

## **Ресторан «Метелица»**

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

[www.hotel-snegurochka.ru](http://www.hotel-snegurochka.ru)

### **МЕНЮ ФУРШЕТА**

(составлено 10.03.2018)

№ п/п	Наименование	Выход гр	Цена руб.
<b>Холодные закуски рыбные</b>			
1	Канapé с икрой лососевой	1/20	80
2	Бушетка с икрой лососевой	20	70
3	Лодочка с семгой слабосоленой и сыром Филадельфия	1/25	70
4	Рулетики из цуккини с семгой и сыром бри	1/25	70
5	Масляная рыба на ржаном тосте со сладким перцем	20	70
6	Канapé с семгой слабосоленой	1/15	50
7	Тар-тар из сёмги на бородинском хлебе	20	50
8	Креветка королевская с соусом песто	20	125
9	Филе тунца на ореховом соусе со стружкой лука - порея	20	115
10	Крокеты из волжской щуки с морковной икрой и соусом от шефа 2 шт.	1/40	80
11	Заливное из рыбы (подается в шоте)	40	130
<b>Холодные закуски мясные</b>			
1	Рулетики из языка телячьего	20	50
2	Свиная вырезка с вялеными томатами на тосте	1/30	90
3	Рулёт из телятины с вялеными томатами и сладким перцем	20	70
4	Утиное филе , запеченное с устричным соусом с шариком медовой тыквы	15	50
5	Буженина глазированная на слоеном тесте со шпинатом и помидорами черри	20	60
6	Риет из печени кролика с зернами граната в тарталетке	25	60
7	Ростбиф со свежими овощами	20	70
8	Профитролы с муссом из ветчины	30	60
9	Канapé с колбасой сырокопченной и сладким перцем	20	40
10	Канapé из свиной вырезки в беконе	25	70
11	Канapé с ветчиной и сладким перцем и листьями салата	15	35
12	Канapé с колбасой варенокопченной, сладким перцем и листьями салата	15	35
13	Ассорти мясное (утиное филе, буженина, рулет из птицы, колбаса сырокопченная)	160/20	365
14	Рулёт из грудки индейки с овощами, приготовленный по технологии су вид	20	50
15	Медальоны из свиной вырезки в беконе	40	110
<b>Холодные закуски разные</b>			
1	Рулетики из баклажанов с грецкими орехами и сыром Пармезан	100/105	300
2	Канapé овощное	2 шт./40	40
3	Салат греческий в миниатюре	30	65
4	Овощи с соусом (подаются в шоте)	40	55

5	Брускетта с тар-таром из печеных овощей и сыра	30	80
6	Рулетики из цуккини с брынзой	2 шт./45/10	90
7	Мини — блинчики на пиве с тар-таром из сельди с зеленым яблоком	25	40
8	Помидоры Черри с кремом из сливочного сыра и бальзамиком	1/25	60
9	Клубника с сыром Бри	1/25	95
10	Сыр Бри с ежевикой или малиной	1/25	120
11	Сырное попури с виноградом	45/45	160
12	Сырные мешочки с вялеными томатами и кремом чиз	120	285
13	Сырные рулетики с вялеными томатами и зеленью	100	195
14	Ассорти сыров с орехами и виноградом	120	285
15	Канapé из печеной свёклы с козьим сыром и кедровыми орехами 2 шт.	30	45
16	Канapé фруктовое 2 шт.	35	50
17	Канapé фруктовое с физалисом	25	50
18	Фрукты и ягоды в желе из белого игристого вина (в шоте)	50	85
19	Клубника в шоколаде	25	50
20	Ассорти сезонных фруктов	0,8 кг	500
21	Ананас, фаршированный ягодами и фруктами	1 кг	1250
22	Ананас, фаршированный ягодами и фруктами	1,5 кг	1800
<b>Горячие закуски</b>			
1	Мини шашлычок из семги	1/50	220
2	Мини стейк из сёмги	50	220
3	Брошет из морепродуктов	50	225
4	Брошет из королевских креветок и цуккини в беконе	50	
5	Кокиль из морепродуктов		
6	Мини шашлык из свинины	50	140
7	Мини шашлык из филе птицы со сладким перцем	50	90
8	Мини шашлык из филе птицы с цуккини	50	90
9	Мини - шашлык из овощей	50	55
<b>Десерты и выпечка</b>			
1	Корзиночка с ягодами и фруктами	25	60
2	Мини панакота ванильная с клубничным кули	50	95
3	Брауни шоколадный с клубникой и сиропом	100/20	195
4	Морковный пирог с карамельным соусом	100/50	175
5	Мини -круассаны с шоколадом	30	40
6	Капкейк	40	40
7	Мини — шарлотка с яблоками в современной подаче	100/40	85
8	Пирожок с мясом из слоеного теста	35	40
9	Пирожок с рыбой из слоеного теста	35	40
10	Пирожок с мясом	30	35
11	Пирожок с капустой	30	30
12	Булочка с кунжутом	1/25	15
13	Хлеб ржаной (буханочка)	1/30	15

	<b>Напитки</b>		
	Напитки алкогольные и безалкогольные (по Спецпредложению)		
	<b>Накладные расходы</b>		
	Транспортные расходы		
	Аренда мебели		
	Текстиль (скатерти, салфетки)		
	Оформление стола живыми цветами (за дополнительную плату)		
	Сервис — сбор (в зависимости от суммы заказа)		