

Меню банкета на теплоходе

Вес меню без напитков 1255гр
Стоимость меню 1800 рублей на одного гостя

Наименование	Вывод в гр.
РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Лосось слабой соли с дольками лимона и укропом	55
Закуска из авокадо и печени трески под соусом «Кариот» на ржаных тостах	35
Селедка с обжаренным картофелем и красным луком	100
МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Куриная грудка с грушей, апельсиново-клюквенным соусом и листьями салатов Рукколой	55
Баварская колбаса и грудинка вишневого копчения с горчишно-медовым соусом	55
Рулетик из балыка со сливочным сыром и орешками.	35
ОВОЩИ И СЫРЫ	
Соленья и маринады (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик)	80
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленыю	95
САЛАТЫ	
Салат "Флоренция" из ветчины, яблок, орехов, пекинской капусты маринованного лука с майонезной заправкой	100
Салат из пряного окорока, соленого огурчика, отварного картофеля и сливочного майонеза	125
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)	290
Мраморная свинина с пряными травами, подаётся с вишневым соусом и мини картофелем.	
Куриная грудка, фаршированная печенью и грецкими орехами с соусом из чернослива с диким рисом	
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Булочки солодовые, пшеничные, хлеб.	80
ФРУКТЫ	
Корзина сезонных фруктов	150
НАПИТКИ	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150
Кофе заварной (сахар, сливки)	150

Вес меню без напитков 1255гр
Стоимость меню 1800 рублей на одного гостя