

Меню фуршета на теплоходе

Вес меню без напитков 865 гр.

Стоимость меню 3000 рублей на одного гостя

Наименование	Выход в гр.
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	
Хамон с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке	1/25
Ростбиф с печеным перцем на зерновом тосте	1/25
Паровая телятина с малиновым «конфи» и фисташками на ржаном тосте	1/25
Чоризо с вяленным томатом на шпажке	1/25
Филе утки с клюквенным желе и смородиной	1/25
КОМПОЗИЦИЯ МИНИ – ЗАКУСОК ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ	
Камамбер с малиной или клубникой на бамбуковой шпажке	1/25
Пармезано и Гоус с грецким орехом, виноградом и медом	1/35/35
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	
Мини блинчики с красной икрой	1/25/20
Глазированный угорь с кунжутом на дольках спелого манго	1/35
Тунец маринованный в имбире и апельсинах на свекольном бисквите с салатом чука	1/35
Канопе с жареной креветкой и авокадо	1/35
Мини ролл из лосося с сыром Рикотта, и черным кунжутом	1/35
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Медальоны из телятины запеченные под жульеном из лесных грибов	1/55/15
Роллы из семги с молодой спаржей и креветочным соусом	1/50/35
Овощи гриль	1/70
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА	
Булочки ржаные солодовые и пшеничные с кунжутом	1/50
ФРУКТЫ	
Фруктовая Горка из фруктов и ягод	1/150
ДЕСЕРТ	
Сорбет	1/70
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
Минеральная вода 1/330	
Клюквенный морс ресторанного производства	1/250
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ	
Кофе заварной «Лаватца», сливки, молоко, сахар	1/150
Чай «Ньюби» черный, зеленый, фруктовый	1/150