

Приложение А  
к Агентскому соглашению о порядке и условиях предоставления услуг коммерческого  
обслуживания пассажиров в бизнес зале

**Меню закусок и напитков для шведского стола**

**Завтраки**

Каша овсяная

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Молоко	200	200
Хлопья овсяные	40	40
Сахар	20	20
Масло сливочное	10	10
Соль	1	1
<b>Выход блюда</b>		<b>250</b>

Каша рисовая

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Молоко	200	200
Крупа рисовая	40	40
Сахар	20	20
Масло сливочное	10	10
Соль	1	1
<b>Выход блюда</b>		<b>250</b>

Каша пшенная

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Молоко	200	200
Крупа пшено	40	40
Сахар	20	20
Масло сливочное	10	10
Соль	1	1
<b>Выход блюда</b>		<b>250</b>

Каша гречневая

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Молоко	200	200
Крупа гречневая	40	40
Сахар	20	20
Масло сливочное	10	10
Соль	1	1
<b>Выход блюда</b>		<b>250</b>

Мюсли, шоколадные шарики, кукурузные хлопья

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Молоко	200	200
Мюсли, хлопья, шарики	40	40
<b>Выход блюда</b>		<b>240</b>

Тесто на блины п\ф

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Молоко	Масса брутто	Масса нетто
Яйцо кур	500	600
Сахар	3шт	120г
Соль	80	80г
Масло растит	5	5
Мука	30	30
<b>Выход</b>	300	200

#### Блины с припеком

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Тесто на блины п\ф	120	120
Масло сливочное	10	10
<b>Выход</b>		<b>90г</b>

#### Блины с сыром и грибами

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Тесто на блины	120	120
Сыр голландский	40	40
Грибы	40	40
Масло сливочное	10	10
<b>Выход</b>		<b>180г</b>

#### Сэндвич с курицей

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Хлеб тостовый	45	45
Майонез	10	10
Салат лист	7	5
Помидор	12	10
Филе курицы	30	30
Сыр	10	10
Масло растит	5	5
Соль	1	1
Специи	1	1
<b>Выход</b>		<b>80г</b>

#### Сэндвич с ветчиной и сыром

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Хлеб тостовый	45	45
Майонез	10	10
Салат лист	7	5
Огурец св	12	10
Ветчина	20	20
Сыр	10	10
Соль	1	1
Специи	1	1
<b>Выход</b>		<b>80</b>

#### Омлет

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Яйцо куриное	2шт	80г

Молоко	70	70
Соль	2	2
Масло растит	10	10
<b>Выход</b>		<b>130</b>

Оладьи  
Тесто на оладьи

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Молоко	500	600
Яйцо кур	3шт	120г
Сахар	80	80г
Соль	5	5
Масло растит	30	30
Мука	300	200
Разрыхлитель	10	10
<b>Выход</b>		<b>1000</b>

Оладьи

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Тесто на оладьи	130	130
Масло растительное	15	15
<b>Выход</b>		<b>110</b>

Запеканка творожная

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Творог	750	750
Яйцо	200	200
Сахар	100	100
Мука	50	50
Масло растительное	10	10
Крупа манная	50	50
<b>Выход</b>		<b>1000</b>

Сосиски свино-говяжьи (Высший сорт)

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Сосиски ганноверские	1150	1000
Масло растит	25	25
Специи	5	5
<b>Выход</b>		<b>1000</b>

Ассорти свежих овощей

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Огурец св	520	450
Помидор св	520	450
Зелень	150	100
<b>Выход</b>		<b>1000</b>

**Наполнители для завтраков**

- цукаты;
- орехи;
- мед в дипах;

- джем в дипах;
- джем в ассортименте;
- молоко;
- сметана;
- майонез в дипах;
- кетчуп в дипах;
- сгущенное молоко;
- ветчина;
- сыр.

### Салаты

#### Салат овощной

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Помидор	45	40
Огурец	45	40
Перец болгарский	45	40
Зелень	7	5
Лист салата	30	20
Соль	2	2
Масло раст	5	5
<b>Выход</b>		<b>140</b>

\*Заправка салата перед подачей

#### Салат из свежих овощей с курицей и сыром

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Помидор	32	30
Огурец	32	30
Перец болгарский	30	20
Зелень	7	5
Маслины	15	15
Сыр сливочный	25	25
Филе куриное	40	45
Лист салата	15	10
Соль	2	2
Масло раст	5	5
<b>Выход</b>		<b>160</b>

\*Заправка салата перед подачей

### Первые блюда

#### Суп-лапша с курицей

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Бульон п\ф	200	200
Лук репка	23	20
Морковь очищ	20	20
Лапша	15	15
Масло растит	15	15
Соль	2	2
Специи	1	1
Зелень	5	3
Курица отв	30	30

<b>Выход</b>		<b>250</b>
--------------	--	------------

Суп-пюре грибной с пряными гренками

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Бульон п\ф	100	100
Лук репка	23	20
Шампиньоны	52	50
Сливки 22	40	40
Масло растит	15	15
Картофель очищ п\ф	30	30
Соль	2	2
Специи	1	1
Зелень	5	3
Сухарики п\ф	15	15
<b>Выход</b>		<b>250</b>

Борщ с говядиной и сметаной

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Бульон п\ф	150	150
Лук репка	15	12
Морковь очищ	15	12
Свекла	17	15
Капуста б\к	42	40
Картофель очищ п\ф	30	30
Томат паста	20	20
Масло растит	15	15
Соль	2	2
Специи	1	1
Зелень	5	3
Говядина отв	30	30
Сметана	40	40
<b>Выход</b>		<b>250</b>

Солянка сборная мясная с маслинами, лимоном и сметаной

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Бульон п\ф	150	150
Лук репка	23	20
Колбаса в\к	20	20
Окорок в\к	20	20
Говядина отв	20	20
Огурцы мар	35	35
Томат паста	25	25
Лимон	10	10
Маслины	15	15
Масло растит	15	15
Соль	2	2
Специи	1	1
Зелень	5	3
Сметана	40	40
<b>Выход</b>		<b>250</b>

## Вторые блюда

### Филе курицы в сливочном соусе с грибами

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Филе курицы	105	100
Шампиньоны	55	55
Масло растит	15	15
Сливки	50	50
Соль	2	2
Специи	2	2
Мука	8	8
Зелень	5	3
<b>Выход</b>		<b>150г</b>

### Шницель натуральный, рубленый

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Свинина мякоть	120	120
Лук репка	22	20
Сливки	20	20
Масло растит	15	15
Сухари панировочные	10	10
Соль	2	2
Специи	2	2
Зелень	5	3
<b>Выход</b>		<b>130</b>

### Овощное соте с говядиной

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Говядина мякоть	85	80
Цветная капуста с\м	25	20
Брокколи с\м	25	20
Картофель	25	20
Перец болгар	25	15
Лук репка	15	10
Морковь	25	20
Помидор св	35	30
Масло растит	15	15
Соль	2	2
Специи	2	2
Зелень	5	3
Шампиньоны	45	40
<b>Выход</b>		<b>210</b>

## Гарниры

### Рис\рис микс

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Рис\рис микс	85	85
Масло сливочное	10	10
Соль	2	2
<b>Выход</b>		<b>150</b>

Каша гречневая с грибами

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Крупа гречневая	50	50
Шампиньоны	32	30
Масло рстит	10	10
Масло сливочное	10	10
Соль	2	2
Зелень	5	3
<b>Выход</b>		<b>150</b>

Картофель отварной

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Картофель очищ		140
Масло сливочное		10
Соль		2
<b>Выход</b>		<b>150</b>

Картофель запеченный дольками

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Картофель		170
Специи		35
Масло растительное		10
Соль		2
<b>Выход</b>		<b>150</b>

Кус-кус с овощами

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Кус кус	30	30
Брокколис\м	22	20
Цветная капуста с\м	22	20
Морковь	22	20
Соль	2	2
Масло сливочное	10	10
<b>Выход</b>		<b>150</b>

Овощное соте

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Лук	12	10
Морковь	20	15
Кабачки	22	20
Картофель	40	30
Цветная капуста	32	30
Брокколи	32	30
болгарский перец	30	20
Помидор св	25	20
Фасоль с\м	22	20
Масло растит	10	10
Соль	2	2

Зелень	5	3
<b>Выход</b>		<b>150</b>

#### Овощи в соусе бешамель

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Лук	12	10
Морковь	20	15
Картофель	40	30
Цветная капуста	32	30
Брокколи	32	30
болгарский перец	30	20
Помидор св	25	20
Соус бешамель п\ф	50	50
Масло растит	10	10
Соль	2	2
Зелень	5	3
<b>Выход</b>		<b>150</b>

#### Десерты

##### Эклеры с шоколадным кремом

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Тесто заварное п\ф	35	35
Крем шоколадный	60	60
Пудра сахарная	5	5
Глазурь шоколадная	5	5
<b>Выход</b>		<b>100</b>

##### Круассан с шоколадным кремом

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Тесто слоеное	35	35
Крем шоколадный	40	40
Пудра сахарная	5	5
Глазурь шоколадная	5	5
<b>Выход</b>		<b>70</b>

##### Круассан с фруктовой начинкой

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Тесто слоеное	35	35
Крем фруктовый	40	40
Пудра сахарная	5	5
Глазурь шоколадная	5	5
<b>Выход</b>		<b>70</b>

##### Маффин шоколадный

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
--------------	--------------	-------------



Масло сливочное	40	40
Яйцо	20	20
Сахар	15	15
Разрыхлитель	5	5
Мука	15	15
Глазурь шоколадная	10	10
Кокао	5	5
<b>Выход</b>		<b>70</b>

#### Ванильный капкейк

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Масло сливочное	40	40
Яйцо	20	20
Сахар	15	15
Разрыхлитель	5	5
Мука	15	15
Крем сливочный		25
<b>Выход</b>		<b>80</b>

#### Базовые напитки

- чай пакетированный – 2 сорта, зеленый, черный;
- кофе (кофе машина) – зерновой;
- сок в ассортименте;
- вода, газ не газ;