



# Всемирный день моря

Журавель Н.Н.

Ковалев Д. В.

Бурлаченко Л. А.

Питиримова Е. Е.

Набильский М. А.

# Характеристика события

Всемирный день моря (World Maritime Day) — один из международных праздников в системе Организации Объединенных Наций. Этот день отмечается с 1978 года по решению 10 сессии Ассамблеи Межправительственной морской консультативной организации (International Maritime Organization, IMO).

До 1980 года он отмечался 17 марта, а затем его дату решено было перенести на один из дней последней полной недели сентября.

Цель Всемирного дня моря — привлечь внимание международной общественности к тому, какой невосполнимый ущерб морям и океанам наносят перелов рыбы, загрязнение водоемов и глобальное потепление. Наиболее важные задачи — повышение экологической безопасности морских перевозок, предупреждение загрязнения морской среды, в частности нефтью, сохранение биоресурсов и борьба с браконьерством.

Проведение Всемирного дня моря, который каждый год посвящен определенной актуальной экологической теме, сопровождается различными природоохранными мероприятиями, экологическими акциями и митингами в разных странах мира.



# Меню

Наименование	Выход, г	Цена
<b>Холодные блюда и закуски</b>		
Смороброд с кальмарами и печеными томатами	150	95
Смороброд с подкопченной сельдью	150	99
Балтийская сельдь с картофелем	150	110
Тар-тар из лосося с имбирным соусом	75	75
Тар-тар из мяса краба на подушке из авокадо	75	79
<b>Метод подачи: русский</b>		
<b>Горячие закуски</b>		
Мидии в соусе «Дорблю»	200	120
Жареные креветки с соусом из зеленого горошка	200	135
Рапаны с томатами и картофельным кремом	200	144
Хрустящий спринг-ролл с лососем и шпинатом	200	135
<b>Метод подачи: русский</b>		
<b>Салаты</b>		
Салат с копченой треской и картофелем	250	90
Салат с баклажанами фри и томатами	250	95
Салат с овощами, креветками и медово-горчичной заправкой	250	90
Салат «Цезарь» с креветками	250	110
<b>Метод подачи: русский</b>		

<b>Первые блюда</b>		
Марсельский рыбный суп	350	95
Томатный суп с мидиями, кальмарами и свежим базиликом	350	100
<b>Метод подачи: американский</b>		
<b>Вторые блюда</b>		
Краб-котлеты	180	65
Лосось в тумане на подушке из шпината	180	70
Цыпленок на сене с молодым картофелем	350	145
Стейк из говяжьей вырезки	180	135
<b>Метод подачи: русский</b>		
<b>Гарнир</b>		
Картофельное пюре	150	100
Молодой картофель жареный с розмарином	150	90
Рис с прованскими травами	150	95
<b>Метод подачи: русский</b>		
<b>Десерт</b>		
Штрудель яблочный	150	85
Творожный мусс	200	99
Тирамису	150	110
<b>Метод подачи: русский</b>		
<b>Напитки</b>		
Вода минеральная	200	55
Сок (яблочный, виноградный)	200	60
Вино "Geyzer Peak Chardonnay" белое сухое	125	134
Вино "Geyzer Peak Zinfandel" красное сухое	125	140
<i>Подается в бокалах по 100-125 мл</i>		
Водка "Absolut Mango"	50	90
<i>Подается в рюмках вместимостью 50 мл</i>		



# Сервировка стола











- ✓ Сервировка стола подобрана в соответствии с темой «Всемирный день моря».
- ✓ Синяя скатерть символизирует море, а светлая юбка – песчаный берег.
- ✓ В качестве декора были использованы декоративные ракушки, жемчуг. Салфетки размещены в тарелках в виде корабликов.
- ✓ Были использованы: скатерть, салфетки, тарелки, бокалы и рюмки, столовые приборы: вилки, ножи
- ✓ Все элементы сервировки размещались в соответствии с правилами.



**Спасибо за  
внимание!!!**