

Меню фуршета на теплоходе

Вес меню без напитков 880 гр.

Стоимость меню 1350 рублей на одного гостя

Наименование	Выход в гр.
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	
Рулет из буженины с пикантной сырной начинкой и оливкой на ржаном тосте	1/40
Рулет из балыка с муссом из печени индейки с портвейном на пшеничном тосте	1/40
Канapé с салями и маслиной	1/40
Канapé из курицы карри и запеченного перчика на зерновом тосте	1/40
Заварная профитролька с паштетом из дичи	1/40
Конкассе из печени индейки в домашнем блине	1/40
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	
Филе атлантической селёдки на ржаном тосте с яблоком и зеленью	1/50
Печень трески с перепелиным яйцом в помидоре черри	1/35
Закуска из слабосоленой семги и подкопченной икры, на пшеничном гренке	1/50
САЛАТЫ	
Салат из запеченной буженины, с жареными грибочками, поданный в булочке	1/60
Салат из Тунца с зеленой фасолью и томатами черри, поданный в булочке	1/60



МИНИ – ПИРОЖКИ

Мини пирожок с капустой 1/50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Куручка с грибами с соусом жульен в домашнем блинчике 1/100

Шашлычок из нежной свиной шейки, маринованной с красным луком и темным пивом, с соусом 1/70/15

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

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничные с кунжутом и ржаные с солодом булочки 1/50

НАПИТКИ

Минеральная вода с газом и без газа 1/330

Вес меню без напитков 880 гр.
Стоимость меню 1350 рублей на одного гостя

