

# Меню банкета на теплоходе

Вес меню без напитков 1275гр  
Стоимость меню 2000 рублей на одного гостя

Наименование	Вывод в гр.
<b>РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Сёмга "Шеф посила" с дольками лайма и зеленью	50
Рулетик из форели в блинчике со сливочным сыром и зеленью, декорируется лаймом, маслинами	50
Мусс из сельди на запеченном картофеле с маринованным луком	75
<b>МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Рулет из индейки с муссом из курицы и шампиньонов, подаётся с клюквенным соусом	55
Буженина, приготовленная в русской печи, шпигованная морковью и чесноком, подается в ожерелье из свежих овощей с горчицей.	55
Рулетик из ветчины с муссом из овощей и сыра	35
<b>ОВОЩИ И СЫРЫ</b>	
Соленья и маринады (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик)	80
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зелени	95
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат из обжаренного куриного филе в сладком соусе, салат айсберг, апельсин, грецкий орех, виноград и пудра пармезана.	100
Салат из окорока, жаренных грибов, соленого огурчика, отварного картофеля и сливочного майонеза	100



## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Аппетитный жульен из курицы в домашнем блинчике 75

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция) 290

Стейк из судака, запеченный с кунжутом и крошкой пармезана, подаётся на картофельном гратене с сырным соусом

Свиная шейка, запеченная в шубе из меда и дижонской горчицы, сервируется картофелем "БЭБИ" и запеченными томатами черри, подаётся с красным острым соусом.

Котлета по-киевски, подаётся с ризотто и соусом "Бешамель"

## 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 2000 рублей на одного гостя