



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 1900 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 в гр.
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	
Ростбиф с перечным соусом и гриллированной тыквой на зерновом тосте	1/40
Паштет из гуся с грецкими орешками и мандариновом желе на пшеничном тосте.	1/40
Розочка из испанской сыровяленой ветчины «Хамон» с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке	1/40
Паровая телятина с малиновым конфи и фисташками на ржаном тосте.	1/40
КОМПОЗИЦИЯ МИНИ – ЗАКУСОК ИЗ СЫРА	
Сырные кубики с виноградом на бамбуковой шпажке	1/15
Томаты с песто и моцареллой	1/50
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	
Канapé с жареной креветкой и авокадо	1/35
Мини ролл из лосося с сыром Рикотта, лаймом и черным кунжутом.	1/35
Канapé со скумбрией и лаймом на бородинском хлебе	1/35
Тост с тартаром из лосося и веточкой розмарина	1/50
САЛАТЫ	
Салат из запеченной буженины, с жареными грибочками, поданный в тарталетке	1/50
Салат из филе форели с салатом айсберг, томатами черри и перепелиным яйцом, подается в мини-салатнике	1/50
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Рубленые котлетки из баранины и молодой говядины, в слайсах бекона острым соусом	1/75/15
Медальоны из свинины с черри и моцареллой с пряным красным соусом	1/55/15
Мильфей из филе лосося	1/55
Овощи гриль	1/70
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА	
Булочки ржаные солодовые и пшеничные с кунжутом	1/50
ФРУКТЫ	
Фруктовая Горка из сезонных фруктов	1/150
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
Минеральная вода	1/330
Выход блюд в граммах, не считая напитков 965гр	