

**ООО «Теплоход СПб»**

Санкт-Петербург, ул. Рылеева д.18, оф. 40.

Тел +7 (812)649-94-50, +7 (921)934-94-41, e-mail: mail@teplohodspb.com

Меню для фуршета на одного гостя стоимостью 1250 рублей.

В стоимость фуршетного меню включено: администрирование мероприятия, обслуживание официантами, мебель и накрытие текстилем, доставка в пределах КАД СПб, посуда для напитков заказчика.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ НА ПЕРСОНУ	Выход, гр.
КАНАПЕ И МИНИ ЗАКУСКИ	
Розочка из форели слабой соли и сливочного сыра подается на пшеничном тосте с маринованным имбирем	1/35
Домашняя буженина на пшеничном тосте с корнишоном.	1/35
Сыровяленая колбаска на тосте пшеничного хлеба с оливкой	1/35
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА	
Рулет нежной куриной грудки с вяленным испанским абрикосом	1/35
Рулетики из ветчины с пикантным муссом из сыра.	1/35
Роллы из сыровяленой ветчины и пикантным крем чизом	1/35
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА	
Баклажаны, фаршированные мягким сыром, томатами, грецким орехом и ароматным миксом из кинзы и базилика	1/25
Ассорти сыров (Эмменталь, Олдер) подаются в виде кубиков с клубникой или виноградом на бамбуковой шпажке)	1шт. 1/25
САЛАТЫ В БУЛОЧКЕ	
Салат из запеченной свинины, обжаренных грибов, с жареными овощами, заправленный пикантным крем - соусом.	1/50
Деликатесный микс из ветчины и филе кури с отварным картофелем, маринованными грибочками и сливочным соусом.	1/50
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (сервировано на буфете в подогреваемых мармитах)	
Запечённые кубики из нежного куриного филе с кисло сладким соусом	95/20
Запеченные кубики из свиной шеи, замаринованной в темном пиве подаются с красным пряным соусом.	70/20
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью	1/100
Хлебная корзина	
Пшеничные с кунжутом и ржаные с солодом булочки	1/50
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
Вода в кувшинах с лимоном	1/330
Выход блюд в граммах не считая напитков 755 грамм на персону	