

**МЕНЮ ОБЕДА «ШВЕДСКИЙ СТОЛ» ПО СРЕДАМ
на семинарах в конгресс (конференц) залах отеля PARK INN ПУЛКОВСКАЯ**

23.11.2016

«Экологические требования и платежи: реформа природоохранного законодательства 2016/17»

30.11.2016

«Кадрово-зарплатная политика 2016/17.

Страховые взносы и НДФЛ под контроль ФНС: что ожидает работодателей?»



Салат бар:

Томат, огурец, болгарский перец,
листья салата, стебель сельдерея,
морковь, кукуруза, редис, крутоны.

Домашние соленья:

огурцы, овощной микс, грибы, капуста

Закуски:

Овощной салат с оливковым маслом и пряными травами
Баварский салат
Сельдь пряного посола с луком/зеленью



Суп (первое блюдо)

Рассольник Ленинградский с курицей

Вторые блюда:

Свинина в кисло-сладком соусе с ананасом
Судак под польским соусом
Индейка запеченная в медово-горчичной глазури
Красная рыба (лосось/кета) паровая под соусом
Лазанья болоньез

Гарниры:

Овощи на пару (брокколи, морковь,
цветная капуста, стручковая фасоль)
Картофель запеченный с луком и зеленью
Гречка отварная с луком и грибами



Десерты:

Десертное ассорти фирменных пирожных
Фруктовый салат из консервированных фруктов
Панна-Котта
Сезонные фрукты

Ассортимент премиум кофе и чая

Соусы:

винегрет, йогуртовый, оливковое масло,
сметана, майонез, кетчуп (томатный), хрен

Хлебная станция

Хлеб, булочки