



Hotel Marinela  
SOFIA

## НАЦИОНАЛНА КОНФЕРЕНЦИЯ АСИ БЪЛГАРИЯ 01.02-02.03.2019г.

### БЮФЕТИ МЕНЮТА (СЕДЯЩ)

(Минимум 20 души)

#### Меню 1 – 12 евро/на човек

##### Салатен бар:

Сезонни зелени салати, домати, чушки, финно бяло зеле, ивици от червено зеле, сладка царевица, краставици, жулиен от моркови

##### Избор на сосове, дресинги:

Йогурт дресинг, Олив-балсамико дресинг

##### Добавки:

Хрупкави крутони, нарязан магданоз, маслини, мариновани кубчета сирене, артишок със сушени домати

##### Салати § предястия:

„Шопска“ Салата

Картофена Салата със сладък лук, осолени краставички и билки

„Паста“ - салата с чушки маслини и чери домати и песто

„Антипаста“ - печени, мариновани зеленчуци с моцарела

Табуле салата с киноа и чери домати

##### Супа:

Гъбена крем супа

##### Основни ястия:

Пухкаво картофено пюре с магданоз и орехи

Ризото с вино " Совиньон Блан " и пармезан

Сезонни зеленчуци с масло и пресни билки

Бобено рагу

Елда с ратауй

**Десерти:**

Плато с прясно нарязани плодове

Йогурт с горски плодове

## **Меню 2 – 12 евро/на човек**

### **Салатен бар:**

Сезонни зелени салати, домати, чушки, финно бяло зеле, сладка царевица, краставици, жулиен от моркови

### **Избор на сосове, дресинги:**

Олив-балсамико дресинг, Салатен сос от синьо сирене

### **Добавки:**

Хрупкави крутони, нарязан магданоз, маслини, мариновани кубчета сирене, артишок със сушени домати

### **Салати § предястия:**

Микс от зелени салатки с круша и ядки  
Салата от домати с кубчета бяло сирене, лук и риган  
Салата „Снежанка“  
Гръцка салата с айсберг

### **Супа:**

Картофена крем супа с къри

### **Основни ястия:**

Гриловани зеленчуци със зехтин и розмарин  
Паста с доматиен сос и зеленчуци  
Картофени палачинки със заквасена сметана и чипс от лук  
Глазирани моркови с мед и звезден анасон  
Гъбено ризото

### **Десерти:**

Плодова Салата  
Лека торта с плодове и ядки  
Тиквеник



Hotel Marinela

SOFIA

#### **Салатен бар:**

Сезонни зелени салати, домати, чушки, финно бяло зеле, сладка царевица, краставици, жулиен от моркови

#### **Избор на сосове, дресинги:**

Йогурт дресинг, Олив-балсамико дресинг

#### **Добавки:**

Хрупкави крутони, маслини, мариновани кубчета сирене

#### **Салати § предястия:**

Салата айсберг със сирене пармезан и чери домати Салата от печени зеленчуци

Тосканска хлебна салата – домати, краставици, червен лук, песто и каперси Салата от сладка царевица, зеле , кашкавал, краставица и френски дресинг

#### **Супа:**

„Минестроне“ супа- зеленчукова супа с паста

#### **Основни ястия:**

Киноа със зеленчуци

Сотирани картофи с бял лук , кимион и магданоз Паста с „Quattro Formaggio“ сос и чери домати

Броколи и карфиол, задушени в масло и кедрови ядки

#### **Десерти:**

Плодова салата с бита сметана и карамелиризирани ядки Panna Cotta със слако от горски плодове

Мини ябълков щрудел, с ванилов сос

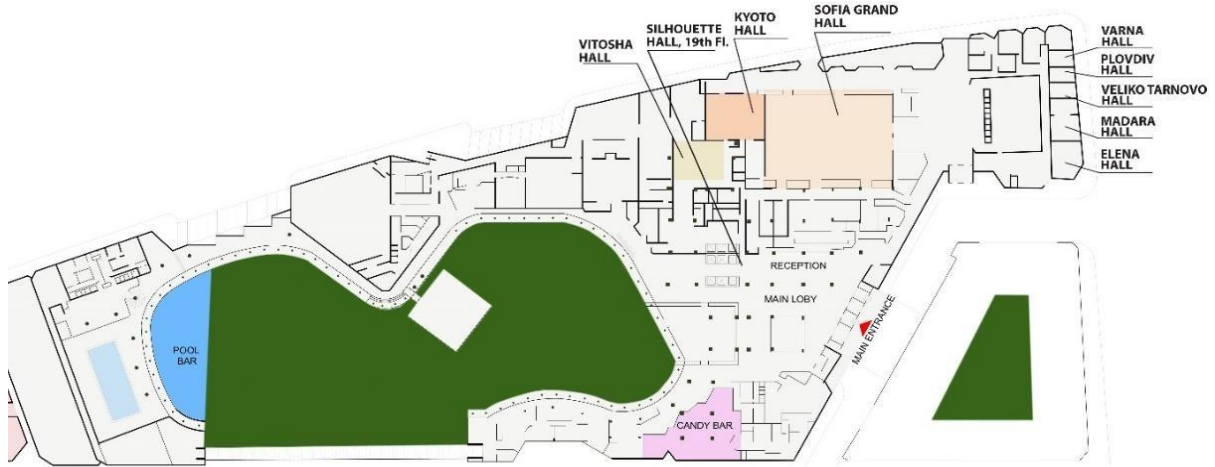




Hotel Marinela

SOFIA

**СХЕМА НА КОНФЕРЕНТНИЯ ЕТАЖ**



Hotel Marinela

SOFIA