

Пример фуршетного меню, теплоход Флибустьер

Канaпе

- Канaпе с семгой, маслом, лимончиком, маслиной
- Пикантная куриная грудка с мандарином
- Канaпе с ветчиной и свежим огурцом
- Канaпе с бужениной, кусочком помидора, маслинкой

Салаты в тарталетках

- "Рапсодия" (ветчина, копчёная курица, солёные огурцы, отварной картофель, зелёный горошек под белым соусом)
- "Деревенский" (жареные шампиньоны, картофель, маринованные огурцы, репчатый и зелёный лук, заправка салатная)
- "Дворянский" (сёмга, айсберг, маслины, брынза, помидоры черри, салатная заправка с травами)

Холодные закуски

- Нарезка из деликатесных сортов мяса (язык говяжий, буженина, рулет из куриного филе)
- Овощная нарезка (огурчики, томаты, зелень, редис и перец болгарский)
- Ассорти из свежей зелени (кинза, лук зелёный, укроп и петрушка)
- Сырная тарелка (камамбер, сулугуни, сыр адыгейский, чечил, виноград, орех кешью, клубника)
- Рулетики из баклажанов, фаршированные грецким орехом и сырным муссом

Горячие блюда

- Шашлычки из свинины
- Шашлычки 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 - 1000 грамм