

**Меню ФУРШЕТА на теплоходе на одну персону**

**Цена на 1 персону 2300 руб.**

**Выход блюд около 1 000 гр. (без напитков и хлебной корзины)**

<b>Наименование</b>	<b>Выход</b>
<b>КАНАПЕ</b>	
<i>Канопе с палтусом холодного копчения и лаймом</i>	1\25
<i>Канопе с лососем маринованным в перце «Розе» и лепестком маринованного имбиря</i>	1\25
<i>Канопе с телятиной и сырным муссом</i>	1\25
<i>Канопе с томатами черри, сыром моцарелла и домашним песто</i>	1\30
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
<i>Терин из палтуса и креветок, приготовленный на пару, предлагается с соусом "тар-тар", гарнируется салатом из морских водорослей и свежими овощами</i>	1\50
<i>Лосось, маринованный с коньяком и апельсинами, с масляной макрелью холодного копчения, дополняется королевскими оливками, лимоном и салатом фриссе</i>	1\75\25
<i>Мясное блюдо из трех видов деликатесов с хреном и домашней горчицей (ростбиф, маринованный в зерновой горчице, запеченный на низких температурах, пряный телячий окорок, шпигованная сладкой морковью свинина, запеченная в фольге)</i>	1\75\25
<i>Ассорти из разных сортов Итальянского вяленого мяса, гарнируется припущенной зеленой фасолью кремом (шейка копа, Пармская ветчина)</i>	1\50
<i>Ассорти зеленых салатов с оливками, сыром Фета</i>	1\50
<i>Ассорти из маринованных и соленых овощей, рекомендуется под водочку (острые баклажаны, квашеная капуста, огурцы малосольные, перец маринованный, белые маринованные грибы)</i>	1\50
<i>Сырное ассорти с курагой, орехами и домашним вареньем (сыр сулугуни, копченый сыр, сыр королевский)</i>	1\50
<b>САЛАТЫ ПОДАЮТСЯ В МИНИ БОКАЛЕ</b>	
<i>Руккола с бальзамической заправкой и тигровыми креветками, маринованными в оливковом масле с пряными травами и чесноком, приготовленными "А ля минут" на пару</i>	1\50
<i>Салат "Цезарь" с ломтиками жареной куриной грудки и хрустящим беконом</i>	1\50

<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b> (два вида на выбор, гостю полагается одна порция)	
Стек из Филе лосося, с икорным соусом	1\65\20
Филе трески в кунжутном кляре с соусом тар-тар	1\65\20
Телятина, шпигованная шампиньонами, подается с ореховым соусом	1\65\20
Ломтики утиной грудки на поленте с розмарином, подаются с гранатовым соусом	1\65\20
Шашлычки из курицы с соусом "Барбекю"	1\65\20
<b>ГАРНИРЫ</b> (два вида на выбор, гостю полагается одна порция)	
Овощи гриль	1\50
Картофель паризьен	1\50
Баклажан, запеченный с помидорами и сыром	1\50
Жареные кабачки с чесночным соусом и укропом	1\50
<b>НАПИТКИ</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл
Хлебная корзина	1\100

**Меню ФУРШЕТА на теплоходе на одну персону**

**Цена на 1 персону 2300 руб.**

**Выход блюд около 1 000 гр. (без напитков и хлебной корзины)**