

კვებითი მომსახურების განხორციელება (60 პერსონა):

I დღე - 15 მარტი - ერთი ყავის შესვენება, ვახშამი;

II დღე - 16 მარტი - საუზმე, სადილი, ვახშამი, ერთი ყავის შესვენება;

III დღე - 17 მარტი - საუზმე, სადილი, ერთი ყავის შესვენება.

მენიუს შემადგენლობა:

საუზმე სასადილო დარბაზში (შვედური მაგიდა და პერსონალური მაგიდები სტუმრებისთვის)	სადილი სასადილო დარბაზში (შვედური მაგიდა და პერსონალური მაგიდები სტუმრებისთვის)	ყავა - ჩაი სატრენინგო დარბაზის მიმდებარედ	ვახშამი სასადილო დარბაზში (შვედური მაგიდა და პერსონალური მაგიდები სტუმრებისთვის)
- კვერცხი (მოხარშული და შემწვარი); - სოსისი (მოხარშული და შემწვარი); - ძეხვის და ვიჩინის ასორტი; - ყველის ასორტი; - ხილი; - პურის ასორტი; - ნატურალური ხილის წვენი; - უნალექო ყავა; - ჩაი; - შაქარი; - სასმელი წყალი; - 2 სახის ნამცხვარი (კრემიანი და უკრემო);	- 1 სახეობის ცხელი კერძი (ხორციანი); - მწვადი (ღორის ან ქათმის); - შემწვარი ქათამი; - შემწვარი კარტოფილი; - 2 სახის სალათი (ოლივიე, კიტრი პომიდორის სალათი); - ფხლის ასორტი; - ყველის ასორტი; - ნადუდი სულგუნში; - მჭავის ასორტი; - მჭადი; - პური; - ხილის ასორტი; - წვენი ან კომპოტი; - მინერალური წყალი; - სასმელი წყალი; - ყავა; - ჩაი; - 2 სახის ნამცხვარი (მათ შორის, 1 კრემიანი); - შაქარი; - ლიმონი.	- სასმელი წყალი; - უნალექო ყავა; - ჩაი; - შაქარი; - ლიმონი; - ნატურალური ხილის წვენი; - 2 სახეობის ნამცხვარი; - 3 სახის ცომეული (ხაჭაპური, ლობიანი, ხორცის ღვეზელი).	- ძეხვის ასორტი; - ბლინები ხორცის; - პელმენი კარტოფილის და ხორცის; - არაჟანი; - ბოსტნეულის სალათა; - 3 სახის პეროგი (ვაშლის, ალუბლის და შოკოლადის); - წვენი; - ჩაი; - ყავა; - შაქარი; - ლიმონი.