт 1 порция на выбор из ассортимента
Холодный напиток 1 порция на выбор из ассортимента
Чай 1 порция на выбор из ассортимента
Кофе 1 порция
Сахар 1 порция
Молоко или сливки 1 порция

6.3. Вариант меню торжественного приема № 1:

Холодные закуски и салаты
Студень домашний
Сельдь слабосоленая с картофелем и луком
Руллет куриный с миндалем и виноградом
Канопе с красной икрой
Канопе с форелью сл. Соли и сливочным кремом
Оливье с раковыми шейками
Салат «Деликатесный» с крабовым мясом

Свежие овощи, зелень
Горячее блюдо на выбор
Рыбная котлета рубленая
Мясная котлета рубленая
Гарнир
Пюре картофельное, дополнительный гарнир
Хлебная корзина
Хлебная корзина с маслом.
Фрукты и десерты
Пирожок с яблоком
Фрукты
Напитки
Чай в ассортименте
Вода минеральная
Морс

6.4. Вариант меню торжественного приема № 2:

Холодные закуски и салаты
Ассорти закусок на тарелке
Сырная тарелка
Деревенский овощной салат с копченой индейкой и яйцом пашот
Салат Цезарь
Первое блюдо
Куриный бульон с домашней лапшой и грибами
Горячее блюдо на выбор
Томленный ягненок с лавандовым ризотто
Филе трески с кремом из пастернака и листьями шпината
Хлебная корзина
Хлебная корзина с маслом.
Десерт
Суфле с черной смородиной
Напитки
Чай в ассортименте
Вода минеральная
Сахар
Лимон в нарезке

7. Формат организации питания

№ п/п	Формат питания	Формат проведения
1	Кофе-брейк	Накрытие, обслуживание
2	Комплексный обед № 1	Выдача блюд через раздачу
3	Комплексный обед № 2	Частичное накрытие
4	Обед	Накрытие, обслуживание официантами
5	Торжественный прием № 1	Накрытие, обслуживание официантами
6	Торжественный прием № 2	Накрытие, обслуживание официантами