

РЕСТОРАН «МЕТЕЛИЦА»

г. Кострома, ул. Лагерная, дом 38; тел.: (4942) 42-78-11, 42-32-31

www.hotel-snegurochka.ru

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ (с 1 июля 2024 г.)

№ п/п	Наименование	Выход гр	Цена руб.
Холодные закуски рыбные			
1	Ассорти рыбных деликатесов (семга, масляная рыба, форель холодного копчения)	120/75	780
2	Бушетка с икрой лососевой	25	125
3	Брускетта с форелью подкопченной и сливочным сыром	30	145
4	Брускетта с семгой слабосоленой и сливочным сыром	30	150
5	Брускетта с семгой слабосоленой и сливочным сыром	50	195
6	Заливное из рыбы (подается в шоте)	40	170
7	Канapé с икрой лососевой (2 шт.*10 г)	20	125
8	Канapé с масляной рыбой на ржаном тосте со сладким перцем	20	60
9	Канapé с семгой на бородинском хлебе	20	100
10	Канapé с сельдью на бородинском хлебе	20	60
11	Кебаб из тигровых креветок с беконом и цукини	25	230
12	Креветка тигровая с соусом песто	20	230
13	Креветка тигровая в темпуре	25	230
14	Крокет из крабов в кокосовой стружке	15	60
15	Крокет из рыбы со сливочным сыром и лаймовой икрой	15	50
16	Круассан с семгой	30	120
17	Профитроли с красной икрой	20	130
18	Рулет из судака с печеной тыквой и соусом из карпа	30	90
19	Филе тунца с соусом	30	100
Холодные закуски мясные			
1	Ассорти мясное (язык телячий, буженина собственного приготовления, рулет из филе птицы со сладким перцем и вялеными томатами)	150/15	650
2	Блинчик с сочной телятиной и сливочным соусом	60	90
3	Буженина глазированная на слоеном тесте со шпинатом и помидорами черри	20	70
4	Бургер цветной с сочной котлетой, беконом, соусом цезарь, сыром чедер и листьями салата	25	80
5	Бургер цветной с котлетой из филе птицы, помидорами черри, красным луком и листьями салата	25	80
6	Галантин из птицы с нантской жареной морковью	20	90
7	Закуска из телятины с огурцом	25	100
8	Канapé с ветчиной, сладким перцем и листьями салата	15	55
9	Канapé с колбасой сыро-копченной, сладким перцем и листьями салата	15	55

10	Канапе из языка	30	90
11	Профитроли с муссом из ветчины	20	50
12	Ростбиф с соусом из тунца	30	160
13	Руллет из индейки с беконом и травами в пыли из моркови; декорируется апельсиновой икрой	15	90
14	Руллет из телятины с вялеными томатами и сладким перцем	20	130
15	Салат Цезарь с куриным филе	70	170
16	Салат мясной с бужениной	75	140
17	Салат мясной с бужениной в тарталетке	50	140
18	Тарталетка с муссом из печени птицы	25	100
19	Филе куриное с ананасом	25	75
Холодные закуски разные			
1	Ананас, фаршированный ягодами и фруктами	1,5 кг	2800
2	Ассорти из благородных сыров (пармезан, чедер, бри, сырные мешочки, сыр ричард) с грецкими орехами	200/20	690
3	Ассорти сезонных фруктов	800	750
4	Канапе овощное (на шпажке)	2 шт./40	60
5	Канапе с сыром, цукатами и виноградом	15	55
6	Клубника с сыром бри	25	95
7	Крокет из сыра с виноградом	15	55
8	Капрезе (помидоры черри, моцарелла в шариках, соус песто)	25	95
9	Овощная соломка в шоте с соусом цезарь	40	80
10	Овощная закуска из шпината	20	40
11	Помидоры черри с кремом из сливочного сыра и бальзамиком	25	95
12	Рулеты из баклажанов с грецкими орехами и сыром пармезан	180	380
13	Салат греческий с брынзой в миниатюре	30	75
14	Сырные мешочки с вялеными томатами и кремом чиз	130	350
Горячие закуски			
1	Блинчик с сочной телятиной и сливочным соусом	60	90
2	Картофель печеный с икрой шуки	20	35
3	Котлета пожарская	50	85
4	Люля-кебаб из свинины и курицы со сладким перцем или со шпинатом	50	115
5	Мини-стейк из сёмги	50	390
6	Мини-шашлык из овощей	50	75
7	Мини-шашлык из птицы со сладким перцем	50	155
8	Мини-шашлык из семги	50	390
9	Мини-шашлык из судака	50	210
10	Овощи-гриль	150	195
11	Свинина, томленая на мятом картофеле, с луковыми кольцами и сливочно - горчиным соусом	60/50/20	350
12	Телячьи щечки с картофельным кремом и соусом джек	60/50/20	375

Десерты и выпечка			
1	Булочка с кунжутом	25	25
2	Десерт из фиников с брынзой	30	70
3	Капкейк с кремом чиз и свежими ягодами	75	165
4	Красный бархат в стопке	50	105
5	Макарун	15	60
6	Маффин с тунцом	90	175
7	Мильфэй	50	100
8	Мини — круассан с конфитюром	30	50
9	Мини — расстегаи с семгой	65	185
10	Мини — трайфл с малиновым соусом	50	70
11	Панакота с клубничным соусом	50	120
12	Пирог слоеный с мясом	30	55
13	Пирог слоеный с рыбой	30	55
14	Пирог с мясом	30	50
15	Пирог с капустой	30	50
16	Пирог с луком и яйцом	30	50
17	Пирог с малиной	30	50
18	Пирог с яблоками	30	50
19	Пирожное картошка	20	70
20	Сэндвич с филе птицы	100	120
21	Слойка с яблоками	30	60
22	Тарталетка с кремом чиз	25	90
23	Тарталетка с вареной сгущенкой и кедровыми орехами	25	90
24	Тирамису по итальянскому рецепту	50	140
25	Трайфл с малиновым соусом	150	215
26	Хлеб ржаной с семечками (буханочка)	30	25
27	Фруктовый пломбир	65	100
Напитки			
Напитки алкогольные и безалкогольные (по Спецпредложению)			
Накладные расходы			
Работа сотрудников (администратор, повар, официанты)			
Транспортные расходы			
Аренда мебели (столы, стулья)			
Аренда шатра (размер 6 * 12)			
Текстиль (скатерти, салфетки)			
Оформление стола живыми цветами (за дополнительную плату)			
Сервис — сбор (в зависимости от суммы заказа, не менее 20%)			