

**ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ на 2015 год
ООО "Лагуна Ресторан"**

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	ВЫХОД, гр	ЦЕНА, руб.
--------------	--------	-----------	---------------

Бутерброды, сэндвичи, тосты

Бутерброд с колбасой и маслом	1 шт	30/10/20	50-00
Бутерброд с сыром и маслом	1 шт	30/10/20	60-00
Бутерброд «Рыбное ассорти» (семга, масляная рыба)	1 шт	10/10/10/20	90-00
Бутерброд с балыком	1 шт	25/20	60-00
Бутерброд с балыком и бужениной	1 шт	15/20/20	90-00
Бутерброд с семгой с/с и маслом	1 шт	20/10/20	90-00
Мини сэндвич с семгой с/с	4 шт	128	140-00
Мини сэндвич с беконом и куриной грудкой	4 шт	128	130-00
Мини сэндвич с ветчиной и сыром	4 шт	128	120-00
Мини тосты «Дует» (буженина, куриная грудка)	10 шт	75/75	230-00

Канале, рулетики

Канале с лососевой икрой на сэндвичном хлебе	5 шт	115	400-00
Канале с икрой летучей рыбы «Тобикко» на сэндвичном хлебе	5 шт	115	220-00
Канале с масляной рыбой и сыром на сэндвичном хлебе	5 шт	110	180-00
Канале с семгой с/с и сыром на сэндвичном хлебе	5 шт	110	210-00
Канале Рулетик из семги с/с и сыром и огурцом	5 шт	185	270-00
Рулетики из тортильи с семгой	8 шт	200	300-00
Канале с сельдью и сыром на сэндвичном хлебе	5 шт	110	100-00
Канале с угрем	5 шт	70	250-00
Канале с угрем и сыром на сэндвичном хлебе	5 шт	115	260-00
Канале «Морское чудо» (ассорти: сельдь, семга, икра)	15 шт	160	320-00
Канале с креветкой и ананасом	5 шт	5 шт/100	390-00

Канопе с креветкой, сыром и огурцом	5 шт	5 шт/125	310-00
Канопе Креветка в кляре с соусом «Кабаяки»	5 шт	5 шт/35	350-00
Канопе с муссом из крабовых палочек на свежем огурце	5 шт	125	100-00
Канопе из буженины с маринованным лучком	5 шт	75	110-00
Канопе с балыком и сыром	5 шт	90	120-00
Канопе по - деревенски (с балыком, горчицей)	5 шт	80	130-00
Канопе «Итальянский грибиш» (слоеные пирамидки из ветчины и сыра Эдам)	8шт	100	160-00
Рулетики из тортильи с ветчиной	8 шт	200	230-00
Канопе с ветчиной, сыром и маслинкой	4 шт	110	190-00
НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	ВЫХОД, гр	ЦЕНА, руб.
Канопе с телячим языком	5 шт	75	120-00
Канопе с куриным филе и ананасом	5 шт	140	160-00
Канопе с куриным рулетиком	5 шт	75	90-00
Канопе с утиной грудкой и малиной	5 шт	135	290-00
Канопе «Капрезо» (сыр Моцарелла, соус Песто, черри, маслинка)	5 шт	100	190-00
Канопе сырное (ассорти: Дор Блю, Филадельфия, Эдам)	15 шт	220	330-00
Канопе с сыром Филадельфия и клубникой	5 шт	85	140-00
Канопе с сыром Эдам и клубникой	5 шт	125	260-00
Канопе с сыром Эдам и голубикой	5 шт	100	190-00
Канопе с ананасом и голубикой	5 шт	125	200-00
Канопе фруктовое на бисквите (ассорти: клубника, киви, апельсин, виноград, карамбола)	15 шт	315	390-00
Канопе фруктовое на шпажке (клубника, апанас, виноград, физалис)	5 шт	190	280-00
Шашлычки фруктовые (клубника, киви, ананас, виноград, физалис)	5 шт	240	310-00

Ассорти бисквитных канапе с кремом из белого шоколада	15 шт	240	310-00
---	-------	-----	--------

Тарталетки, волованы

Тарталетки (волован) с лососевой красной икрой	5шт	75	350-00
Тарталетки (волован) с икрой «Тобикко»	5шт	75	260-00
Тарталетки с сырной закуской	5шт	100	120-00
Тарталетки с муссом из семги	5шт	100	210-00
Тарталетки с муссом из кальмаров	5шт	100	130-00
Тарталетки с муссом из крабовых палочек	5шт	100	140-00
Тарталетки с морским коктейлем	5 шт	100	250-00
Тарталетки с охотничьим жульеном	5 шт	100	160-00
Тарталетки «КИШ» (ассорти из запеченных тарталеток с начинками: ветчина, куриное филе, семга, овощи)	20 шт	320	650-00
Тарталетки с салатом из крабовых палочек	5 шт	100	100-00
Тарталетки с салатом "Нисуаз" («оливье» с семгой с/с и масляной рыбой)	5 шт	100	130-00
Тарталетки с салатом "Оливье"	5 шт	100	100-00
Тарталетки с фруктами (киви, клубника, ананас, виноград)	5 шт	130	260-00

ПИРАМИДА из канапе

4500-00 рублей

(63 ложек + 63 шпажки)

(Рассчитано на 20-30 персон)

Наименование	Кол- во, шт		
1-ая сторона пирамиды			
1 Рулетики из тортильи с семгой	1		
2 Канапе из буженины с маринованным лучком	2 3		
3 Канапе с креветкой и ананасом	4		
4 Канапе с лососевой икрой на сэнд. хлебе	5 6		
5 Канапе с утиной грудкой и малиной			
6 Рулетики из тортильи с семгой			
Итого :	21		
2-ая сторона пирамиды			
1 Рулетики из тортильи с ветчиной	1		
2 Канапе с сыром Филадельфия и клубникой	2		
3 Канапе с семгой и сыром на сэнд. хлебе	3 4		
4 Канапе с креветкой, сыром и огурцом	5		
5 Канапе с угрем и сыром на сэнд. хлебе	6		
6 Рулетики из тортильи с ветчиной			
Итого :	21		
3-ая сторона пирамиды			
1 Канапе с икрой Тобико на сэнд. хлебе	1		
2 Канапе с муссом из краб. палочек на св. огурце	2		
3 Канапе с сельдью и сыром на сэнд. хлебе	3		
4 Канапе с икрой Тобико на сэнд. хлебе	4		
5 Канапе Рулетик из семги с сыром, огурцом	5 6		
6 Креветки в кляре с соусом Кабаяки			
Итого :	21		
Оформление верха пирамиды: Апельсин	1 шт		
Клубника	(200 г)		
Голубика	6 шт		
Сыр Филадельфия	(120 г)		
Мята	15 г		
Петрушка	60 г		

	10 г 10 г		
ИТОГО:	63 шт		
Дополнительные канапе: Канапе с сыром Эдам и голубикой Канапе с сыром Эдам и клубникой Канапе с ананасом и голубикой	63 шт		

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	ВЫХОД, гр	ЦЕНА, руб.
--------------	--------	-----------	---------------

Холодные закуски

Креветки в шляпках	5 шт	135	420- 00
Овощи на шпажках (перец болгарский, свежий огурец, помидорчик, зелень)	5 шт	90	90-00

Горячие закуски

Шашлычки из семги по 2 шт на порцию	1 пор	160	490- 00
Шашлычки из курицы с беконом по 2 шт на порцию	1 пор	150	210- 00
Шашлычки из говядины по 2 шт на порцию	1 пор	150	450- 00
Шашлычки из свинины по 2 шт на порцию	1 пор	130	200- 00
Шашлычок из филе индейки с беконом по 2 шт на порцию	1 пор	150	280- 00
Шашлычок из говядины с овощами по 1 шпажке на порцию	1 пор	35	150- 00
Шашлычок с тигровой креветкой с помидорами черри по 1 шпажке на порцию	1 пор	1 шт/35	150- 00
Блинчики с грибным жульеном	1 пор.	2шт/150	170- 00

ДЕСЕРТЫ

Корзиночки с кремом, сыром

«Амаретто»	10шт	280 1шт/28	400- 00 40-00
«Персик»	10шт	360 1шт/36	400- 00 40-00
«Тропики»	10шт	280 1шт/28	400- 00 40-00
«Клубника в шоколаде»	10шт	300 1шт/30	500- 00 50-00

С сыром Филадельфия, малиной и голубикой	5шт	125 1шт/25	250- 00 50-00
Муссы, конфеты			
Французский шоколадный мусс	10 пор	по 45	600- 00
Мусс "Белоснежка"	10 пор	по 36	400- 00
Мусс клубничный	10 пор	по 35	330- 00
Конфеты «Трюфель» (собственное производство)	10 шт	90	150- 00
Конфеты из белого шоколада с изюмом (собственное производство)		1 кг	1500- 00

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	ВЫХОД, гр	ЦЕНА, руб.
Желе			
"Оранж"	10 шт	по 125	600- 00
Вишневое желе с фруктами	10 шт	по 100	600- 00

Торты, пироги, печенье

"Австрийский" (Приготовлен по европейской технологии оригинальный белково-ореховый десерт, прослоенный заварным карамельным кремом, и полит горьким шоколадом)	от 50 г	1,300 кг (26 порц.)	1500- 00
«Флоренция» (Изысканный десерт из шоколадно-карамельного мусса, песочного коржа и начинки из карамелизированных яблок)	от 60 г	1,500 кг (25 порц.)	1500- 00
«Искушение» (десерт на основе сырного мусса и вишневого желе)	от 130 г	1,560 кг (12 порц.)	1500- 00
«Трюфель» (Шоколадный торт, прослоенный абрикосовым джемом – лакомство для ценителей шоколада)	от 50 гр	1,300 кг (26 порц.)	1600- 00
"Йогуртовый" (Нежный десерт из бисквита с тонкими слоями йогуртового крема и слоем застывшего клубничного желе)	от 50 г	0,960 кг (20 порц.)	800- 00
"Маковый с клубникой" (Десерт для гурманов, приготовленный без добавления муки. Подается с карамельным соусом и свежей клубникой)	от 70 г.	630/70/60 (9 порц.)	1200- 00
"Смак" («Маковый» десерт, с топингом и мятой)	1 порц.	90/20/5	150- 00
«Снежана» (Бисквитный пирог с кремом из белого шоколада и сливок, с кокосовой стружкой)	от 50 г	1,200 кг (24 порц.)	1300- 00
"Соната" (Необычное сочетание цитрусового и карамельного муссов, прослоенных нежным «дакуазом» с миндалём. Подается с карамельным соусом и коктейльной вишней)	от 50 г	1,560 кг (12 порц.)	1500- 00
«Шоколадный блюз» (бисквитный пирог с	от 50 г	1,350 кг	1400-

кремом из молочного шоколада и сливок, полит темным шоколадом, посыпка из миндальной муки)		(27 порц.)	00
Чизкейк шоколадный (Нежное суфле на основе сыра Маскарпоне с добавлением черного шоколада)	от 50 г	1,100 кг (22 порц.)	1300-00
Чизкейк банановый	1 порц.	130/40гр (в форме)	130-00
«Тирамису» (Классический итальянский десерт на основе сыра Маскарпоне с добавлением коньяка и Амаретто)	1 порц. (в креманке)	100г	150-00
«Тирамису» клубничное	1 порц. (в креманке)	100/20г	160-00
Торт свадебный	от 1 кг	1 кг	1200-00
НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	ВЫХОД, гр	ЦЕНА, руб.
"Рулет "Фруктяшка" (бисквитный рулет пропитанный сироп, с кремом из нежных сливок, с кусочками ананаса и персика)	от 50 г	1 кг	500-00
Штрудель яблочный	от 75г	1кг	600-00
Штрудель вишневый	от 100г	1кг	600-00
Штрудель творожно-вишневый	от 75г	1кг	700-00
Штрудель с апельсиновым соусом (ПОСТНЫЙ)	1 порц.	150/50	100-00
Коврижка вишневая	от 50г	1кг	400-00
Пирог «Фруктовое ассорти»	от 50г	1кг	500-00
Пирог «Саур Крим» (бисквит с орехами, с кремом на основе сметаны, в шоколадной глазури)	от 30г	1кг	700-00
Пирог «Шоколадный брауни»	от 30г	1кг	900-00
Пирог «Орехово-карамельный»	от 30г	1кг	1000-00
Пирог маковый сдобный	от 50г	1кг	700-00
Пирог песочно-творожный	от 50г	1кг	450-00
"Меренги" (безе с кремом и в кокосовой стружке)	от 10г /1шт	1 кг (100шт)	2000-

		1шт	00 20-00
"Жёлуди" (Профитроли с кремом из стуженного молока, глазированные шоколадом)	от 50 г	1 кг	1000- 00
Печенье «Макароне» (Французский десерт из миндального теста с кремом)		1,150 кг (80 шт) 1шт	1600- 00 20-00
Печенье «Шоколадная крошка» (творожное печенье собственного производства)	от 50гр	1кг (20шт) 1шт	800- 00 40-00
Печенье «Песочное» с помадкой (собственное производство)	от 20гр	1кг (50шт) 1шт	500- 00 10-00
Печенье «Ракушка» (песочное печенье собственного производства)		1кг	500- 00

Фруктовые фантазии

Фруктовая этажерка: киви, виноград, апельсины, груши, грейпфрут		3кг	1700- 00
Шоколадный фонтан с фруктами			3900- 00

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	ВЫХОД, гр	ЦЕНА, руб.
--------------	--------	-----------	------------

Круассаны, пирожки, ватрушки

Круассаны в ассортименте (вишня, стуженное молоко)		70	70-00
Мини круассаны (без начинки)		20	20-00
Пирожки печеные с различными начинками: (яблоки, вишня, картофель с грибами, капуста тушеная)		60	60-00
Пирожки печеные слоеные с различными начинками: яблоки, вишня, капуста тушеная, картофель с грибами, рубец с луком, печень, творог с изюмом, мясной фарш)		45	60-00
Ватрушки из слоеного теста (с творогом, конфитюром, яблоками)		50	60-00
Ватрушки из дрожжевого теста (с творогом, конфитюром, с творогом и изюмом)		50	60-00

Капкейки, кексы, маффины

Капкейки ванильные с кремом из белого шоколада	10шт	200	400-00
	1шт	20	40-00
Капкейки ванильные с кремом из цветного шоколада	10шт	200	400-00
	1шт	20	40-00
Капкейки с черной смородиной и кремом	10шт	500	600-00
	1шт	60	60-00
Капкейки шоколадные с кремом из черного шоколада	10шт	200	400-00
	1шт	20	40-00
Кексики к кофе	от 30 г	1 кг	700-00
Кексики творожно-песочные с красной смородиной	от 30 г	1 кг	700-00
Кекс маковый с вишней	от 30 г	1 кг	600-00
Кекс с черной смородиной	от 50г	1кг	600-00
Кекс с черной смородиной	1шт	50	50-00

Кекс "Персик"	1 шт	50	50-00
Кекс клубничный	1 шт	45	50-00
Маффин фруктовый	1 шт	50	50-00
Маффин шоколадный	1 шт	50	50-00
Маффин "Йогурт"	1 шт	50	50-00

Вода, напитки

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	ВЫХОД, гр	ЦЕНА, руб.
Чай «Гринфилд»/ «Аlokozay» в ассортименте	1 порц.	200 мл	30-00
Кофе черный молотый (вареный)	1 порц.	150 мл	30-00
Вода «Бон Аква» с/г, б/г	1 шт.	0,5 л	60-00
Вода «Аква Минерале» с/г, б/г	1 шт.	0,6 л	60-00
Вода «Липецкая» (стекло)	1 шт.	0,5 л	60-00
Сок «Я» в ассортименте	1 шт.	250 мл 1 л	70-00 280-00
Крюшон вишневый		1л	150-00
Морс клюквенный собственного производства		1л	180-00

Управляющий ресторанным комплексом

Круглова О.А.

23.01.2015г.

М.П.