

# Меню фуршета на теплоходе

Вес меню без напитков 1050 гр.

Стоимость меню 2500 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
Телятина с печеным перцем на зерновом тосте	1/25
Роллы из куриной грудки с крем муссом из телячьего языка, с долькой мандарина	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 курицы и говяжьего языка, поданный в фарфоровом салатнике	1/70

## 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

Канapé с красной икрой	1/15/7
Глазированный угорь с кунжутом на дольках спелого манго	1/35
Канapé с форелью, сливочным сыром и маринованным имбирём на пшеничном тосте	1/35
Мини ролл из лосося с креветочным муссом	1/35
Салат из рукколы и креветок, обжаренных, а ля минут в оливковом масле, подаётся в фарфоровом салатнике	1/70

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Рубленые котлетки из индейки с зеленью, подаются с розовым соусом	1/55/15
Мини медальоны из свинины, запеченные под соусом грибной жульен	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
Мини пирожные	1/40

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Минеральная вода	1/330
Клюквенный морс ресторанный производства	1/150

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе заварной Лавацца, сливки, молоко, сахар	1/150
Чай Гринфилд черный, зеленый, фруктовый	1/150

Вес меню без напитков 1050 гр.

Стоимость меню 2500 рублей на одного гостя

