

# Меню банкета на теплоходе

Вес меню без напитков 985гр  
Стоимость меню 1500 рублей на одного гостя

Наименование	Вывод в гр.
<b>РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Мусс из слабосоленого лосося с ржаными гренками, сладким розовым луком и беби картофелем	95
<b>МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
«Пряная цесарка», фаршированный муссом цыпленка и цветной паприкой, подаётся с клюквенным соусом и свежей зеленью	55
Окорок «Россини», запеченный с тимьяном и диженской горчицей, подается в ожерелье из свежих овощей	55
Роллы из ветчины с муссом из сыра и пряных трав.	35
<b>ОВОЩИ И СЫРЫ</b>	
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью	95
<b>САЛАТЫ</b>	
"Гавайский" из курицы, ананаса с соусом "Карри"	100
"Мясной коктейль" с карбонатом, бужениной, яйцом сливочным соусом и зеленым горошком	100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)</b>	
Рулет по-Восточному (рулет из свинины, фаршированный перцем и сыром, подается с картофельным пюре)	135
"Куриное филе по-французски (куриное филе, обернутое в бекон, панированное в кокосовой стружке, подается с медовым соусом и картофельными дольками)	135
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Свежеиспеченные булочки с солодом и кунжутом, ржаной хлеб	80
<b>ФРУКТЫ</b>	
Корзина сезонных фруктов	100
<b>НАПИТКИ</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150
Кофе заварной (сахар, сливки)	150

Вес меню без напитков 985гр

Стоимость меню 1500 рублей на одного гостя