

**Меню БАНКЕТА 1800р. на теплоходе на одну персону**

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

Лосось холодного копчения, подается с лимоном и оливками 1\50

Филе сельди с маринованным красным луком и горчиной заправкой, отдельно предлагается горячая отварная картошка, со сливочным маслом и укропом 1\100

Мясное блюдо из трех видов деликатесов с хреном и домашней горчицей (свинина, запеченная в фольге, куриная грудка гриль, итальянская сырокопченая колбаса) 1\80

Рулетки из ветчины с сырным фаршем 1\50

Овощная тарелка с белым салатным луком и с зеленью, отдельно подается оливковое масло холодного отжима и бальзамический уксус 1\60

Ассорти из маринованных и соленых овощей, рекомендуется под водочку (пикантные баклажаны, квашеная капуста, огурцы малосольные, перец маринованный, лисички маринованные) 1\75

Сырное ассорти с медом, курагой и орехами (сыр фермерский сулугуни, копченый, лапша) 1\50

**САЛАТЫ**

Рыбный салат с тунцом и копченым лососем, готовится с добавлением свежего огурца и сельдерея, заправляется коктейльным соусом 1\100

Салат "Оливье" с жареным куриным филе и ветчиной из индейки, гарнируется перепелиными яйцами и зеленым горошком 1\100

Греческий салат со свежими овощами, оливками и сыром "Фета" 1\100

**ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)**

Свинная корейка тушеная в шабли, подается под сливочным соусом с картофельными драниками 1\250

Лосось, запеченный в собственном соку с белым вином и оливковым маслом, подается с белым рыбным соусом с добавлением каперсов и эстрагона, дополняется овощами, приготовленными на пару 1\250

**НАПИТКИ**

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл

Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл

\*\*\*

Хлебная корзина 1\50 Масло сливочное 1шт/20



**Меню БАНКЕТА 2300р. на тепलोходе на одну персону**

***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ***

Рыбное блюдо дополняется королевскими оливками, лимоном и салатом фриссе (терин из лосося, угорь унаги, копченая форель) 1\80

Тар-тар из сельди с салатным луком и чесночными тостами из бородинского хлеба с горчичной заправкой 1\50

Мясное блюдо из трех видов деликатесов с хреном и домашней горчицей

(мраморная говядина, приготовленная с пряными травами на низких температурах, ростбиф из молочной телятины, свинина, запеченная в фольге) 1\80

Рулет из индейки с черносливом и беконом, подается с медово-сливовым соусом и зеленым салатом с жареными шампиньонами 1\50

Овощная тарелка с белым салатным луком и зеленью, отдельно подается оливковое масло холодного отжима и бальзамический уксус 1\100

Ассорти из маринованных и соленых овощей, рекомендуется под водочку

(пикантные баклажаны, капуста по-грузински, огурцы малосольные, перец маринованный, грузди соленые) 1\75

Сырное ассорти с медом, курагой и орехами (сыр фермерский сулугуни, копченый, лапша) 1\50

***САЛАТЫ***

Салат с кальмарами и овощами, приготовленными на гриле, под соусом из свежего кориандра 1\100

Салат "Оливье" с жареным куриным филе и ветчиной из индейки, гарнируется перепелиными яйцами и зеленым горошком 1\100

Греческий салат со свежими овощами, оливками и сыром "фета" 1\100

***ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)***

Медальоны из телятины с базиликовым соусом, подаются с картофелем гратен, дополняются запеченным помидором черри 1\250

Палтус жареный с соусом из сыра и паприки, подается с фрикасе из шампиньонов и стручковой фасоли, дополняется долькой лимона 1\250



### **НАПИТКИ**

Чай черный /зеленый (сахар, лимон) 150 мл

Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл

\*\*\*

Хлебная корзина 1\50

Масло сливочное 1шт/20

### **Меню БАНКЕТА 2800р. на тепलोходе на одну персону**

#### **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

Рыбное блюдо дополняется королевскими оливками, лимоном и салатом фриссе (терин из лосося, угорь унаги, копченая форель) 1\80

Мясное блюдо из трех видов деликатесов с хреном и домашней горчицей (мраморная говядина,приготовленная с пряными травами на низких температурах, ростбиф из молочной телятины, свинина, запеченная в фольге) 1\80

Терин из палтуса и креветок, приготовленный на пару, предлагается с соусом "тар-тар", гарнируется салатом из морских водорослей и свежими овощами 1\50

Ассорти из маринованных и соленых овощей, рекомендуется под водочку

(пикантные баклажаны, капуста по-грузински, огурцы малосольные, перец маринованный, грузди соленые) 1\75

Сырное ассорти с медом, курагой и орехами (сыр фермерский сулугуни, копченый, лапша) 1\50

Пармский сыровяленый окорок, дополняется ломтиками дыни, зеленым салатом и вялеными томатами 1\50

Помидоры с сыром моццарелла и домашним "Песто" 1\100

#### **САЛАТЫ**

Руккола, с бальзамической заправкой и тигровыми креветками, маринованными в оливковом масле с пряными травами и чесноком, приготовленными "А ля минут" на пару 1\100

Салат с мраморной говядиной и артишоками, готовится со свежими огурцами и оливками, заправляется медово-горчичной заправкой 1\100

Салат "Цезарь" с ломтиками жареной куриной грудки 1\100

#### **ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)**



Филе дорады, приготовленное на пару, с соусом из томатов и белого вина, подается на терине из капусты брокколи, с соте из печеных баклажанов 1\250

Карэ ягненка, запеченное целиком, подается с розмариновым соусом, печеными овощами и дольками картофелем 1\250

### **НАПИТКИ**

Чай черный /зеленый (сахар, лимон) 150 мл

Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл

\*\*\*

Хлебная корзина 1\50

Масло сливочное 1шт/20



*В стоимость включено мен (около 1кг. на персону), администрирование проекта, обслуживание мероприятия официантами, текстиль (скатерти, юбки, салфетки), посуда (фарфор, стекло), в том числе под напитки Заказчика, все необходимое оборудование.*

**Меню ФУРШЕТА 1250р. на теплоходе на одну персону**

***КАНАПЕ***

Канопе с селечным маслом и перепелиным яйцом 1\20

Канопе с муссом из индейки 1\20

Канопе с куриным филе и вялеными томатами 1\15

Канопе с сыром и оливкой 1\15

***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ***

Филе сельди с маринованным красным луком и горчицей, предлагается с отварной картошкой и укропом 1\100

Копченая финская форель с лимоном и оливками 1\50

Мясное блюдо из трех видов деликатесов с хреном и домашней горчицей (куриная грудка гриль, ветчина, итальянская сырокопченая колбаса) 1\80

Рулетки из ветчины с сырным фаршем 1\50

Сезонные свежие овощи 1\100

Огурцы малосольные 1\50

Сырное ассорти с медом, курагой и орехами (сыр фермерский сулугуни, копченый, лапша) 1\50

***САЛАТЫ***

Салат «фунчоза» готовится с кальмарами и овощами, приготовленными в воке 1\100

Салат мясной с шампиньонами и зеленым горошком 1\100

***ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (выбираете заблаговременно два варианта)***

Штрудель с лососем и шпинатом, подается с холодным соусом «карри», 1\100\20

Филе рыбы в кунжутном кляре с соусом тар-тар 1\100\20

Телятина, шпигованная шампиньонами, подается с ореховым соусом 1\80\20

Шашлычки из курицы с соусом "Барбекю" 1\80\20

Жареные кабачки с чесночным соусом и укропом 1\100

***НАПИТКИ***

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл

Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл

\*\*\*

Хлебная корзина 1\50

Масло сливочное 1шт\20



**Меню ФУРШЕТА 1550р. на теплоходе на одну персону**

***КАНАПЕ***

- Профитроли с красной икрой 1\10
- Канapé с рыбным муссом 1\20
- Канapé с бужениной и маринованным перцем 1\15
- Канapé с сыром камамбер и виноградом 1\15



***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ***

- Рыбное блюдо дополняется королевскими оливками, лимоном и салатом фриссе (терин из лосося, угорь унаги, копченая форель) 1\80
- Тар-тар из сельди с салатным луком и чесночными тостами из бородинского хлеба с горчичной заправкой 1\50
- Мясное блюдо из трех видов деликатесов с хреном и домашней горчицей (свинина, запеченная в фольге, куриная грудка гриль, итальянская сырокопченая колбаса) 1\80
- Рулет из индейки с черносливом и беконом, подается с медово-сливовым соусом и зеленым салатом с жареными шампиньонами 1\50
- Помидоры с сыром моцарела и домашним "Песто" 1\100
- Оливки с косточкой 1\50
- Сырное ассорти с медом, курагой и орехами (сыр фермерский сулугуни, копченый, лапша) 1\50

***САЛАТЫ***

- Салат «фунчоза» готовится с кальмарами и овощами, приготовленными в воке 1\100
- Салат мясной с шампиньонами и зеленым горошком 1\100

***ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (выбираете заблаговременно два варианта)***

- Филе рыбы в кунжутном кляре с соусом тар-тар 1\100\20
- Телятина, шпигованная шампиньонами, подается с ореховым соусом 1\80\20
- Шашлычки из курицы с соусом "Барбекю" 1\80\20
- Жареные кабачки с чесночным соусом и укропом 1\100

***НАПИТКИ***

- Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл
- Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл

\*\*\*

- Хлебная корзина 1\50,
- Масло сливочное 1шт\20

**Меню ФУРШЕТА 1850р. на теплоходе на одну персону**

***КАНАПЕ***

- Профитроли с красной икрой 1\10
- Канapé с рыбным муссом 1\20
- Канapé с бужениной и маринованным перцем 1\15
- Канapé с сыром камамбер и виноградом 1\15

***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ***

- Рыбное блюдо дополняется королевскими оливками, лимоном и салатом фриссе (терин из лосося, угорь унаги, копченая форель) 1\80
- Тар-тар из сельди с салатным луком и чесночными тостами из бородинского хлеба с горчичной заправкой 1\50
- Мясное блюдо из трех видов деликатесов с хреном и домашней горчицей (свинина, запеченная в фольге, куриная грудка гриль, итальянская сырокопченая колбаса) 1\80
- Рулет из индейки с черносливом и беконом, подается с медово-сливовым соусом и зеленым салатом с жареными шампиньонами 1\50
- Помидоры с сыром моцарела и домашним "Песто" 1\100
- Оливки с косточкой 1\50
- Сырное ассорти с медом, курагой и орехами (сыр фермерский сулугуни, копченый, лапша) 1\50

***САЛАТЫ***

- Руккола с бальзамической заправкой и тигровыми креветками, маринованными в оливковом масле с пряными травами и чесноком, приготовленными "А ля минут" на пару 1\100
- Салат с куриным филе, фруктами и экзотической заправкой 1\100

***ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (выбираете заблаговременно два варианта)***

- Штрудель с лососем и шпинатом, подается с холодным соусом «карри», 1\100\20
- Филе рыбы в кунжутном кляре с соусом тар-тар 1\100\20
- Телятина, шпигованная шампиньонами, подается с ореховым соусом 1\80\20
- Шашлычки из курицы с соусом "Барбекю" 1\80\20
- Жареные кабачки с чесночным соусом и укропом 1\100

***НАПИТКИ***

- Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл
- Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл
- \*\*\*

- Хлебная корзина 1\50
- Масло сливочное 1шт\20