

Гостинично - ресторанный комплекс «СНЕГУРОЧКА»



Терем «Снегурочки»



Гостиница «Снегурочка»



Ресторан «Метелица»



Банкетный зал «Светлая горница»

г. Кострома, ул. Лагерная, дом 38/13
тел. (4942) 42-32-31; 42-78-11

ресторан
Метелица

**Комплексные обеды для туристов
по 350 рублей**

Вариант 1

Винегрет овощной с маринованными опятами.....	130
Картофельный суп с фрикадельками	200
Филе куриное в луковом соусе со спагетти	80/130
Слойка с яблоками.....	50
Напиток	200 мл
Хлеб ржаной и пшеничный	

Вариант 2

Салат овощной из свежих огурцов, помидоров и редиса	130
Лапша куриная.....	200
Котлета пожарская; подаётся с картофельным кремом	80/130
Круассан с шоколадом	50
Напиток	200 мл
Хлеб ржаной и пшеничный	

Вариант 3

Салат Столичный	130
Щи из свежей капусты с курицей и сметаной	200/20
Картофель, жаренный с куриным филе и репчатым луком; подаётся с маринованной капустой	200
Шарик мороженого с сиропом.....	50/10
Напиток	200 мл
Хлеб ржаной и пшеничный	

ресторан Метелица

Комплексные обеды для туристов по 450 рублей

Вариант 1

Салат из говядины и печеных овощей; заправляется соусом майонез.....	130
Щи из свежей капусты с курицей и сметаной	200/20
Эскалоп, жаренный на гриле с картофелем по-домашнему и красным соусом	100/130/20
Песочно — ягодный пирог с сиропом.....	50/10
Сок, морс	200 мл
или вода	0,5 л
Хлеб с семечками и булочка с кунжутом	

Вариант 2

Салат из краснокочанной капусты с морковью и хрустящими листьями айсберга под кунжутной заправкой	130
Суп — пюре гороховый с копченостями; подается с ржаными гренками	200/20
Филе куриное, жаренное на гриле; подается с картофельным кремом и сливочно - грибным соусом.....	100/130/30/20
Слойка с творогом	50
Сок, морс	200 мл
или вода	0,5 л
Хлеб ржаной и пшеничный	

Вариант 3

Салат «Цезарь» с куриным филе.....	130
Суп картофельный с красной фасолью	200
Щучьи зразы с рисом и овощами со сливочным соусом	75/130/20/20
Блины с вареньем.....	80/20
Сок, морс	200 мл
или вода.....	0,5 л
Хлеб ржаной и пшеничный	

Меню для вегетарианцев

Салат из свежего огурца с листьями салата айсберг и грецким орехом; заправляется оливковым маслом	130
Гречневая лапша с овощами и семенами кунжута в восточном стиле	250
Яблоко печеное с лесными ягодами.....	150

ресторан Метелица

Комплексные обеды для туристов по 500 рублей

Вариант 1

Салат « Греческий»	130
Солянка мясная по-домашнему; подается со сметаной	200/20
Котлета по-киевски; подается с картофельным кремом	100/130/30
Десерт «Красный бархат» с соусом.....	50/10
Сок, морс.....	0,2 л
или вода.....	0,5 л
Хлеб с семечками и булочка с кунжутом	
Чай или кофе	

Вариант 2

Салат из свежих овощей (огурцы, помидоры, листья салата)	130
Суп - лапша грибная	200
Филе белой рыбы, томленое с овощами в собственном соку.....	200
Мороженое с сиропом.....	100/10
Сок, морс.....	0,2 л
или вода	0,5 л
Хлеб с семечками и булочка с кунжутом	
Чай или кофе	

Вариант 3

Салат мясной с бужениной.....	130
Борщ с пампушкой.....	200/20
Томленая свинина на мятом картофеле с соусом джек; подается с солёными огурцами.....	100/130/30/20
Слойка с яблоками и корицей	50
Сок, морс	0,2 л
или вода.....	0,5 л
Чай или кофе	
Хлеб с семечками и булочка с кунжутом	

Меню для вегетарианцев

Салат из свежего огурца с листьями салата айсберг т грецким орехом; заправляется оливковым маслом.....	130
Гречневая лапша с овощами и семенами кунжута в восточном стиле	250
Яблоко печеное с лесными ягодами.....	150

ресторан Метелица

Комплексные обеды для детей по 350 рублей

Вариант 1

Салат «Оливье» с курочкой.....	100
Куриный бульон с яйцом и гренками.....	200
Котлета домашняя (говядина/свинина) с картофельным кремом	75/100/20
Блины со сметаной.....	80/20
Напиток (морс или сок).....	200 мл
Хлеб ржаной и пшеничный	

Вариант 2

Салат овощной (огурцы, помидоры, листья салата).....	100
Суп картофельный с фрикадельками.....	200
Паста с куриным филе и сыром	150
Мороженое с сиропом.....	50/10
Напиток (морс или сок).....	200 мл
Хлеб ржаной и пшеничный	

Вариант 3

Салат «Цезарь» с куриным филе.....	100
Лапша куриная.....	200
Сосиски — гриль с картофельным пюре	80/100/20
Слойка с яблоками.....	50
Напиток (морс или сок).....	200 мл
Хлеб ржаной и пшеничный	

ресторан Метелица

Комплексные ужины для туристов по 500 рублей

Вариант 1

Помидоры с соусом песто и малосоленой брынзой.....	130
Свинина, запеченная с грибами ; подаётся с картофелем по-домашнему	100/150/20
Десерт Наполеон с малиновым соусом.....	50/10
Морс, сок.....	200 мл
или вода	0,5 л
Чай или кофе	
Хлеб с семечками, булочка с кунжутом	

Вариант 2

Винегрет в современной подаче с груздями и патессонами.....	130
Стейк из судака с рисом и сливочным соусом.....	100/150/20
Керрот — кейк с карамельным соусом.....	50/10
Морс, сок.....	200 мл
или вода.....	0,5 л
Чай или кофе	
Хлеб с семечками, булочка с кунжутом	

Вариант 3

Салат Греческий.....	130
Котлета по-киевски; подается с картофельным кремом.....	100/130/20
Профитроли со сгущенным молоком.....	30
Морс, сок	200 мл
или вода.....	0,5 л
Чай или кофе	
Хлеб с семечками, булочка с кунжутом	

Меню для вегетарианцев

Салат из свежего огурца с листьями салата айсберг и грецким орехом; заправляется оливковым маслом.....	130
Гречневая лапша с овощами и семенами кунжута в восточном стиле	250
Яблоко печеное с лесными ягодами.....	150