

Меню фуршета на теплоходе

Вес меню без напитков 880 гр.

Стоимость меню 1500 рублей на одного гостя

| Наименование | Выход в гр. |
|--|----------------|
| КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК | |
| Мусс из печени индейки на пшеничном тосте с ягодой | 1/35 |
| Филе курицы с медовыми яблоками на шафрановом тосте | 1/35 |
| Буженина с горчичным соусом и томатом черри на тосте | 1/35 |
| Розочка из сыровяленой ветчины с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке | 1/25 |
| Мини рулеты из ветчины с крем-чизом | 1/35 |
| КОМПОЗИЦИЯ МИНИ – ЗАКУСОК ИЗ СЫРА | |
| Сырное «Рафаэлло» в цветном кунжуте | 1/20 |
| Канapé по-гречески (огурец, черри, сельдерей, фетакса) | 1/50 |
| Ролл из тортильи с греческим сыром и зеленью | 1/50 |
| КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК | |
| Мини ролл из лосося с муссом из авокадо и мягкого сыра | 1/35 |
| Розочка из Эсколара с креветочным зефиром на пшеничном тосте | 1/35 |
| Филе атлантической сельди с соусом из нежной горчицы и укропа на ржаном тосте | 1/35 |
| Воздушная профитролька с муссом из подкопченной форели и сливочного сыра | 1/35 |
| САЛАТЫ | |
| Салат из филе форели с салатом айсберг, томатами черри и перепелиным яйцом, подается в булочке | 1/60 |
| Салат из запеченной свинины, с жареными шампиньонами, горчичным соусом и маринованными пикулями поданный в булочке | 1/60 |



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Котлетки из судака «По-Суворовски» с соусом тартар 1/50/15

Мини роллы из свиной вырезки с моцареллой
и печеными томатами с соусом 1/50/15

Овощи гриль (Паприка, кабачки, баклажаны, томаты) 1/70

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

Булочки ржаные солодовые и пшеничные с кунжутом 1/50

ФРУКТЫ

Фруктовая Горка из сезонных фруктов 1/150

НАПИТКИ Минеральная вода 1/330

Вес меню без напитков 880 гр.
Стоимость меню 1500 рублей на одного гостя

