

РЕСТОРАН «МЕТЕЛИЦА»

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

www.hotel-snegurochka.ru

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

(с 1 июня 2026 г.)

№ п/п	Наименование	Выход гр	Цена руб.
Холодные закуски рыбные			
1	Ассорти рыбных деликатесов (семга, масляная рыба, тунец холодного копчения)	105/80	950
2	Брускетта с семгой слабосоленой и сливочным сыром	30	160
3	Канapé с икрой лососевой (2 шт.*10 г)	20	155
4	Канapé с масляной рыбой на ржаном тосте со сладким перцем	20	95
5	Канapé с сельдью на бородинском хлебе	20	95
6	Креветка тигровая с соусом песто	15	230
7	Креветка тигровая в темпуре	25	230
8	Крокет из крабов в кокосовой стружке	15	70
9	Тар-тар из тунца с зернистой горчицей, соком лайма на ржаном тосте	15	70
10	Тарталетка с масляной рыбой и маслом из щуцъей икры	15	125
11	Тарталетка с сёмгой и сливочным сыром	15	135
Холодные закуски мясные. Салаты			
1	Ассорти мясное (террин мясной, язык телячий, рулет из филе птицы со сладким перцем и вялеными томатами, балык сырокопченый)	150/15	870
2	Блинчик с сочной телятиной и сметаной	90/20	115
3	Галантин из птицы с нантской жареной морковью. (Заказ не менее 15 шт.)	20	95
4	Закуска из телятины с печеным перцем и огурцами карри	25	165
5	Канapé с сырокопченой колбасой, сладким перцем и листьями салата	15	90
6	Канapé с балыком из свиной вырезки с морковью по-корейски	20	90
7	Канapé с языком, сыром пармезан, грецким орехом и кинзой на ржаном тосте	30	105
8	Мини-эклер с паштетом из кролика, брусничным мохито и жареными фисташками	25	90
9	Профитроли с муссом из ветчины	20	55
10	Ростбиф с огурцом	20	175
11	Рулет из индейки с беконом и травами. (Заказ не менее 15 шт.)	20	95
12	Салат Цезарь с куриным филе (в бокале маргарита)	70	170
13	Салат мясной с бужениной (в пагоде)	50	140
14	Салат с лососем слабосоленным и муссом из форели (в пагоде)	50	235
15	Салат мясной в миниатюре (филе птицы, бекон, картофель, вешенки, корнишоны, фисташки)	30	100
16	Салат греческий в миниатюре (в пагоде)	50	120
17	Канapé с сыром и виноградом	15	55

18	Капрезе (помидоры черри, моцарелла в шариках, соус песто)	25	125
19	Овощная соломка в шоте с соусом цезарь	40	80
20	Помидоры черри с кремом из сливочного сыра и бальзамиком	25	95
21	Рулеты из баклажанов с грецкими орехами и сыром пармезан	180	420
22	Рулет из сыра чеддер с вялеными томатами	25	120
23	Тарталетка с грибной икрой	15	70
Горячие закуски			
1	Котлета пожарская	50	120
2	Котлеты из шуки	50	160
3	Люля-кебаб из свинины и курицы	50	225
4	Люля-кебаб из телятины	50	225
5	Мини — расстегаи с семгой	65	230
6	Мини-стейк из сёмги	50	390
7	Мини-шашлык из овощей	50	125
8	Мини-шашлык из птицы со сладким перцем	50	175
9	Мини - стейк из судака	50	280
10	Овощи-гриль	150	275
Десерты, выпечка, фрукты			
1	Ананас, фаршированный ягодами и фруктами	1,5 кг	2700
2	Ассорти из благородных сыров (пармезан, чедер, бри, маасдам, ричард) с грецкими орехами	200/20	895
3	Ассорти сезонных фруктов	800	900
4	Булочка с кунжутом	25	40
5	Капкейк с кремом чиз и свежими ягодами	75	195
6	Красный бархат в стопке	50	150
7	Мини — круассан с конфитюром	30	60
8	Мини — трайфл с малиновым соусом	50	90
9	Панакота с клубничным соусом	50	120
10	Пирог слоеный с мясом	30	60
16	Пирог с мясом	30	60
17	Пирог с капустой	30	60
18	Пирог с луком и яйцом	30	60
19	Пирог с яблоками	30	60
20	Пирожное картошка	30	90
21	Сэндвич с филе птицы	100	190
22	Слойка с яблоками	30	60
23	Тарталетка с кремом чиз	25	110
24	Хлеб ржаной с семечками	30	40
25	Финики королевские с голубым сыром и грецким оорехом	30	195
26	Фруктовое ассорти (в пагоде) (ананас, клубника, голубика, киви, апельсин). (Заказ не менее 15 шт.)	50	110

27	Шоколадный бисквит с соусом из халвы и малиновым муссом	55	125
	Напитки		
	Напитки алкогольные и безалкогольные (по Банкетной винной карте)		
	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 (не менее 20% от суммы заказа)		