Photographic Society of America
Tagungsmenüs

Mittwoch - 19. September 2012

Pictorial Print-Division Frühstück Preis $19 USD

- Verschiedenes Plundergebäck . Rührei mit Champignons, Spinat, gegrillte Tomaten und Hühnchen, Äpfel, Würstchen.

Chapters Frühstück Preis $19 USD

- Obst-Parfait. Eier-Toast California Style, gegrillte Champignons, pochierte Eier, sautierter Spinat und Roma-Tomatenscheiben mit Estragon, Sauce Hollandaise, Kartoffelwürfel.

Photo Travel Division Mittagessen Preis $26 USD

- Tagessuppe. Kräutersalat mit Lachs und gemischtem Gemüse, süße Tomaten, Gurken, Radieschen, Kalamata-Oliven mit Zitronen-Basilikum Vinaigrette. Kalifornische Crème Brûlée mit frischen Beeren, hausgemachte Karamellsoßenparfait serviert in einem Glas.

Donnerstag - 20. September 2012

Nature Division Frühstück Preis $14 USD

- Frühstücks -Parfait mit Müsli, Joghurt, Honig und frischen Beeren. Rührei mit Schnittlauch, Kartoffelbrei mit Spinat und würziger Ketchup und Speck mit Ahorngeschmack.

Photojournalism Division Mittagessen Preis $21 USD

- Buttersalat Tassen mit kandierten Walnüssen, Blauschimmelkäse und frischen Orangenfilets und Kräuterdressing. Hähnchen mit geröstetem Knoblauch und Zitronen-Gremolatasoße, Risotto mit getrockneten Tomaten, Rucola und Frischkäse. Chocolate Mousse Torte mit Himbeersauce.

Freitag - 21. September 2012

Electronic Imaging-Division Frühstück Preis $20 USD

- Aufgelegte Früchte der Saison, Französischer Toast texanische Art, Fruchtkompott, Ahornsirup, und Putenwürstchen.

3D-Division Mittagessen Preis $20 USD

- Blattspinatsalat, gegrillte lokalen Rüben, Feta-Käse, Rotwein-Vinaigrette. Gebratener Barsch, Zitronen-Weinsauce, geröstete Bruschetta mit Paprika, Nudelreis und Gemüse der Saison.

Samstag - 22. September 2012

Color Projected Image Division Frühstück Preis $19 USD

- Frühstück Müsli-Parfait mit Joghurt, Honig und frischen Beeren. Rührei mit Schnittlauch, Süßkartoffel-Hash mit Spinat und würziger Ketchup und Ahorn Geschmack Speck.

Lunch With Friends (Sharing of San Francisco Photos) Preis $23 USD

- Junger Gartensalat, Caesar Salat mit Croutons und Sardellen-Vinaigrette. Vollkorn-Penne-Nudeln, Pestogerösteten Paprika, gegrilltes Hähnchen, Rucola, und Asiago-Käse. Karamell und Schokoladen-Brotpudding mit Amaretto-Vanille-Sauce.

Honors Banquet Dinner Preis $33 USD

- Steak - Salatherzen, Fleischtomaten, Gurken, Feta-Käse, Basilikum-Vinaigrette. Gegrilltes Bistro-Steak, glasierte Balsamico-Zwiebeln und getrocknete
  Tomaten, Lauch, Kartoffelpüree und gegrilltem Spargel, Panna Cotta Dessert mit Mango.

- Fisch - Gebackener Basa mit Zitronen-Thymian-Butter,getrockneten Tomaten
  und Lauch, Kartoffelpüree, gegrilltem Spargel. Panna Cotta Dessert mit Mango.

- Vegetarisch - nach Wahl des Küchenchefs

- Vegan - nach Wahl des Küchenchefs