

Пример банкетного меню, теплоход Флибустьер**Холодные закуски**

- Нарезка из деликатесных сортов мяса (язык говяжий, буженина, рулет из куриного филе)
- Нарезка из филейных частей рыб (семга, палтус, масляная рыба с украшениями из красной икры, перепелиных яиц и маслин)
 - Селёdochка с картошечкой под стылую
 - Оливки/маслины с лимончиком
- "Соленья" (ассорти из маринованной капусты, перца, огурчиков и томатов маринованных)
 - Овощная нарезка (огурчики, томаты, зелень, редис и перец болгарский)
- Сырная тарелка (камамбер, сулугини, сыр адыгейский, чечил, виноград, орех кешью, клубника)
- Рулетики из баклажанов, фаршированные грецким орехом и сырным муссом

Салаты

- Салат из языка (отварной язык, картофель, огурчики свежие и маринованные, яйцо, майонез)
 - "Греческий"
 - "Цезарь" с семгой

Горячие блюда

- Шашлык из свинины
- Люля-кебаб из курицы

Соусы

- Сальса или Аджика или Барбекю

Гарниры

- Картофель отварной с зеленью

Выпечка

- Корзина хлебная

Десерт

- Фруктовое ассорти (ананас, апельсины, яблоки, клубника, виноград)

Общий выход еды на человека - 1170 грамм