

Italian Theme Night Buffet Menu

(MONDAY)

APPERTIZER

Greek Salad with Feta & Olives
Caesar Salad with Grilled Chicken
Italian Caprese Salad with Balsamic Glaze
French Niçoise Salad with Tuna & Green Beans
Roasted Beet & Walnut Salad with Goat Cheese

MAIN COURSE

Grilled Herb-Crusted Chicken with Lemon Butter
Italian Penne Arrabbiata (Vegetarian)
Beef Stroganoff with Creamy Mushroom Sauce
Grilled Salmon with Dill & Lemon Sauce
Spanish Seafood Paella (Chicken & Shrimp)
Ratatouille (French Vegetable Stew)
Chicken Cordon Bleu (without Pork)
Baked Fish with Garlic & Lemon Butter

DESSERT

Tiramisu
Crème Brûlée
Chocolate Lava Cake
French Apple Tart
Cheesecake with Berry Compote



Итальянского Шведского Стола

(ПОНЕДЕЛЬНИК)

САЛАТЫ

Салат буррата с помидорами черри и песто
Микс салат (смешанная итальянская зелень с
винегретной заправкой)

Классический салат «Цезарь» (без бекона)
Итальянская закуска-ассорти (овощи, сыр и оливки)
Салат с запечеными перцами и артишоками

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Пикката из курицы с лимоном и каперсами
Лосось на гриле с томатно-базиликовым соусом
Курица с пармезаном (без свинины)
Баклажаны с пармезаном (вегетарианские)
Лингвини из морепродуктов с белым вином и чесноком
Лазанья из говядины (без свинины, с говяжьим фаршем и рикоттой)
Спагетти болоньезе
Сырные равиоли
Чесночный хлеб

ДЕСЕРТЫ

Классический тирамису
Панна котта с ягодным соусом
Канноли с рикоттой и шоколадной крошкой
Итальянский лимонный пирог
Афогато (эспрессо и ванильное мороженое)



Mediterranean Theme Night Buffet Menu

(WEDNESDAY)

APPERTIZER

Greek Salad with Feta & Olives
Caesar Salad with Grilled Chicken
Italian Caprese Salad with Balsamic Glaze
French Niçoise Salad with Tuna & Green Beans
Roasted Beet & Walnut Salad with Goat Cheese

MAIN COURSE

Grilled Herb-Crusted Chicken with Lemon Butter
Italian Penne Arrabbiata (Vegetarian)
Beef Stroganoff with Creamy Mushroom Sauce
Grilled Salmon with Dill & Lemon Sauce
Spanish Seafood Paella (Chicken & Shrimp)
Ratatouille (French Vegetable Stew)
Chicken Cordon Bleu (without Pork)
Baked Fish with Garlic & Lemon Butter

DESSERT

Tiramisu
Crème Brûlée
Chocolate Lava Cake
French Apple Tart
Cheesecake with Berry Compote



Меню Средиземноморского Шведского Стола

(СРЕДА)

САЛАТЫ

Греческий салат с фетой и оливками

Салат «Цезарь» с жареной курицей

Итальянский салат «Капрезе» с бальзамической глазурью

Французский салат «Нисуаз» с тунцом и зеленой фасолью

Салат из запеченной свеклы и грецких орехов с козьим сыром

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Жареная курица в корочке из трав с лимонным маслом

Итальянская паста пенне аррабиата (вегетарианская)

Бефстроганов со сливочно-грибным соусом

Жареный лосось с укропно-лимонным соусом

Испанская паэлья с морепродуктами (курица и креветки)

Рататуй (французское овощное рагу)

Курица кордон блю (без ветчины)

Запеченная рыба с чесноком и лимонным маслом

ДЕСЕРТ

Тирамису

Крем-брюле

Шоколадный фондан

Французский яблочный тарт

Чизкейк с ягодным компотом



Asian Theme Night Buffet Menu

(FRIDAY)

APPERTIZER

Thai Green Papaya Salad (Som Tam)
Japanese Seaweed Salad with Sesame Dressing
Korean Spicy Cucumber Salad (Oi Muchim)
Chinese Chicken & Cabbage Salad with Sesame Dressing
Mango & Avocado Salad with Sweet Chili Lime Dressing

MAIN COURSE

Thai Green Curry (Chicken or Tofu)
Chinese Kung Pao Chicken
Japanese Teriyaki Salmon
Korean Beef Bulgogi
Malaysian Chicken Satay with Peanut Sauce
Indonesian Nasi Goreng (Vegetable Fried Rice)
Vietnamese Lemongrass Grilled Prawns
Stir-fried Tofu & Vegetables in Garlic Sauce

DESSERT

Mango Sticky Rice
Matcha Green Tea Cheesecake
Black Sesame Pudding
Thai Coconut Jelly
Japanese Mochi with Red Bean Filling



Меню Азиатского Шведского Стола

(ПЯТНИЦА)

САЛАТЫ

Тайский салат из зеленой папайи (Сом Там)
Японский салат из морских водорослей с кунжутной заправкой
Корейский острый огуречный салат (Ои Мючим)
Китайский салат из курицы и капусты с кунжутной заправкой
Салат из манго и авокадо со сладкой заправкой чили и лайма

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Тайское зеленое карри (курица или тофу)
Китайская курица кунг-пао
Японский лосось терияки
Корейская говядина пулькоги
Малазийский куриный сатай с арахисовым соусом
Индонезийский наси горенг (овощной жареный рис)
Вьетнамские креветки на гриле с лемонграссом
Жареный тофу и овощи в чесночном соусе

ДЕСЕРТЫ

Клейкий рис с манго
Чизкейк с зеленым чаем матча
Черный кунжутный пудинг
Тайское кокосовое желе
Японские моти с начинкой из красной фасоли

