



## **Меню для участников конференций на 2012 год**

### **Кофейные паузы**

#### **Кофейная пауза № 1**

Кофе, чай

Минеральная вода

Ассорти из печенья

**2.10 Ls или 3.00 EUR за персону**

#### **Кофейная пауза № 2**

Кофе, чай

Минеральная вода, сок

Ассорти из печенья

Канapé

Булочка

Пироженое

**2.81 Ls или 4.00 EUR за персону**

#### **Кофейная пауза № 3**

Кофе, чай

Минеральная вода, сок

Ассорти из печенья

Канapé

Булочка

Пироженое

Фрукты

**3.13 Ls или 4.45 EUR за персону**

#### **Кофейная пауза № 4**

Кофе, чай

Минеральная вода, сок

Ассорти из печенья

Канapé (3 шт.)

Булочка

Пироженое

Фрукты

**4.00 Ls или 5.70 EUR за персону**



### **Лёгкий обед №А**

Кофе, чай  
Минеральная вода, сок  
Канапе с лососем и оливками  
Медальон из свинины на ржаной гренке  
Tortilla с сырным салатом  
Тартар из буженины с сухариком из чёрного хлеба  
Канапэ с козьим сыром и овощами гриль  
Куриное сатэ с корнишономи  
Фрукты  
**7.00 Ls или 10.00 EUR за персону**

### **Обед и ужин (2 блюда)**

#### **К1**

Грибной суп-крем с сухариками  
Свинные медальоны- гриль с картофельно-сливочной териной,  
тушеными овощами и соусом из красного вина  
Кофе или чай  
Вода со льдом  
Хлеб, масло  
**7.73 Ls или 11.00 EUR за персону**

#### **К2**

Томлёная масляная рыба с жареным картофелем с зеленью,  
овощами гриль и соусом из моркови и порея  
Яблочный пирог с миндалем, клубничным соусом и  
ванильным мороженым  
Кофе или чай  
Вода со льдом  
Хлеб, масло  
**7.73 Ls или 11.00 EUR за персону**

#### **К3**

Зелёный салат с фетой и свежим базиликом  
Куриные полоски с овощами, томленным рисом и  
сливочным соусом  
Кофе или чай  
Вода со льдом  
Хлеб, масло  
**7.73 Ls или 11.00 EUR за персону**



## **Обед и ужин (3 блюда)**

### **Меню №1**

*Ассорти из листьев салата, грудка-гриль цыпленка с маковым соусом  
Томленая говядина с картофелем и тимьяном, в зелени и масле  
обжаренными овощами и соусом из вина  
Клубничный суп с ванильным мороженым  
Кофе или чай  
Минеральная вода 0,33  
Хлеб, масло с добавлением зелени  
**9.84 Ls или 14.00 EUR за персону***

### **Меню №2**

*Суп Минестрон с натертым сыром и нарезаной зеленью  
Томленное филе сайды с картофельным пюре и овощным релишем  
Шоколадный крем с апельсиновым соусом и обжаренным миндалем  
Кофе или чай  
Минеральная вода 0,33  
Хлеб, масло с добавлением зелени  
**9.84 Ls или 14.00 EUR за персону***

### **Меню №3**

*Овощной суп-крем с сухариками и базиликом  
Запечёная куриная грудка с приготовленным на пару рисом и овощами  
Фруктово-ореховый пирог с мороженым и вишневым соусом  
Кофе или чай  
Минеральная вода 0,33  
Хлеб, масло с добавлением зелени  
**9.84 Ls или 14.00 EUR за персону***

### **Меню №4**

*Салат с сыром Фета, оливками и соусом бальзамико  
Свиной карбонад-гриль с картофельной териной, горячими овощами и  
соусом из базилика  
Фруктовое ассорти с ванильным мороженым и ягодным соусом  
Кофе или чай  
Минеральная вода 0,33  
Хлеб, масло с добавлением зелени  
**9.84 Ls или 14.00 EUR за персону***



**Меню №5 (традиционные латышские блюда)**

Куриный суп с овощами  
Жаркое из свинины с перловкой и соусом из лесных грибов  
Слоёнка из чёрного хлеба с клюквенным вареньем и сливками  
Кофе или чай  
Минеральная вода 0,33  
Хлеб, масло с добавлением зелени  
**13.35 Ls или 19.00 EUR за персону**

**Меню №6**

Картофельно-грибной суп-крем с хрустящим беконом  
Приготовленное на пару филе лосося с картофельным суфле, на масле  
обжаренной цветной капустой и соусом из лайма и креветок  
Творожный крем с фруктами и клюквенным соусом  
Кофе или чай  
Минеральная вода 0,33  
Хлеб, масло с добавлением зелени  
**13.35 Ls или 19.00 EUR за персону**

**Меню №7**

Ледяной салат с копчёным лососем, помидорами черри и цитрусово-  
оливковым соусом  
Медальоны из филе говядины с картофельной териной ,овощами-гриль  
и соусом из красного вина  
Фруктовое ассорти с ванильным мороженым  
Кофе или чай  
Минеральная вода 0,33  
Хлеб, масло с добавлением зелени  
**13.35 Ls или 19.00 EUR за персону**