

Главный технолог
(по питанию)
ОАО «Белгроздравница»

Л.А. Лозовицкий

Утверждаю
Директор филиала
«Санаторий «Сосновый бор»
ОАО «Белгроздравница»
М.М. Бобко
2025 год



С Новым Годом!

Меню
31.12.2025

Новогодняя ночь в «Сосновом бору»

Холодные закуски:

Рыбное ассорти «Морской праздник» 1/200/5/10

(рыбная гастрономия в ассортименте, зелень, оливки)

Плато «Новогодний каскад» 1/70/70/50/70

(шпинатные блинчики с нежным сыром и красной рыбой,
канапе с сыром «Кремчиз» и икрой, профитроли с птицей и грибами,
тарталетка с салатом «курица с ананасом»)

Закуска «Праздничная» 1/150/10

(мясная гастрономия в ассортименте, зелень)

Мясная нарезка «Беларускія прысмакі» с хреном 1/50/50/50/50/10

(рулет из птицы, фаршированный блинчиками со свиной,
мясо запечённое, грудинка коп./зап., колбаса домашняя жареная с хреном)

Сырное плато 1/150/20/10/10

(сыр в ассортименте, виноград, орех грецкий, мед)

Ассорти из овощей «Овощной букет» 1/50/50/30/10/10

(томат, огурец, перец, зелень, оливки)

Разносолы из бочонка 1/50/30/30/50/50

(капуста «Острый янтарь», морковь пряная, огурцы сол.
грибы марин., кукурузные початки консервир.)

Салат «Карнавал» 1/100

(цыплёнок бройлер., горошек консерв., картофель, морковь, яйцо, майонез)

Салат «Новогодний с креветками» 1/145

(салатный микс, креветки, сыр «Моцарелла»,
томат, орех грецкий, лимон, масло подсолн., горчица)

Горячие закуски:

Жульен из индейки и грибами 1/125

(мясо индейки, шампиньоны свежие, лук репчатый, сыр, сливки)

Вторые блюда:

Царское жаркое со свиной под сырной шапочкой 1/400

(свинина, картофель, шампиньоны, сыр, сливки)

Запечённая форель под сливочным соусом с миксом из риса и овощей 1/200/50/150

(форель, сливки, овощная смесь)

Десерт:

Фруктовый букет 1/300

(мандарины, груша, киви, виноград, хурма)

Торт «Новогодний» 1/100

Конфеты 1/100

Напитки:

Ягодный морс 1/1000

Сок 1/250

Вода минеральная 1/500

Чай с сахаром 1/200/10

или кофе с сахаром со сливками 1/200/10/10

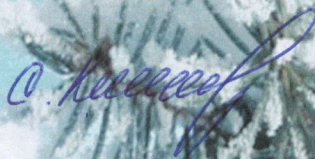
Шампанское 1 бут. (для взрослых)

Новогодний подарок 1 упаковка (для детей)

Хлеб пшеничный 1/150

Хлеб ржаной 1/200

Заведующий пищеблоком



С.Л.Котковец

В меню могут вноситься незначительные изменения.