



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 1350 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.
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	
Рулет из буженины с пикантной сырной начинкой и оливкой на ржаном тосте.	1/40
Рулет из балыка с муссом из печени индейки с портвейном на пшеничном тосте	1/40
Канопе с салями и маслиной	1/40
Канопе из курицы карри и запеченного перчика на зерновом тосте	1/40
Заварная профитролька с паштетом из дичи.	1/40
Конкассе из печени индейки в домашнем блине	1/40
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ - ЗАКУСОК	
Филе атлантической селедочки на ржаном тосте с яблоком и зеленью	1/50
Печень трески с перепелиным яйцом в помидоре черри	1/35
Закуска из слабосоленой семги и подкопченной икры, поданная на пшеничной гренке	1/50
САЛАТЫ	
Салат из запеченной буженины, с жареными грибочками, поданный в булочке	1/60
Салат из Тунца с зеленой фасолью и томатами черри, поданный в булочке	1/60
МИНИ - ПИРОЖКИ	
Мини пирожок с капустой	1/50
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Горячая закуска из курочки, с грибами с соусом жульен в домашнем блинчике	1/100
Шашлычок из нежной свиной шейки, маринованной с красным луком и темным пивом, с соусом	1/70/15
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	
Минеральная вода с газом и без газа	1/330
Выход блюд в граммах не считая напитков 880 грамм на персону	