

Меню фуршета на теплоходе

Вес меню без напитков 965 гр.

Стоимость меню 1700 рублей на одного гостя

Наименование

Выход
в гр.

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК

Запеченная шляпка шампиньона с паштетом из куриной печени, черносливом и пудрой пармезана	1/40
Филе утки с медовыми яблоками на тосте	1/30
Розочка из сыровяленой ветчины с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке	1/25
Мини рулеты из пастромы с муссом из сливочного сыра и фисташек	1/35
Крем из телячьего языка с лесными грибами в лаваше	1/35
Пате из печени индейки в слайсах цуккини	1/35

КОМПОЗИЦИЯ МИНИ – ЗАКУСОК ИЗ СЫРА

Сырные кубики с виноградом на шпажке	2/40
Канопе 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
Канопе со скумбрией пряного посола	1/35
Воздушная профитролька с муссом из лосося, креветок и сливочного сыра	1/50



САЛАТЫ

- Салат из филе форели с салатом айсберг,
томатами черри и перепелиным яйцом, подается в булочке 1/60
- Салат из запеченной говядины, 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 Моцарелла и печеными томатами и
соусом 1/50/15
- Овощи гриль (Паприка, кабачки, баклажаны, томаты) 1/70

ФРУКТЫ

- Фруктовая Горка из сезонных фруктов 1/150

НАПИТКИ

- Минеральная вода 1/330
- Морс клюквенный 1/150

Вес меню без напитков 965 гр.

Стоимость меню 1700 рублей на одного гостя

