



Шведский стол

на обед и ужин в ресторане «Маяк»



Уникальное предложение в Листвянке для туристических групп:
это быстро, удобно, вкусно и очень красиво

- Ассортимент холодных закусок и салатов
- Три горячих блюда на выбор гостя
- Два первых блюда
- Два гарнира на выбор
- Тематический чайный стол и десерты
- Напитки

(соки, мин. вода Байкала, ягодный морс собственного приготовления)

Удобно для групп свыше 50 человек

Стоимость от 1000 руб на человека

По всем вопросам обращаться на почту mayakrestoran@mail.ru
или по телефону: 8 (3952) 49-69-25; +7 924-996-15-16  

Индивидуальное туристическое меню
На выбор 1 салат, 1 суп, 1 горячее блюдо, 1 гарнир, 1 десерт. Напитки входят в стоимость.
При выборе варианта без супа - скидка 10%

1 ВАРИАНТ МЕНЮ 550 ₺

САЛАТЫ

«Нежный» <i>помидоры, огурцы, лук, куриная грудка, лист салата, картофель «Пай», масло растительное</i>	150г
«Оливье» <i>колбаса молочная, огурец и горошек консервированные, морковь, картофель, лук, майонез, яйцо</i>	150г
«Овощной» <i>огурцы, помидоры, перец болгарский, лист салата, масло растительное</i>	150г
Салат с фунчозой <i>фунчоза, морковь острая, огурец свежий горошек консервированный, кунжут, растительное масло, соевый соус</i>	150г

СУПЫ

Борщ с курицей, подается со сметаной	250/15г
Домашняя суп- лапша из курицы	250г
Рассольник со свининой	250/15г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриная грудка в соусе «Черный перец»	150г
Горбуша, запеченная с томатами и овощами	150г
Бефстроганов из говядины	150г

ГАРНИР

Картофельное пюре	150г
Фасоль стручковая с овощами	150г
Рис	150г

ДЕСЕРТ

Слойка с яблоком	50г
Булочка с сахаром и корицей	25г
Эклеры со сгущенным молоком	35г
Маффины	40г

ПРОЧЕЕ

Чай	
Кофе растворимый	
Хлеб (2 кусочка)	60г
Молоко	10мл
Лимон	5г
Сахар	10г

2 ВАРИАНТ МЕНЮ

650 ₺

САЛАТЫ

«Байкальский бриз»	150г
<i>белая рыба м/с, огурцы, помидоры, лист салата, картофель «Пай», лук, майонез, сливки</i>	
«Сытный»	150г
<i>грудка куриная, огурцы консервированные, лук обжаренный, шампиньоны, сыр, майонез</i>	
«Овощной»	150г
<i>огурцы, помидоры, перец болгарский, лист салата, масло растительное</i>	
Салат «Гори»	150г
<i>фасоль красная консервированная, говядина отварная, перец болгарский, помидоры, лук, чеснок, зелень, кинза, растительное масло</i>	

СУПЫ

Борщ со свининой, подается со сметаной	250/15г
Солянка по-домашнему, подается со сметаной	250/20г
Уха по-домашнему из белой рыбы	250г
Суп из свежих шампиньонов, с курицей, подается со сметаной	250/20г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Белая рыба в пергаменте с томатами и овощами	130г
Куриная котлета под сливочным грибным соусом	100/20г
Куриная грудка в пергаменте	150г
Свинина по-деревенски	150г
<i>запеченная с грибами, луком, картофелем, в сливочном соусе</i>	

ГАРНИР

Картофельное пюре	150г
Картофель отварной с маслом и зеленью	150г
Рис цветной	150г
Гречка отварная	150г

ДЕСЕРТ

Слойка с грушей	50г
Эклер со сгущенным молоком	35г
Пирожок с брусникой и яблоком	50г
Сливочный круассан	30г

ПРОЧЕЕ

Чай	
Кофе растворимый	
Хлеб (2 кусочка)	60г
Молоко	10мл
Лимон	5г
Сахар	10г
Вода Байкала	500мл

3 ВАРИАНТ МЕНЮ

800 ₺

САЛАТЫ

Салат с бужениной	130г
<i>буженина, огурцы маринованные, огурцы свежие, лист салата, яйцо, орех кедровый, соус на основе каперсов</i>	
«Летний»	150г
<i>помидоры, огурцы, лук красный, редис, соль, растительное масло, зелень</i>	
С куриной грудкой и черносливом	150г
<i>грудка куриная, яйцо перепелиное, огурец свежий, чернослив, грецкий орех, майонез</i>	
«Байкальский бриз»	150г
<i>белая рыба м/с, огурцы, помидоры, лист салата, картофель «Пай», лук, майонез, сливки</i>	
Сагудай из белой рыбы	80г

СУПЫ

Суп с домашними мясными фрикадельками	250г
<i>бульон мясной, лук, морковь, картофель, зелень, свинина, говядина</i>	
Солянка по-домашнему, подается со сметаной	250/20г
Уха по-домашнему из белой рыбы	250г
Харчо из говядины	250г
<i>бульон мясной, говядина, картофель, рис, грецкий орех, специи, зелень</i>	
Домашняя лапша с шампиньонами	250г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Белая рыба в пергаменте с шампиньонами	130г
Рулетик из белой рыбы под грибным соусом, с кедровым орешком	75/25г
Куриная грудка под кофейным соусом	150/25г
Свинья поджарка	150г

ГАРНИР

Картофельное пюре	150г
Брокколи отварная	150г
Рис цветной	150г
Овощи-гриль	150г

ДЕСЕРТ

Торт «Черемуховый»	75г
Пирожок с клубникой	50г
Пека́н кленовый	60г
Сливочный круассан	30г

ПРОЧЕЕ

Чай	
Кофе растворимый	
Хлеб(2 кусочка)	60г
Молоко	10мл
Лимон	5г
Сахар	10г
Вода Байкала	500мл

4 ВАРИАНТ МЕНЮ (ВЕГЕТАРИАНСКИЙ)

750 ₺

САЛАТЫ

«Лобио» <i>фасоль красная консервированная, помидоры, лук, чеснок, кинза, растительное масло, яблочный уксус, сахар, соевый соус</i>	200г
Салат со свежим шпинатом <i>шпинат, морковь маринованная, редис, зелень, растительное масло, сок лимона, чеснок, семена тыквы</i>	200г
«Хрустик» <i>капуста и огурцы маринованные, зеленый горошек, масло растительное, зелень</i>	200г
«Пхали» <i>свекла, огурец маринованный, лук, томатная паста, яблочный уксус, грецкий орех</i>	200г
Салат с пряной свеклой и вяленой вишней <i>микс салатный, пряная свекла, морковь маринованная, вишня вяленая, масло растительное, кедровый орех</i>	200г

СУПЫ

Похлебка из белых грибов, шампиньонов с овощами <i>картофель, морковь, зелень</i>	250г
Картофельный суп- крем с гренками	250/15г
Борщ	250г
Фасолевый суп	250г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Драники картофельные, со сметаной	200/40г
Закуска из цукини, баклажан и свежих шампиньонов, на пару	150г
Папоротник с грибами, луком и чесноком	200г
Кукуруза и свекла, обжаренные на гриле, подаются с соевым соусом	300г
Овощи-гриль	200г

ДЕСЕРТ

Халва домашняя с изюмом	50г
Яблоко с медом и семенами подсолнечника	100г
Свежие фрукты	200г
Орешки грецкие в сахарной глазури	50г
Сорбет клубничный	50г

ПРОЧЕЕ

Чай	
Кофе растворимый	
Хлеб(2 кусочка)	60г
Лимон	5г
Сахар	10г
Вода Байкала	500мл