

Меню фуршета на теплоходе

Вес меню без напитков 1020 гр.

Стоимость меню 2700 рублей на одного гостя

Наименование	Выход в гр.
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	
Утиная грудка, маринованная в имбире и апельсинах, на тосте с апельсиновым желе	1/35
Хамон на крустини	1/25
Ростбиф на гриллированном цуккини	1/35
Патэ из гуся с коньяком в слайсах цуккини	1/35
Мини рулеты из ветчины с муссом из сливочного сыра и фисташек	1/35
Салат с ростбифом и овощами, поданный в фарфоровом салатнике	1/90
КОМПОЗИЦИЯ МИНИ – ЗАКУСОК ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ	
Сырные кубики с виноградом на бамбуковой шпажке	1/22
Роллы из цуккини с греческим сыром и зеленью	1/30
Черри с сыром Моцарелла и базиликом	1/25
Профитроли с грибным муссом	1/35
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	
Подкопченная осетрина на шпинатном бисквите	1/35
Запеченный палтус на шпинатном бисквите	1/35
Ролл из лосося со сливочным сыром и черным кунжутом	1/35
Мусс из креветок и форели в заварной профитрольке	1/35
Канapé с эсколаром и маринованным имбирем	1/35
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Рубленые котлетки из индейки с зеленью подаются с розовым соусом	1/55/15
Мини медальоны из свинины, маринованной в йогурте и запеченной с моцареллой и черри	1/55/15
Мини стейки из филе лосося с соусом свит чили	1/50/15
Овощи гриль	1/70

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

Булочки ржаные солодовые и пшеничные с кунжутом 1/50

ФРУКТЫ

Фруктовая Горка из сезонных фруктов 1/150

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Минеральная вода 1/330

Клюквенный морс ресторанного производства 1/150

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе заварной «Лаватца», сливки, молоко, сахар 1/150

Чай «Гринфилд» черный, зеленый, фруктовый 1/150

Вес меню без напитков 1020 гр.
Стоимость меню 2700 рублей на одного гостя

