



*River Cruises*

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



<b>Предложение фуршета (закуски finger food)</b>	<b>единица измерения</b>	<b>EUR</b>
Хрустящая тигровая креветка с оливой на сухарике	шт.	2.10
Хлебный тост с творожным кремом и сельдью	шт.	1.60
Канapé с розочкой из лосося и лимоном	шт.	2.10
Канapé с копченым беконом и корнишоном	шт.	1.50
Канapé с салями и маринованным шампиньоном	шт.	1.50
Рулеты из тортилей с малосольным лососем и плавленным сыром	шт.	1.80
Рулеты из тортилей с ветчиной и сыром	шт.	1.60
Рулеты из тортилей с гирсом из копченой курицы	шт.	1.60
Рулеты из тортилей с авокадо и овощами	шт.	1.50
Соленые корзиночки с сырным муссом	шт.	1.50
Рулет из бекона с пикантной сырной начинкой	шт.	1.50
Канapé с копченым филе индейки свежим огурцом и шерри	шт.	1.80
Канapé с козьим сыром и авокадо	шт.	1.80
Муса из креветками на ложке с красной икрой	шт.	2.10
Канapé с кремом из авокадо и тигровыми креветками	шт.	2.10
Мини Брускетта с Тартаром из Помидоров, Моцареллы и Пармезана	шт.	2.10
Куриные филе шарики с сыром на ржаном тосте	шт.	1.60

<b>Сэндвич</b>	<b>единица измерения</b>	<b>EUR</b>
Зерновой хлеб с латвийской ветчиной и сыром	шт.	3.70
Зерновой хлеб с латвийской сыром	шт.	3.70

<b>Платы с закусками</b>	<b>svars</b>	<b>EUR</b>
--------------------------	--------------	------------

#### **Рыбная плата**

Креветки, малосоленный лосось, копченая масляная рыба, рольмопс из балтийской сельди, копченый кальмар, лимоны, оливки.

1000г.	40.00
--------	-------

#### **Мясная плата**

Куриная грудка в семенах сезама, буженина, колбаски «Фуэт», копченый окорок, рулет из мяса птицы с черносливом и орехами копченое филе индейки, Prosciutto.

1000г.	30.00
--------	-------

#### **Сырная плата**

Бри, Дорблю, копченые сыры, лучшие Латвийские сыры, виноград.

1000г..	35.00
---------	-------

#### **Овощная плата**

Свежие Латвийские помидоры, моркови, огурцы, цветная капуста, паприка, маринованные огурчики, стебли сельдерея, соусы.

1000г.	25.00
--------	-------

#### **Фруктовая плата**

Ананасы, груши, виноград, клубника, киви, сезонные фрукты, ягоды.

1000г.	27.00
--------	-------





<b>Горячие блюда</b>	<b>единица измерения</b>	<b>EUR</b>
-		
Филе лосося, запеченное в фольге, со сливками	1 порция	12.00
Говяжий антрекот в маринаде четырех видов перца	1 порция.	17.00
Грудка цыпленка на гриле с сушеным томатным соусом	1 порция.	8.00
Свиная буженина в маринаде со специями	1 порция.	7.00
Свиной карбонад по Латвийски	1 порция.	5.50
Тушеное филе трески в соусе песто с сыром пармезан	1 порция.	12.00
Филе белой рыбы с кунжутом, запеченное в растительном масле sezamu	1 порция.	10.00
Фаршированный сладкий перец с рисом и грибами	1 порция.	6.00

<b>Гарнир</b>	<b>единица измерения</b>	<b>EUR</b>
-		
Вареный, обжаренный картофель с розмарином	1 порц.	2.30
Рис басмати	1 порц.	2.30
Риссото с овощами	1 порц.	2.30
Тушеная капуста	1 порц.	3.00
Овощи-гриль	1 порц.	3.00
Корейская морковь	1 порц.	2.30

<b>Салаты</b>	<b>вес</b>	<b>EUR</b>
-		
Салат Цезарь с креветками	1000г.	28.00
Салат Цезарь с курицей	1000г.	28.00
Микс из свежих листьев с проросшими семенами и сыром Пармезан и песто	1000г.	22.00
Моцарелла с помидорами и песто из базилика	1000г.	25.00
Салат из копченого лосося с зеленью	1000г.	28.00
Салат из говядины с картофелем	1000г.	25.00
Греческий салат	1000г.	25.00



<b>Десерты</b>	<b>единица измерения</b>	<b>EUR</b>
Салат из свежих фруктов с ягодным соусом	1 порция.	4.00
Шоколадное брауни с шоколадным соусом	1 порция.	4.00
Тирамису с шоколадным соусом	1 порция.	4.00
Слоеный десерт из ржаного хлеба с клюквенным соусом и взбитыми сливками	1 порция.	4.00
Чизкейк с малиновым соусом	1 порция.	4.00
Эклеры и пирожные (смесь разных вкусов)	1 шт.	4.00
-		
<b>Напитки</b>	<b>единица измерения</b>	<b>EUR</b>
Вода в бутылках газированная, негазированная (0,33л)	шт.	2.50
Водяной Графин (лимон, грейпфрут, мята, лед) (1.0л)	шт.	4.00
Чай	шт.	1.80
Кофе (из перколятора)	шт.	1.80
Кофе (из кофемашины)	шт.	2.50
Сок яблочный, апельсиновый (1.0л)	шт.	4.00
Ягодный морс (1.0л)	шт.	4.00

ВАЖНО! Банкетное меню включает в себя ряд блюд, подаваемых на фуршет. Если есть желание организовать сервировку стола, это необходимо заранее согласовать с ответственным лицом компании.