



Дачный ресторан
«Сосновый бор»

**МЕНЮ
ДЛЯ ФУРШЕТА**

МЕНЮ ДЛЯ ФУРШЕТА

Салат куриный в тарталетке	1шт/90/1г	120-00
Профитроли с красной икрой	45/1г	140-00
Профитроли с куриным паштетом	45/1г	70-00
Мини блинчик с творогом, прованскими травами и красной икрой	42/2г	100-00
Яйцо с красной икрой	30г	120-00
Валованы с грибной икрой	25/1г	60-00
Холодный ростбиф с соусом «Вителло тонато» в рюмке	45г	130-00
Креветка «Карри» в рюмке	45г	120-00
Суп тыквенный в рюмке	40г	40-00
Шашлычок куриный на шпажке	80г	120-00
Рулет из семги с креветками на апельсине	50/50/5/2г	150-00
Рулет из семги с творожным сыром на апельсине	50/50/5/2г	140-00
Канapé буженина/корнишон	20/15/5г	60-00
Канapé парма/сыр	20/8г	160-00
Канapé карбонад/свежий огурец	10/20/15/1г	60-00
Канapé ветчина/яблоко	30/20г	60-00
Канapé с/к колбаса	10/20/10/5/1г	70-00
Канapé семга	20/10/5/1г	80-00
Канapé с красной икрой	10/10/10/1г	120-00
Канapé черри/оливка/моцарелла	20/8/4/3г	60-00
Канapé брынза/оливка/розмарин	20/4/3г	60-00

Директор:

Мамонтов А. П.

Главный бухгалтер:

Перминова Е. В.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептур блюд и технико-технологической документации



Сосновый бор

Канаше с салом	20/20/1г	60-00
Канаше клубника/банан	20/30/1г	60-00
Канаше сыр/виноград	50/2г	60-00
Мусс из брынзы с орехами на крекере	20/5г	60-00
Пицца с курицей	150г	130-00
Пицца с колбасой	150г	130-00
Пицца с сыром	150г	80-00
Пирожки		
с мясом		
с капустой		
с картофелем и беконом	50г	50-00
с грибами		
с луком и яйцом		
с вишней		
с яблоком и корицей		
Паннакотта в рюмке	20г	30-00
«Ромовая баба» мини	15г	40-00
Конфета «Трюфель»	20г	60-00
Капкейк детский	40/30г	90-00
Пирожное заварное с творожным кремом	50г	70-00
Корзиночка с фруктами и кремом	70г	70-00
Рулет творожный	50г	30-00
Кекс лимонный/шоколадны	40г	30-00
Чай /кофе	200мл	30-00

Директор: _____ Мамонтов А. П.

Главный бухгалтер: _____ Перминова Е. В.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептов блюд и технико-технологической документации



Дачный ресторан
«Сосновый бор»
