

Меню фуршета на теплоходе

Вес меню без напитков 715 гр.

Стоимость меню 1250 рублей на одного гостя

Наименование

Выход
в гр.

КАНАПЕ И МИНИ ЗАКУСКИ

Розочка из форели слабой соли и сливочного сыра подается на пшеничном тосте с маринованным имбирем	1/35
Домашняя буженина на пшеничном тосте с корнишоном	1/35
Сыровяленая колбаска на тосте пшеничного хлеба с оливкой	1/35
Рулет нежной куриной грудки с вяленным испанским абрикосом	1/35
Рулетики из ветчины с пикантным муссом из сыра	1/35
Роллы из сыровяленой ветчины и пикантным крем-чизом	1/35

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И СЫРА

Баклажаны, фаршированные мягким сыром, томатами, грецким орехом и ароматным миксом из кинзы и базилика	1/25
Ассорти сыров (Эмменталь, Олдер), подаются в виде кубиков с клубникой или виноградом на бамбуковой шпажке	1/25

САЛАТЫ В БУЛОЧКЕ

Салат из запеченной свинины, обжаренных грибов, с жареными овощами, запавленный пикантным крем – соусом	1/50
Деликатесный микс из ветчины и филе кури с отварным картофелем, маринованными грибочками и сливочным соусом	1/50



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

(сервировано на буфете в подогреваемых мармитах)

Запечённые кубики из нежного куриного филе с кисло сладким соусом 95/20

Запеченные кубики из свиной шеи, замаринованной в темном пиве,
подаются с красным пряным соусом 70/20

Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью 1/100

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничные с кунжутом и ржаные с солодом булочки 1/50

НАПИТКИ

Вода в кувшинах с лимоном 1/330

Вес меню без напитков 715 гр.
Стоимость меню 1250 рублей на одного гостя

