

Групповые обеды и ужины в Выборге

Помимо групповых обедов возможны варианты завтраков и вегетарианское меню. Принимаем предложения от туристических фирм. Наш зал рассчитан на 45 посадочных мест. Водитель и экскурсовод обедают бесплатно, если в группе не менее 30 человек. Скидки и бонусы рассматриваются в индивидуальном порядке. Стоимость обеда — 650 рублей на персону, ужина — 650 рублей на персону.

Обеды 650 рублей с человека

- Вариант обеда №1
 - Салат «Овощной» 1/160 (огурцы, помидоры, масло растительное)
 - Суп с фрикадельками 1/250
 - Шницель куриный с соусом 1/170
 - Рис отварной 1/150
 - Масло сливочное 1/20
 - Хлеб
 - Минеральная вода
 - Чай или кофе
- Вариант обеда №2
 - Салат «Греческий» 1/160 (огурцы, помидоры, перец болгарский, сыр Фета, масло растительное)
 - Солянка по-домашнему со сметаной 250/30
 - Морской окунь, запеченный с овощами и сыром 1/180
 - Картофель отварной с маслом и зеленью 1/100
 - Масло сливочное 1/20
 - Хлеб
 - Минеральная вода
 - Чай или кофе
- Вариант обеда №3
 - Салат «Деревенский» 1/150 (шампиньоны жареные, картофель отварной, яйцо, сыр, ветчина, майонез)
 - Борщ со свежей капустой 250/20
 - Бефстроганов 1/150
 - Рис отварной 1/150
 - Масло сливочное 1/20
 - Хлеб
 - Минеральная вода
 - Чай или кофе
- Вариант обеда №4
 - Салат «Золотой век» 1/150 (курица отварная, шампиньоны жареные с луком, картофель, морковь, майонез, чеснок)
 - Суп грибной со сливками 1/250
 - Свиная отбивная 1/100
 - Картофель фри с кетчупом 120/50
 - Масло сливочное 1/20
 - Хлеб
 - Минеральная вода
 - Чай или кофе

Ужин 650 рублей с человека

Бокал (150мл) красного сухого вина (Испания) в подарок.

- Вариант ужина №1:
 - Салат «Греческий» 1/160 (огурцы, помидоры, перец болгарский, сыр Фета, масло растительное)
 - «Храброе Сердце» 140/100/150 (свинина-гриль, печеный болгарский перец, лук маринованный, картофель по-деревенски)
 - Масло сливочное 1/20
 - Хлеб
 - Чай или кофе
 - Минеральная вода
- Вариант ужина №2
 - Салат «Овощной» 1/160 (огурцы, помидоры, перец болгарский, масло растительное)
 - «Вильгельм Завоеватель» 150/130/50 (свинина в ромово-фруктовом маринаде, картофель по-деревенски, черемша консервированная)
 - Масло сливочное 1/20
 - Хлеб
 - Чай или кофе
 - Минеральная вода
- Вариант ужина №3
 - Салат «Деревенский» 1/150 (шампиньоны жареные, картофель отварной, яйцо, сыр, ветчина, майонез)
 - «Веселый поход» 210/150 (филе курицы в соусе «Терияки», с овощами: перец болгарский, цуккини, морковь, имбирь, рис)
 - Масло сливочное 1/20
 - Хлеб
 - Чай или кофе
 - Минеральная вода
- Вариант ужина №4
 - Салат «Золотой век» 1/150 (курица отварная, шампиньоны жареные с луком, картофель, морковь, майонез, чеснок)
 - «Классический Строганов» 150/150 (филе говядины, шампиньоны, лук репчатый, сливки, рис)
 - Масло сливочное 1/20
 - Хлеб
 - Чай или кофе
 - Минеральная вода
- Вариант ужина №5
 - Салат «Греческий» 1/160 (помидоры, огурцы, перец болгарский, сыр Фета, масло растительное)
 - Белая рыба с овощным ризотто в фольге 120/150
 - Масло сливочное 1/20
 - Хлеб
 - Чай или кофе
 - Минеральная вода