

РЕСТОРАН «МЕТЕЛИЦА»

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

www.hotel-snegurochka.ru**ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ**

(от 13 апреля 2023 г.)

№ п/п	Наименование	Выход гр	Цена руб.
Холодные закуски рыбные			
1	Ассорти рыбных деликатесов (семга, масляная рыба, форель холодного копчения)	120/75	675
2	Бушетка с икрой лососевой	25	125
3	Брускетта с форелью подкопченной и сливочным сыром	30	130
4	Брускетта с семгой слабосоленой и сливочным сыром	30	130
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	85
10	Канapé с сельдью на бородинском хлебе	20	45
11	Кебаб из тигровых креветок с беконом и цуккини	25	210
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	40
16	Круассан с семгой	30	90
17	Профитроли с красной икрой	20	105
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	550
2	Блинчик с сочной телятиной и сливочным соусом	60	70
3	Буженина глазированная на слоеном тесте со шпинатом и помидорами черри	20	60
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	80
7	Закуска из телятины с огурцом	25	95
8	Канapé с ветчиной, сладким перцем и листьями салата	15	45
9	Канapé с колбасой сыро-копченой, сладким перцем и листьями салата	15	55

10	Канapé из языка	30	80
11	Профитроли с муссом из ветчины	20	50
12	Ростбиф с соусом из тунца	30	160
13	Рулет из индейки с беконом и травами в пыли из моркови; декорируется апельсиновой икрой	15	80
14	Рулет из телятины с вялеными томатами и сладким перцем	20	130
15	Салат Цезарь с куриным филе	70	105
16	Салат мясной с бужениной	75	105
17	Салат мясной с бужениной в тарталетке	50	90
18	Тарталетка с муссом из печени птицы	25	70
19	Филе куриное с ананасом	25	60
Холодные закуски разные			
1	Ананас, фаршированный ягодами и фруктами	1 кг	2000
2	Ананас, фаршированный ягодами и фруктами	1,5 кг	2500
3	Ассорти из благородных сыров (пармезан, чедер, бри, сырные мешочки, сыр ричард) с грецкими орехами	200/20	590
4	Ассорти сезонных фруктов	800	695
5	Канapé овощное (на шпажке)	2 шт./40	40
6	Канapé с сыром, цукатами и виноградом	15	50
7	Клубника с сыром бри	25	95
8	Крокет из сыра с виноградом	15	40
9	Капрезе (помидоры черри, моцарелла в шариках, соус песто)	25	65
10	Овощная соломка в шоте с соусом цезарь	40	65
11	Овощная закуска из шпината	20	40
12	Помидоры черри с кремом из сливочного сыра и бальзамиком	25	60
13	Рулеты из баклажанов с грецкими орехами и сыром пармезан	180	350
14	Салат греческий с брынзой в миниатюре	30	65
15	Сырные мешочки с вялеными томатами и кремом чиз	130	320
Горячие закуски			
1	Блинчик с сочной телятиной и сливочным соусом	60	70
2	Картофель печеный с икрой шуки	20	35
3	Котлета пожарская	50	75
4	Люля-кебаб из свинины и курицы со сладким перцем или со шпинатом	50	115
5	Мини-стейк из семги	50	350
6	Мини-шашлык из овощей	50	75
7	Мини-шашлык из птицы со сладким перцем	50	135
8	Мини-шашлык из семги	50	350
9	Мини-шашлык из судака	50	180
10	Овощи-гриль	150	195
11	Свинина, томленая на мятом картофеле, с луковыми кольцами и сливочно - горчичным 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	95
5	Макарун	15	55
6	Маффин с тунцом	90	175
7	Мильфэй	50	100
8	Мини — круассан с конфитюром	30	40
9	Мини — расстеган 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	45
13	Пирог слоеный с рыбой	30	50
14	Пирог с мясом	30	45
15	Пирог с капустой	30	40
16	Пирог с луком и яйцом	30	40
17	Пирог с малиной	30	40
18	Пирог с яблоками	30	35
19	Пирожное картошка	20	70
20	Сэндвич с филе птицы	100	120
21	Слойка с яблоками	30	50
22	Тарталетка с кремом чиз	25	80
23	Тарталетка с вареной сгущенкой и кедровыми орехами	25	80
24	Тарталетка с шоколадным кремом	25	80
25	Тирамису по итальянскому рецепту	50	125
26	Трайфл с малиновым соусом	150	200
27	Хлеб ржаной с семечками (буханочка)	30	25
28	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%)			