



АВТОМОБИЛЬНОЕ ИСТОРИЧЕСКОЕ ОБЩЕСТВО

**МЕНЮ ПО ПРОГРАММЕ
АВТОРАЛЛИ «ИВАНОВО–ПЛЁС–ПАЛЕХ»**

3 СЕНТЯБРЯ. ВСТРЕЧНЫЙ УЖИН

Ресторан «Риатовский пивовар». Иваново, ул. Парижской коммуны, 16

Салат Цезарь с курицей;

Ассорти колбасок собственного производства с давленным картофелем;

Квас собственного производства.

4 СЕНТЯБРЯ. ПЕРЕД СТАРТОМ

Ресторан «Риатовский пивовар» в Иванове

Свежие утренние соки и морсы от местных производителей;

Чай, кофе.

(Завтраки – до этого в гостинице)

4–5 СЕНТЯБРЯ. ОБЕДЫ

Палехское направление. Конопляное поле (10 км до Палеха)

Шулюм из баранины;

Шашлык из баранины;

Картошка с лисичками;

Картошка с белыми грибами со сметаной и розмарином;

Шуйские ягоды;

Сыры местного производства;

Чай из трав;

Компот;

Конопляный квас.

Плёсское направление. Деревня Выголово (2 км от Плёса). Ресторан «Знатная сторона»

I. Салат и закуски:

- Домашние малосольные хрустящие огурчики;
- Фермерские фаршированные яйца;
- Домашний паштет из утиной печени с апельсиновой ноткой (дегустация);
- Фермерская кабачковая икра (дегустация);
- Овощная тарелка с зеленью с тремя фирменными соусами.

II. Суп

Ароматная лапша ручной лепки со свежими белыми грибами и зеленью.

III. Горячее и гарниры (на выбор):

- Куриный тыква – кусочки курицы запеченные внутри тыквы в нежном сливочном соусе;
- Филе карпа без единой косточки на яблочной подушке. Подается в горячем имбирном соусе.

Гарниры:

- Жареная молодая картошка с лисичками
- Ароматный рис «Жасмин»
- Гречка

К обеду подаются:

- домашний хлеб;
- фирменные пирожки от Елены Маньенан.

IV. Напитки:

- Родниковая вода;
- Домашний лимонад;
- Домашний квас;
- Свежезаваренный ароматный травяной чай.

За дополнительную плату:

Настойки собственного изготовления:

- лесная земляника
- малиновка
- черносмородиновая
- мандариновая
- клюквенная
- одуванчиковое вино
- самогон, настоянный на колгановом корне
- хреновуха

**4 СЕНТЯБРЯ. ОБЩИЙ УЖИН ПОСЛЕ ПЕРВОГО ДНЯ АВТОРАЛЛИ
Ресторан «Риатовский пивовар» в Иванове**

- Сет из мясных деликатесов собственного производства на двоих;
- Буррата с томатами, зеленью и соусом песто;
- Рыба с овощами на гриле;
- Пиво светлое 0,5 л собственного производства;
- Пиво тёмное 0,3 л собственного производства;

**5 СЕНТЯБРЯ. ОБЩИЙ УЖИН ПОСЛЕ ВТОРОГО ДНЯ АВТОРАЛЛИ
Ресторан «Риатовский пивовар» в Иванове**

- Сет из сыров собственного производства;
- Моцарела с запеченной свеклой;
- Свинные ребрышки с картофелем по деревенски;
- Пиво светлое 0,5 л собственного производства (другой сорт);
- Пиво тёмное 0,3 л собственного производства (другой сорт).

Стоимость меню входит в стартовый взнос экипажа из двух человек – водителя и штурмана. Пассажиры и гости экипажей оплачивают стоимость представленного меню отдельно: 6 тысяч рублей с каждого взрослого и 4 тысячи рублей с ребёнка до 12 лет. Обслуживание ведётся по предъявлению бэджа участника авторалли.