



Nordship

Теплоходная
компания

Банкетное меню 2500 рублей на персону

Холодные закуски

- «Фахитос с курицей» (промаринованное в текиле и лайме куриное филе, приправленное грилованным луком, сладким перцем и авокадо, подается на листьях зеленого салата с соусом на основе пахты и дижонской горчицы)...1/50/20/5
- Свинина, шпигованная чесноком и морковью, запеченная с кореньями и душистыми травами, подается с медово-горчичным соусом в окружении рукколы и свежих ягод ...1/30/25
- Лосось слабой соли, выдержанный в коньяке и апельсинах, подается на подушке из свежих листьев салата в дополнении грилованных цитрусовых и зелени. ...1/20/10/10
- Рулет из белой рыбы в омлете, фаршированный каперсами и запеченной паприкой, дополняется листьями салата и ассорти из маслин и оливок... 1/50/10
- Овощной кростини с нежным пюре из баклажан, вяленой паприки и грибов, подается с острым соусом «Сальса» в окружении свежих овощей...1/30/20/20
- Нежный ролл из цуккини с острой курицей гриль и сырной пастой, оформляется зеленью и маринованными томатами черри.....1/40/20

Салаты

- Салат с креветками, мясом краба и кальмарами (с добавлением яйца, печеного картофеля и копченого сыра, заправляется домашним майонезом)....1/100
- Легкий куриный салат со свежим зеленым горошком, огурцом, грилованным цуккини и фламбированной в коньяке грушей, подается на подушке из микса салатов и обсыпан сырным серпантинном ...1/100

Горячие закуски

- Нежный мясной террин с орехом и сливочным сыром, подается в корзиночках из заварного теста. 1/100

Горячие блюда с гарниром (на выбор)

- Куриные Polpettone в слоеном тесте, фаршированные итальянской моцареллой и листьями зеленого шпината, подаются с картофельно-тыквенным пюре и свежими овощами ... 1/120/120/30
- Стейк из белой рыбы в орехово-сливочном соусе с добавлением грейпфрута и мяты, подается с овощами гриль и ароматными травами...1/120/120/30
- Хлебный буфет ...1/60
- Чай/кофе (сливки, сахар, лимон) ...1/180

Общий выход 990 гр. Без напитков