

Меню фуршета на теплоходе

Вес меню без напитков 1025 гр.

Стоимость меню 2300 рублей на одного гостя

Наименование

Выход
в гр.

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК

Паштет из кролика с белыми грибами и куриной печенью, замаринованной в Мадейре, сервируется черносливом, запеченным в винном тесте	1/35
Хамон с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке	1/25
Ростбиф с печеным перцем на зерновом тосте	1/25
Роллы из языка с грибным муссом	1/35
Патэ из гуся с коньяком в слайсах цуккини	1/35
Мини рулеты из ветчины с муссом из сливочного сыра и фисташек	1/35
Салат из запеченной телятины и говяжьего языка, сервируется в фарфоровом салатнике	1/70
Жаренный бекон, фаршированный муссом из цыпленка на пшеничном тосте	1/25

КОМПОЗИЦИЯ МИНИ – ЗАКУСОК ИЗ СЫРА

Сырные кубики с виноградом на бамбуковой шпажке	1/20
Роллы из цуккини с греческим сыром и зеленью	1/30
Сырное Рафаэлло	1/20



КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК

Канопе с красной икрой	1/15/7
Глазированный угорь с кунжутом на дольках спелого манго	1/35
Воздушная профитролька с муссом из форели и сливочного сыра	1/35
Мини ролл из лосося с муссом гуакомоле и красной икрой	1/35
Салат из филе форели с анчоусами, салатом айсберг, томатами черри и перепелиным яйцом, подается в фарфоровом салатнике	1/70

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Рубленые котлетки из индейки с зеленью, подаются с розовым соусом	1/55/15
Мини медальоны из свинины, маринованной в йогурте и запеченной с моцареллой и томатами черри	1/55/15
Мини стейки из филе лосося с соусом свит чили	1/50/15
Овощи гриль	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

Клюквенный морс

1/150

Вес меню без напитков 1025 гр.
Стоимость меню 2300 рублей на одного гостя

