

Меню банкета на теплоходе

Вес меню без напитков 1345гр
Стоимость меню 2500 рублей на одного гостя

Наименование	Вывод в гр.
РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Жемчужная спинка слабосоленой семги собственного посола, подается с лимоном и оливками	50
Террин из палтуса и креветок в листьях нури, приготовленный на пару и гарнированный салатом из морских водорослей	50
Рулетик из филе форели с сливочным муссом и креветкой	35
Рольмопс из сельди слабой соли с маринованными овощами, красным сладким луком, оливковым маслом в окружении картошечки "шато"	100
МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Филе индейки, маринованное в винно-медовом маринаде, обжаренное с пряными травами, подается с медовыми дольками яблок	55
Мясная дегустация: пряный окорок, запеченный с тимьяном и диженской горчицей, рулет из языка, балык сырокопченый подается в ожерелье из свежих овощей	100
ОВОЩИ И СЫРЫ	
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью	95
Ассорти сыров (Гююс, Олдер,) с виноградом грецким орехом и домашним вареньем	65
САЛАТЫ	
Салат «Цезарь» из обжаренного куриного филе, салата «Айсберг», черри, заправки и золотистыми гренками.	100
Салат из острой говядины, жаренных грибов, печеных овощей и тыквенными семечками	100

Горячая закуска

Аппетитный жульен из курицы в домашнем блинчике 75



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция) 290

Филе Судака замаринованное в белом вине, розмарине и перце розе, подаётся с соусом «блан манж», тигровой креветкой и брызгами икры на подушке из печенных овощей

Свинина фаршированная муссом из поросенка, подается со сливочно-горчичным соусом на запеченном картофеле

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Свежеиспеченные булочки с солодом и кунжутом, ржаной хлеб 80

ФРУКТЫ

Корзина сезонных фруктов 150

НАПИТКИ

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150

Кофе заварной (сахар, сливки) 150

Вес меню без напитков 1345гр
Стоимость меню 2500 рублей на одного гостя