



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
Холодные блюда и закуски		
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
Метод подачи: русский		
Горячие закуски		
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
Метод подачи: русский		
Салаты		
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
Метод подачи: русский		

Первые блюда		
Марсельский рыбный суп	350	95
Томатный суп с мидиями, кальмарами и свежим базиликом	350	100
Метод подачи: американский		
Вторые блюда		
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
Метод подачи: русский		
Гарнир		
Картофельное пюре	150	100
Молодой картофель жареный с розмарином	150	90
Рис с прованскими травами	150	95
Метод подачи: русский		
Десерт		
Штрудель яблочный	150	85
Творожный мусс	200	99
Тирамису	150	110
Метод подачи: русский		
Напитки		
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
Подается в бокалах по 100-125 мл		
Водка "Absolut Mango"	50	90
Подается в рюмках вместимостью 50 мл		

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!!!**