

## **Предложение по питанию организованных групп:**

Уважаемые коллеги – организаторы туров, экскурсий по столице Золотого Кольца!

Дорогие гости Ярославля!

Организуем питание для взрослых и детей в форматах от раннего завтрака до позднего ужина. Приведенные для примера варианты меню – типовые варианты.

Для вашей группы разработаем меню, отвечающее всем пожеланиям, в том числе и пожеланиям по стоимости на 1 персону.

Будем рады принять вас и ваших друзей в кафе «Манилов», расположенном в центре г.Ярославля, на ул.Большая Октябрьская 39/2 и обеспечим профессиональную работу и теплый прием.

e-mail: manilov.kafe@bk.ru

тел: +79605279888, +79159979777, 8(4852)304985, 932088

(с 01.12.2019)

**В любом варианте меню возможны замены и дополнения:**

**Кофе пакетированный 1/200 15.00**

**Бутерброд с сыром сливочным 1/50 40.00**

**Бутерброд с ветчиной 1/50 40.00**

**Сосиска сливочная 1 шт 50.00**

**Сэндвич с сыром и ветчиной 1 шт 120.00**

**Завтрак вариант №1, стоимость на 1 персону 255 рублей**

1.Масло сливочное, джем	10\10
2.Каша на сливках (рисовая, овсяная, пшенная)	1\180
3.Блины со сметаной\сгущенным молоком	1\120
4.Чай /сахар	1\200
5.Булочки или хлеб	1 порц

**Завтрак вариант №2, стоимость на 1 персону 265 рублей**

1.Масло сливочное, джем	10\10
2.Каша на сливках (рисовая, овсяная, пшенная)	1\180
3.Сырники со сметаной	100\20
4.Чай /сахар	1\200
5.Булочки или хлеб	1 порц

**Завтрак вариант №3, стоимость на 1 персону 245 рублей**

1.Масло сливочное, джем	10\10
2.Яичница классическая (или омлет)	100/20
3.Сосиска сливочная	1шт
4.Чай /сахар	1\200
5.Булочки или хлеб	1 порц

**Завтрак вариант №4, стоимость на 1 персону 255 рублей**

1.Масло сливочное, джем	10\10
2.Яичница с помидорами и сыром (или омлет)	1\120
3.Блины со сметаной\сгущенным молоком	1\120

4. Чай /сахар	1\200
5. Булочки или хлеб	1 порц

**Завтрак вариант №5, стоимость на 1 персону 250 рублей**

1. Каша молочная (рисовая, овсяная)	1\140
3. Блины со сметаной\сгущенным молоком	1\120
4. Чай/сахар	1\200
5. Булочки или хлеб	1порц

**Завтрак вариант №6, стоимость на 1 персону 250 рублей**

1. Омлет с с ветчиной	1\140
3. Блины со сметаной\сгущенным молоком	1\120
4. Чай/сахар	1\200
5. Булочки или хлеб	1 шт

**Обед вариант № 1, стоимость на 1 персону 330 рублей**

1. Салат «Сельдь под шубой» или «Винегрет»	1\100
2. Солянка домашняя со сметаной	1\250
3. Бризоль из цыпленка с карт/рисом/пастой	1\180
4. Хлеб пшеничный, ржаной	1 порция
5. Морс	1/200
6. Чай/сахар	1/200
7. Мини –десерт или выпечка	1 порц

**Обед вариант № 2, стоимость на 1 персону 300 рублей**

1. Салат «Оливье» или слоеный «Нежность»	1\100
2. Борщ со сметаной	1\250
3. Тефтели(из свинины и цыпленка) с соусом сливочным с картоф/рисом/пастой	1\180
4. Хлеб пшеничный, ржаной	1 порция
5. Чай/сахар	1/200
6. Мини – десерт или выпечка	1 порц

**Обед вариант № 3, стоимость на 1 персону 270 рублей**

1. Салат «Винегрет» или Оливье	1\110
2. Суп из цыпленка с лапшой	1\250
3. Жаркое с цыпленком и маринадами	1/200
4. Хлеб пшеничный, ржаной	1 порция
5. Чай/сахар	1/200
6. Мини-десерт или выпечка	1 порц

**Обед вариант № 4, стоимость на 1 персону 350 рублей**

1. Салат «Цезарь» с пекинской капустой и цыпленком или «Оливье»	1/110
2. Суп из семги или борщ	1\250
3. Курица (крокеты) с соусом сыр или треска в яйце с картоф/рисом/пастой	1\180
4. Хлеб пшеничный, ржаной	1 порция
5. Морс	1/200
6. Чай/сахар	1\200
7. Мини – десерт или выпечка	1 порц

**Ужин вариант №1, стоимость на 1 персону 290 рублей**

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Салат «Оливье» или<br>Салат «Греческий» или «Нежность» | 1\150    |
| 2. Ризотто со свинойной<br>или паста с курицей и грибами  | 1/190    |
| 3. Чай/сахар  | 1\200    |
| 4. Мини – десерт или выпечка                              | 1 порция |
| 5. Хлеб пшеничный, ржаной                                 | 1 порция |

**Ужин вариант №2, стоимость на 1 персону 285 рублей**

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Салат «Оливье» или «Овощной»           | 1\150    |
| 2. Тефтели «Сочные» с картоф/рисом/пастой | 1/200    |
| 3. Чай/сахар                              | 1\200    |
| 4. Мини – десерт или выпечка              | 1 порция |
| 5. Хлеб пшеничный, ржаной                 | 1 порция |

**Ужин вариант №3, стоимость на 1 персону 350 рублей**

- |  |          |
|--|----------|
| 1. Салат «Цезарь» с цыпленком или «Ореховый»   | 1\130    |
| 2. Свинина отбивная с помидорами под сырной<br>шапкой или рыба в хрустящей корочке<br>с картоф/рисом/пастой и соусом «терияки» | 1/220    |
| 3. Чай/сахар   | 1\200    |
| 4. Мини – десерт или выпечка   | 1 порция |
| 5. Хлеб пшеничный, ржаной  | 1 порция |

**Ужин вариант №4, стоимость на 1 персону 300 рублей**

- |  |          |
|--|----------|
| 1. Салат «Сельдь под шубой» или «Оливье»   | 1\150    |
| 2. Бризоль с картоф/рисом/пастой и маринад | 70/150   |
| 3. Чай/сахар                               | 1\200    |
| 4. Мини – десерт или выпечка               | 1 порция |
| 5. Хлеб пшеничный, ржаной                  | 1 порция |

**Ужин вариант №5, стоимость на 1 персону 300 рублей**

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Салат «Слоеный с копченым цыпленком»<br>или «Оливье», или «Нежность» | 1\150    |
| 2. Паста с семгой и шпинатом или со свинойной                           | 1\180    |
| 3. Чай/сахар  | 1\200    |
| 4. Мини – десерт или выпечка  | 1 порция |
| 5. Хлеб пшеничный, ржаной   | 1 порция |

**Ужин вариант №6, стоимость на 1 персону 290 рублей**

- |  |          |
|--|----------|
| 1. Салат «Столичный» или «Винегрет с сельдью»                                  | 1/150    |
| 2. Жаркое с курицей и маринадами<br>или тефтели «Сочные» с картоф/рисом/пастой | 1/200    |
| 3. Чай/сахар   | 1\200    |
| 4. Мини – десерт или выпечка   | 1 порция |
| 5. Хлеб пшеничный, ржаной  | 1 порция |