

Московская  
горка

USTA  
Hotels

## Меню конференц-обедов

Телефоны: 8 (800) 333-87-82, (343) 350-05-05, ustahotels.ru

### В КАЖДЫЙ СЕТ ВКЛЮЧЕНЫ:

Чай пакетированный, 180 мл; Кофе Френч, 150 мл; Сливки порционные, 2 шт. (20 мл); Лимон, 5 г

#### Комплекс 1

Салат с копченой куриной грудкой, свежими томатами и фасолью.

В основе соус «Провансаль»  
100 гр

Борщ со сметаной 230/20гр

Фишболы с рисом Басмати и сливочно-грибным соусом  
120/100/60 гр

#### Комплекс 4

Салат с кальмарами и сельдереем. В основе горчица, соевый соус и «Провансаль»  
110 гр

Окрошка с ветчиной на квасе  
230/20 гр

Котлета «Пожарская» с овощным соте 130/120 гр

#### Вегетарианское меню

Салат из маринованных овощей с растительным маслом 120 гр

Грибной суп 230/20 гр

Паста «Фузилли» с овощами и орехами в томатном соусе 260 гр

#### Комплекс 2

Мясной салат со свежим огурцом и сыром. В основе соус «Провансаль» 100 гр

Сливочный суп с овощами и куриной грудкой 230 гр

Телятина с грибами, сладким перцем и толченым картофелем  
120/120 гр

#### Комплекс 5

Салат из свежих овощей с редисом. В основе растительное масло 100 гр

Куриный суп с рисом 230 гр

Свинина горячего копчения с запеченным беби-картофелем и сальсой  
180/100/30 гр

#### Комплекс 3

Спаржа с сезонными овощами и пряными травами.

В основе соевый соус  
100 гр

Куриный суп с зеленой чечевицей  
230 гр

Фаршированный перец с овощным соусом  
180/70 гр

#### Стоимость бизнес-ланча - 380 руб.

Уважаемые гости!

Обращаем Ваше внимание, что использование своей еды и напитков на конференц-площадках запрещено, так как отель несет ответственность за питание, организованное на его территории.

При увеличении заказа свыше 20 порций за сутки до проведения мероприятия, дополнительно оплачивается 20% за срочность выполнения.

За упаковку блюд с собой взимается дополнительно 300 рублей, независимо от количества одноразовой тары.

Цены действительны с 01.01.2019г.