



Меню ОЗП 2018-19, Бизнес-класс



Завтрак вылет с 03 час. до 10 утра (0-3 ч.) НЕЧЕТНАЯ НЕДЕЛЯ (прямой рейс из DME)

Салат

Описание блюда		Посуда
Салат Микс из 4 Витаминный		Салатник фарфоровый
Перец желтый свежий кубик		
Помидоры Черри порционированные 1/2		
Сыр Пармезано порционированный		
Соус	Масло оливковое	



Рацион «завтрак» включает два вида ГП

Заправку к салату перекладываем в молочник



СЕРВИРОВКА ХЛЕБА ИЗ КОРЗИНЫ, на выбор пассажира!

Омлет запеченный, подается с куриными рулетиками и овощами.
На выбор пассажира - соус томатный с кинзой **или** соус сливочный.

Описание блюда		Посуда
Омлет натуральный		Касалетка фольговая, перекладка на фарфоровую большую круглую тарелку 175 мм
Рулетики мини формованные куриные с ветчиной говяжьей порционированные ГЦ		
Капуста брокколи с/м припущенная		
Перец красный жареный треугольником		
Перец желтый жаренный треугольником		
Соус	Соус томатный с кинзой	



Соус перекладываем в молочник, уточнив у клиента при заказе



Каша овсяная на фруктовом соке.

На выбор пассажира- чернослив в сиропе **или** топпинг из лесных ягод.

Описание блюда		Посуда
Соус Чернослив в сиропе		Касалетка фольговая перекладка в фарфоровый салатник, подача с подстановочной тарелкой
Топпинг из лесных ягод		



Топпинг перекладываем в молочник, уточнив у клиента при заказе

Завтрак вылет с 03 час. до 10 утра (0-3 ч.) ЧЕТНАЯ НЕДЕЛЯ (прямой рейс из DME)

Салат

Описание блюда	Посуда
Огурцы свежие нарезанные полукольцом	Салатник фарфоровый АК
Орехи фундук обжаренные дробленые	
Укроп свежий микс	
Соус	Йогуртовый с мятой

СЕРВИРОВКА ХЛЕБА ИЗ КОРЗИНЫ, на выбор пассажира!



Рацион «завтрак» включает два вида ГП

Заправку к салату перекладываем в молочник



Омлет запеченный с сыром, подается с помидором Черри и зеленью.

На выбор пассажира - соус томатный с кинзой **или** соус сливочный.

Описание блюда	Посуда
Омлет натуральный с сыром	Касалетка фольговая АК Помидоры – круглая касалетка . перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Помидоры Черри с зеленью ГЦ	
Соус	Соус томатный с кинзой Соус сливочный



Соус перекладываем в молочник, уточнив у клиента при заказе



Каша пшенная на фруктовом соке. На выбор пассажира - курага в сиропе **или** топпинг из лесных ягод.

Описание блюда	Посуда
Каша пшенная на апельсиновом соке	Касалетка фольговая, перекладка в фарфоровый салатник, подача с подстановочной тарелкой
Соус	



Топпинг перекладываем в молочник, уточнив у клиента при заказе

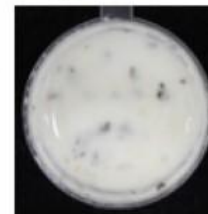


Обед/ужин вылет с 10 утра до 03 час. (0-3 ч.) НЕЧЕТНАЯ НЕДЕЛЯ (прямой рейс из ДМЕ)

Рацион «обед/ужин» включает 3 вида ГП

*украшения к блюдам и холодные заправки на подносе в телеге с питанием БК

Заправку к салату перекладываем в молочник



СЕРВИРОВКА ХЛЕБА ИЗ КОРЗИНЫ, на выбор пассажира!



Салат

Описание блюда	Посуда
Огурцы свежие нарезанные полукольцом	Салатник фарфоровый АК
Орехи фундук обжаренные дробленые	
Укроп свежий микс	
Соус	Йогуртовый с мятой

Сочная телятина с гарниром из стручковой фасоли, приправленная мясным соусом Порто (детально слайд 15)

Описание блюда	Посуда
Телятина обжаренная на оливковом масле	Касалетка круглая, перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Фасоль стручковая обжаренная с чесноком на оливковом масле	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Соус Порто (горячий)	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник



Веточка петрушки



Нежное филе палтуса, подается с морковным чатни и винным соусом (детально слайд 16).

Описание блюда	Посуда
Пюре морковное (круглая фольговая касалетка, разогрев).	1 этап: перекладка в центр фарфоровой круглой тарелки 175 мм
Палтус – гриль (фольговая касалетка)	2 этап: перекладка филе на пюре
Чатни из моркови (не греется, на подносе в телеге с питанием БК)	3 этап: сверху на филе + каперс и укроп
Винный соус (фольговая круглая касалетка – разогрев)	4 этап: 50 % на блюдо (на свободную часть тарелки), 50 % в соусник – завершение сервировки йогуртом



Чатни из моркови
Укроп свежий веточка ГЦ
Каперсы крупные с хвостиком подготовленные



Йогурт Активиа натуральный подготовленный



Паста паккери, фаршированная тыквой и сыром рикотта, под соусом бешамель (детально слайд 17).

Описание блюда	Посуда
Паккери фаршированные сырной начинкой с медовой тыквой (3 шт.)	Касалетка фольговая на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Соус бешамель с мускатным орехом	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник
Помидор черри запеченный, петрушка нарезанная	Завершение сервировки и украшение блюда



Обед/ужин вылет с 10 утра до 03 час. (0-3 ч.) ЧЕТНАЯ НЕДЕЛЯ (прямой рейс из DME)

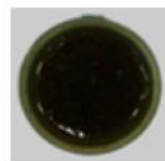
Салат

Описание блюда	Посуда
Салат микс Премиум	Салатник фарфоровый
Помидоры Черри порционированные 1/2	
Базилик свежий лист	
Соус	Заправка бальзамическая оливковая



Рацион «обед/ужин» включает 3 вида ГП

*украшения к блюдам и холодные заправки на подносе в телеге с питанием БК



Заправку к салату перекладываем в молочник

СЕРВИРОВКА ХЛЕБА ИЗ КОРЗИНЫ, на выбор пассажира!

Сочная телятина с гарниром из стручковой фасоли, приправленная мясным соусом Порто (детально слайд 15)

Описание блюда	Посуда
Телятина обжаренная на оливковом масле	Касалетка круглая, перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Фасоль стручковая обжаренная с чесноком на оливковом масле	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Соус Порто (горячий)	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник



Веточка петрушки



Нежное филе трески, подается с соусом карри и гарниром из зеленого горошка (детально слайд 18)

Описание блюда	Посуда
Треска филе запеченная с розмарином и белым вином	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм (поверх соуса)
Горошек зеленый обжаренный на сливочном масле	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Соус карри для рыбы (горячий)	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на тарелку, 50 % в соусник



Помидоры Черри запеченные конфи
Базилик свежий лист



Соус перекладываем в молочник

Пряный кускус, подается с запеченными овощами и грибами. Соус томатный с кинзой.

Описание блюда	Посуда
Кускус от Шефа	Касалетка круглая - перекладка «переворотом» на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Овощи запеченные с грибами	Касалетка фольговая АК перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Соус	Соус томатный с кинзой



Салат

Описание блюда		Посуда
Салат Микс из 4 Витаминный		Салатник фарфоровый
Перец желтый свежий кубик		
Помидоры Черри порционированные 1/2		
Сыр Пармезано порционированный		
Соус	Масло оливковое	



Йогурт натуральный, подается с фруктовым топпингом

Описание блюда	Посуда
Бирхе мюсли с йогуртом	Креманка пластик (сервировка не требуется)
Топпинг из лесных ягод	



Заправку к салату перекладываем в молочник

Омлет запеченный, подается с куриными рулетиками и овощами.
На выбор пассажира - соус томатный с кинзой **или** соус сливочный.

Описание блюда		Посуда
Омлет натуральный		Касалетка фольговая, перекладка на на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Рулетики мини формованные куриные с ветчиной говяжьей порционированные ГЦ		
Капуста брокколи с/м припущенная		
Перец красный жареный треугольником		
Перец желтый жаренный треугольником		
Соус	Томатный с кинзой Сливочный	



Соус перекладываем в молочник, уточнив у клиента при заказе



СЕРВИРОВКА ХЛЕБА ИЗ КОРЗИНЫ, на выбор пассажира!

Каша овсяная на фруктовом соке.
На выбор пассажира- чернослив в сиропе **или** топпинг из лесных ягод.

Описание блюда		Посуда
Каша овсяная на фруктовом соке		Касалетка фольговая перекладка в фарфоровый салатник, подача с подстановочной тарелкой
Соус	Чернослив в сиропе Топпинг из лесных ягод	



Топпинг перекладываем в молочник, уточнив у клиента при заказе



Салат с заправкой «от шефа»

Описание блюда	Посуда
Салат микс Премиум	Салатник фарфоровый
Помидоры Черри порционированные 1/2	
Базилик свежий лист	
Соус	Заправка бальзамическая оливковая



Йогурт натуральный, подается с фруктовым топпингом

Описание блюда	Посуда
Бирхе мюсли с йогуртом	Креманка пластик (сервировка не требуется)
Топпинг из лесных ягод	



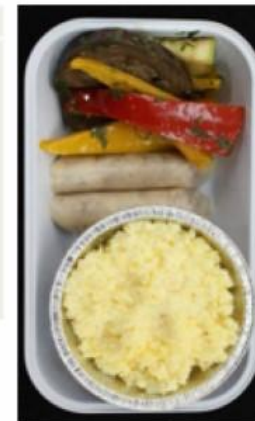
Заправку к салату перекладываем в молочник



СЕРВИРОВКА ХЛЕБА ИЗ КОРЗИНЫ, на выбор пассажира!

Скрэмбл сливочный, подается с куриными рулетиками и овощами Эдмонд. На выбор пассажира - соус томатный с кинзой **ИЛИ** соус сливочный.

Описание блюда	Посуда
Скрэмбл сливочный Рулетики мини формованные куриные с ветчиной говяжьей порционированные ГЦ Рататуй	Касалетка круглая перекладка «переворотом» на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
	Соус
Соус	Соус томатный с кинзой Соус сливочный



Соус перекладываем в молочник, уточнив у клиента при заказе



Каша пшенная на фруктовом соке. На Ваш выбор - курага в сиропе **ИЛИ** топпинг из лесных ягод.

Описание блюда	Посуда
Каша пшенная на апельсиновом соке	Касалетка фольговая, перекладка в фарфоровый салатник, подача с подстановочной тарелкой
Соус	Курага в сиропе Топпинг из лесных ягод



Топпинг перекладываем в молочник, уточнив у клиента при заказе

Обед/ужин вылет с 10 утра до 03 час. (3-5 ч.) НЕЧЕТНАЯ НЕДЕЛЯ (прямой рейс из DME)

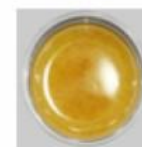
Салат

Описание блюда	Посуда
Салат Микс из 4 Витаминный	Салатник фарфоровый АК
Семга филе с/с подготовленная	
Лайм свежий долька	
Помидоры Черри порционированные 1/2	
Маслины б/к консервированные подготовленные	
Оливки б/к консервированные подготовленные	
Соус	Заправка апельсиновая острая

СЕРВИРОВКА ХЛЕБА ИЗ КОРЗИНЫ, на выбор пассажира!



Рацион «обед/ужин» включает 3 вида ГП
*украшения к блюдам и холодные заправки на подносе в телеге с питанием БК

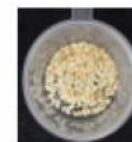


Заправку к салату перекладываем в молочник



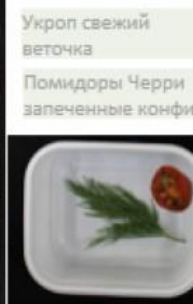
Азиатское блюдо из говядины, тушеной с овощами и белым рисом на гарнир под пряным соевым соусом(19).

Описание блюда	Посуда
Говядина с овощами жаренная по-Азиатски	Касалетки фольговые перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Рис Жасмин обжаренный на растительном масле	
Кунжут жареный (украшение блюда после сервировки)	



Нежный лосось в сливочно-копьячном соусе, подается с киноа и украшается креветками (детально слайд 20)

Описание блюда	Посуда
Лосось филе на коже жареный	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Киноа с луком шалот	
Креветки очищенные полностью жареные	
Соус сливочный (горячий)	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник



Равиоли фаршированные нежным сыром рикотта и шпинатом, под горячим томатным соусом (слайд 21)

Описание блюда	Посуда
Равиоли с сыром и шпинатом (6 шт.)	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Сыр Пармезан тертый (украшение блюда после сервировки)	
Базилек свежий лист (украшение блюда после сервировки)	
Соус томатный с базиликом	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник



Обед/ужин вылет с 10 утра до 03 час. (3-5 ч.) ЧЕТНАЯ НЕДЕЛЯ (прямой рейс из DME)

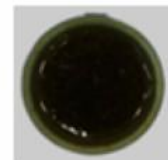
Салат

Описание блюда	Посуда
Салат Руккола микс	Салатник фарфоровый
Помидоры Черри порционированные 1/2	
Сыр Моцарелла Санта Лючия подготовленная	
Соус	Заправка бальзамическая оливковая



Рацион «обед/ужин» включает 3 вида ГП

*украшения к блюдам и холодные заправки на подносе в телеге с питанием БК



**Заправку к салату
перекладываем
в молочник**



СЕРВИРОВКА ХЛЕБА ИЗ КОРЗИНЫ, на выбор пассажира!

Эскалоп из индейки с кукурузной полентой под нежным грибным соусом

Описание блюда	Посуда
Индейка филе жареная гриль порционированная	Касалетка фольговая, перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Полента с сыром пармезан на гриле	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Соус грибной с сыром	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник



22

Тимьян, веточка



Нежное филе палтуса, подается с морковным чатни и винным соусом

Описание блюда	Посуда
Пюре морковное (круглая фольговая касалетка, разогрев).	1 этап: перекладка в центр фарфоровой круглой тарелки 175 мм
Палтус – гриль (фольговая касалетка)	2 этап: перекладка филе на пюре
Чатни из моркови	3 этап: сверху на филе + каперсы и укроп
Винный соус (фольговая круглая касалетка – разогрев)	4 этап: 50 % на блюдо (на свободную часть тарелки), 50 % в соусник – завершение сервировки йогуртом

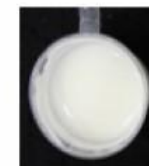


Чатни из моркови
Укроп свежий веточка ГЦ
Каперсы крупные с хвостиком подготовленные



16

Йогурт Активиа натуральный подготовленный



Паста паккери, фаршированная тыквой и сыром рикотта, под соусом бешамель

Описание блюда	Посуда
Паккери фаршированные сырной начинкой с медовой тыквой (3 шт.)	Касалетка фольговая на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Соус бешамель с мускатным орехом	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник
Помидор черри запеченный, петрушка нарезанная	Завершение сервировки и украшение блюда



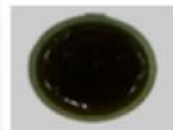
17



Обед/ужин вылет после 10 утра (5+ ч.) НЕЧЕТНАЯ НЕДЕЛЯ (первый рацион)

Салат

Описание блюда	Посуда
Салат Руккола микс	Салатник фарфоровый
Помидоры Черри порционированные 1/2	
Сыр Моцарелла Санта Лючия подготовленная	
Соус	Заправка бальзамическая оливковая
	Соусник разовый



Заправку к салату перекладываем в молочник



СЕРВИРОВКА ХЛЕБА ИЗ КОРЗИНЫ, на выбор пассажира!

Рацион «обед/ужин» включает 3 вида ГП
*украшения к блюдам и холодные заправки на подносе в телеге с питанием БК

Сочная телятина с гарниром из стручковой фасоли, приправленная мясным соусом Порто.

Описание блюда	Посуда
Телятина обжаренная на оливковом масле	Касалетка круглая, перекладка «переворотом» на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Фасоль стручковая обжаренная с чесноком на оливковом масле	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Соус Порто (горячий)	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник



15

Веточка петрушки



Нежное филе трески, подается с соусом карри и гарниром из зеленого горошка

Описание блюда	Посуда
Треска филе запеченная розмарином и белым вином	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Горошек зеленый обжаренный на сливочном масле	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Соус карри для рыбы (горячий)	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник



18

Помидоры Черри запеченные конфи
Бasilik свежий лист



Паста паккери, фаршированная тыквой и сыром рикотта, под соусом бешамель

Описание блюда	Посуда
Паккери фаршированные сырной начинкой с медовой тыквой (3 шт.)	Касалетка фольговая на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Соус бешамель с мускатным орехом	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник
Помидор черри запеченный, петрушка нарезанная	Завершение сервировки и украшение блюда



17



Завтрак (5+ ч.) НЕЧЕТНАЯ НЕДЕЛЯ (второй рацион)

Эклер фаршированный паштетом из куриной печени, украшенный расплавленным сыром моцарелла

Описание ингредиентов	Сервировка
Соус свекольный (холодный) (не греется, на подносе в телеге с питанием БК)	1 шаг: в центр тарелки аккуратно перелить соус, как показано на иллюстрации
Эклер с начинкой из куриной печени (пластиковая тарелка, на подносе в телеге с питанием БК, <u>не греть</u>)	2 шаг: переложить эклер на тарелку, завершение сервировки рубленой зеленью



Сервировка с ГН на подносе 1/1

Обед/ужин вылет после 10 утра (+5 ч.) ЧЕТНАЯ НЕДЕЛЯ (первый рацион)

Салат

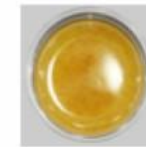
Описание блюда	Посуда
Салат Микс из 4 Витаминный	Салатник фарфоровый АК
Семга филе с/с подготовленная	
Лайм свежий долька	
Помидоры Черри порционированные 1/2	
Маслины б/к консервированные подготовленные	
Оливки б/к консервированные подготовленные	
Соус	Заправка апельсиновая острая

СЕРВИРОВКА ХЛЕБА ИЗ КОРЗИНЫ, на выбор пассажира!



Рацион «обед/ужин» включает 3 вида ГП

*украшения к блюдам и холодные заправки на подносе в телеге с питанием БК



Заправку к салату перекладываем в молочник



Эскалоп из индейки с кукурузной полентой под нежным грибным соусом

Описание блюда	Посуда
Индейка филе жареная гриль порционированная	Касалетка фольговая, перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Полента с сыром пармезан на гриле	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Соус грибной с сыром	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник



22

Тимьян, веточка



Нежный лосось в сливочно-коньячном соусе, подается с киноа и украшается креветками

Описание блюда	Посуда
Лосось филе на коже жареный	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Киноа с луком шалот	
Креветки очищенные полностью жареные	
Соус сливочный (горячий)	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник



Укроп свежий веточка

Помидоры Черри запеченные конфи



20



Равиоли фаршированные нежным сыром рикотта и шпинатом, под горячим томатным соусом

Описание блюда	Посуда
Равиолли с сыром и шпинатом (6 шт.)	Касалетка фольговая перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Сыр Пармезан тертый (украшение блюда после сервировки)	
Бasilik свежий лист (украшение блюда после сервировки)	
Соус томатный с базиликом	Фольговая круглая касалетка, разогрев - 50 % на блюдо, 50 % в соусник



16



Завтрак (5+ ч.) ЧЕТНАЯ НЕДЕЛЯ (второй рацион)

Эклер фаршированный паштетом из куриной печени, украшенный расплавленным сыром моцарелла

Описание ингредиентов	Сервировка
Соус свекольный (холодный) (не греется, на подносе в телеге с питанием БК)	1 шаг: в центр тарелки аккуратно перелить соус, как показано на иллюстрации
Эклер с начинкой из куриной печени (пластиковая тарелка, на подносе в телеге с питанием БК, <u>не греть</u>)	2 шаг: переложить эклер на тарелку, завершение сервировки рубленной зеленью



Сервировка с ГН на подносе 1/1

Десерты для бизнес-класса

Торт морковный



Панна-котта ванильная



Банановое суфле с
черносмородиновым желе



Эклер со сливочной начинкой и пирожное канолес
(подаётся оба десерта сразу)



Обратные рейсы/питание в МГС

Сервировка из упаковки МГС в загруженную чистую фарфоровую посуду перед подачей пассажиру



Сочная телятина с гарниром из стручковой фасоли, приправленная мясным соусом Порто

Описание ингредиентов	Сервировка
Телятина обжаренная на оливковом масле (фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	1 шаг: перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм
Фасоль стручковая обжаренная с чесноком на оливковом масле (фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	2 шаг: перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм, рядом с мясом
Соус Порто (фольговая круглая касалетка, <u>разогрев</u>)	3 шаг: разогрев - 50 % на блюдо (аккуратно, по мясу), 50 % в соусник
Веточка петрушки (на подносе в телеге с питанием БК)	4 шаг: украшение и завершение сервировки



Описание ингредиентов	Сервировка
Пюре морковное (круглая фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	1 шаг: перекладка в центр фарфоровой круглой тарелки 175 мм
Палтус – гриль (фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	2 шаг: перекладка филе на пюре
Чатни из моркови + каперс и укроп (не греется, <u>на подносе в телеге с питанием БК</u>)	3 шаг: сверху на филе рыбы + каперс и укроп
Винный соус (фольговая круглая касалетка – <u>разогрев</u>)	4 шаг: 50 % на блюдо (на свободную часть тарелки), 50 % в соусник 5 шаг: завершение сервировки йогуртом



Чатни из моркови
Укроп свежий веточка ГЦ
Каперсы крупные с хвостиком
подготовленные



Йогурт Активиа
натуральный
подготовленный
(на подносе в телеге с
питанием БК)



Описание ингредиентов	Сервировка
Паккери фаршированные сырной начинкой с медовой тыквой (фольговая касалетка, разогрев)	1 шаг: перекладка в центр фарфоровой круглой тарелки 175 мм
Соус бешамель с мускатным орехом (круглая фольговая касалетка, разогрев)	2 шаг: 50 % на блюдо, 50 % в соусник
Помидор черри запеченный, петрушка нарезанная (не греется, на подносе в телеге с питанием БК)	3 шаг: помидор на свободную часть тарелки, украшение зеленью и завершение сервировки



Нежное филе трески, подается с соусом карри и гарниром из зеленого горошка

Описание ингредиентов	Сервировка
Соус карри для рыбы (круглая фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	1 шаг: в центр фарфоровой круглой тарелки 175 мм наливается 50 % соуса 2 шаг: оставшийся соус переливается в соусник
Треска филе запеченная с розмарином и белым вином (фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	3 шаг: перекладка в центр фарфоровой круглой тарелки 175 мм поверх соуса
Горошек зеленый обжаренный на сливочном масле (фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	4 шаг: перекладка на свободную сторону фарфоровой круглой тарелки 175 мм
Помидор черри запеченный, базилик свежий лист (<u>не греется</u> , <u>на подносе в телеге с питанием БК</u>)	5 шаг: помидор на свободную часть тарелки, украшение филе рыбы листом базилика и завершение сервировки



Азиатское блюдо из говядины, тушеной с овощами и белым рисом на гарнир под пряным соевым соусом

Описание ингредиентов	Сервировка
Говядина с овощами жаренная по-Азиатски (фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	1 шаг: перекладка на свободную сторону круглой тарелки 175 мм
Рис Жасмин обжаренный на растительном масле (фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	2 шаг: перекладка на свободную сторону фарфоровой круглой тарелки 175 мм
Кунжут жареный (<u>не греется, на подносе в телеге с питанием БК</u>)	3 шаг: посыпать мясо кунжутом, завершение сервировки



Нежный лосось в сливочно-коньячном соусе, подается с киноа и украшается креветками

Описание ингредиентов	Сервировка
Лосось филе на коже жареный, креветки очищенные полностью жареные (фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	1 шаг: перекладка в фарфоровую круглую тарелку 175 мм 2 шаг: поверх филе размещаются креветки
Киноа с луком шалот (фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	3 шаг: перекладка на фарфоровую круглую тарелку 175 мм рядом с рыбой
Соус сливочный (круглая фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	4 шаг: 50 % соуса на филе рыбы, 50 % в соусник
Помидор черри запеченный, укроп свежий лист (не греется, <u>на подносе в телеге с питанием БК</u>)	5 шаг: помидор разместить на киноа, украшение листом свежего укропа и завершение сервировки



Равиоли фаршированные нежным сыром рикотта и шпинатом, под горячим томатным соусом

Описание ингредиентов	Сервировка
Равиоли с сыром и шпинатом (фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	1 шаг: перекладка на круглую тарелку 175 мм по окружности
Соус томатный с базиликом (круглая фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	2 шаг: 50 % соуса аккуратно каплями поверх равиоли, 50 % в соусник
Сыр пармезан тертый (<u>не греется, на подносе в телеге с питанием БК</u>)	3 шаг: посыпать тертым сыром
Базилик свежий лист (<u>не греется, на подносе в телеге с питанием БК</u>)	4 шаг: украсить листом свежего базилика, завершение сервировки



Эскалоп из индейки с кукурузной полентой под нежным грибным соусом

Описание ингредиентов	Сервировка
Соус грибной с сыром (круглая фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	1 шаг: в стороне фарфоровой круглой тарелки 175 мм (под филе индейки) наливается 50 % соуса
Индейка филе жареная гриль порционированная (фольговая касалетка, <u>разогрев</u>)	2 шаг: поверх соуса перекладывается филе индейки-гриль
Полента с сыром пармезан на гриле (не греется, <u>на подносе в телеге с питанием БК</u>)	3 шаг: перекладка поленты на свободную сторону тарелки
Базилик свежий лист (не греется, <u>на подносе в телеге с питанием БК</u>)	4 шаг: филе индейки украсить веточкой свежего тимьяна, завершение сервировки



Глоссарий

Мясной соус Порто – приготовлен на основе очень насыщенного и густого мясного концентрата – соуса Деми глас и портвейна с добавлением лука-шалота, чеснока и специй.

Морковное чатни - это традиционное вегетарианское блюдо индийской кухни на основе моркови с добавлением кумина и имбиря

Паста паккери – итальянская паста, которая по форме напоминает цилиндр и используется для фарширования.

Сыр рикотта - традиционный итальянский сывороточный сыр. Рикотта приготавливается из сыворотки, остающейся после приготовления моцареллы или других сыров. Рикотта имеет сладковатый вкус, который даёт присутствие лактозы.

Соус бешамель - один из базовых соусов европейской кухни. Его готовят из молока, которым разводят смесь пшеничной муки, масла и мускатного ореха

Карри - приправа из смеси пряностей на основе корня куркумы

Равиоли - итальянские макаронные изделия из теста с различной начинкой. Аналогом равиоли являются пельмени или вареники.

Кукурузная полента - каша из кукурузной муки, родом из Северной Италии. Отличный пример вкусной и полезной пищи, т.к. содержит много полезных витаминов и минералов.

Панна کوتа – нежный десерт на основе сливок. Родина панна коты - итальянская провинция Пьемонт. «Panna cotta» — так в Италии обращаются к незамужним девушкам. А в переводе с итальянского «panna cotta» означает «сливочный крем».

Киноа – злаковая культура из семейства амарантовых. Это однолетнее травянистое растение высотой от одного до трех метров с крупными листьями. Его верхушка увенчана пышными метелками соцветий, родина киноа — Южная Америка, Анды.

Это была основная крупа инков, а культивировать ее начали около семи тысяч лет назад. Плоды киноа: круглые, плоские, диаметром 1,5—4 мм. Цвета они могут быть разного — белого, черного, бежевого, красного. Сейчас входит в рейтинг самых полезных продуктов в мире. Этот злак по праву относится к самым полезным, поскольку количество минералов и витаминов в нем намного больше, чем в других крупах.

Кускус– производится из более мелкой манной крупы. Манная крупа сбрызгивается водой, затем из полученной массы формируются крупинки, которые потом обсыпаются сухой манкой или мукой, после чего просеиваются. Слишком маленькие крупинки, проходящие через сито, снова обсыпаются манкой. Процесс механизирован.

Эскалоп — в различных кухнях так называют обычно ровные, круглые пласты мяса, нарезанные из мякоти ровными кружками, поперёк волокон.

Каперсы — не распустившиеся бутоны колючего кустарника *Capparis spinosa*. В сыром виде несъедобны, употребляют в пищу маринованными или консервированными в уксусе с солью.

Моцарелла – молодой сыр итальянского происхождения, производится из коровьего молока в виде белых шариков в рассоле, так как долго не хранится (также имеется разновидность твердой моцареллы, используемой в горячих блюдах).

Пармезан – итальянский сорт твердого сыра долгого созревания. Текстура ломкая, сыр с неровным срезом, крошится при нарезании. Вкус нежный, с пикантным послевкусием.