



Фуршетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Канapé

Канapé с рыбой и морепродуктами

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Лосось с гуакамоле	30	100
Блинное канapé с семгой и маслинами	25	70
Ананас с тигровой креветкой	20	120
Канapé с лососем в кунжуте с сыром и икрой тобико	20	120
Сельдь на тостах	30	40
Канapé с лососевой икрой	15	100
Канapé с креветкой, авокадо и соусом биск	20	120
Подается в порционной фуршетной ложке или в порционной фуршетной формочке		
Канapé «свекольное яйцо» с лососем и икрой щуки	15	120
Подается в порционной фуршетной ложке или в порционной фуршетной формочке		
Лосось слабосоленый с икрой и бородинским хлебом	30	140
Подается в порционной фуршетной ложке или в порционной фуршетной формочке		
Унаги с салатом чука	30	120
Подается в порционной фуршетной ложке или в порционной фуршетной формочке		
Салат цезарь с тигровыми креветками	30	75
Подается в порционной фуршетной ложке или в порционной фуршетной формочке		

Канapé с мясом и птицей

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Канapé с салями, зернистой горчицей и томатом черри	25	50
Канapé с ростбифом, корнишонами и жемчужным луком	25	75
Паштет из куриной печени на хрустящем тосте с луковым конфитюром	30	50
Канapé с копченой уткой и дыней	20	80
Канapé с телячьим языком	30	80
Канapé с прошутто, дыней и сыром моцарелла	55	150
Канapé с дыней и сыровяленой ветчиной	30	100
Канapé с грушей, прошутто и ежевикой	15	100
Подается в порционной фуршетной ложке или в порционной фуршетной формочке		

Канapé с овощами и сыром

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Канapé с печеной тыквой и черносливом	30	50
Канapé с брынзой, цуккини и томатами черри	20	50
Канapé со свежим огурцом, сливочным сыром и вяленым с прованскими травами томатом черри	25	50
Канapé с сыром камамбер и оливкой	25	120
Икра из баклажанов на ржаном тосте	25	50

Обслуживание во время фуршета – 10% от суммы заказа

Цены действительны с 01 января 2020



Фуршетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Канapé с виноградом и сыром песто	25	65
Рулетики из баклажанов с сыром фета и орехами на ржаном тосте	45	65
Олива, фаршированная анчоусом по-гречески	30	65
Подается в порционной фуршетной ложке или в порционной фуршетной формочке		

Канapé с фруктами и ягодами

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Канapé со свежими ягодами	15	100
Канapé с ананасом и свежими ягодами	20	100
Ананас с клубникой и мятой	20	100

Шоты или порционные фуршетные формочки

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Острый тыквенный суп	50	70
Подается в кофейной чашке		
Хрустящие свежие овощи с соусом тар-тар	50	50
Гаспачо с сыром моцарелла	45	80
Шашлычки из томатов черри и моцареллы с оливково-бальзамическим соусом	40	90
Тигровая креветка с ананасом, перцем и тархуном с соусом маракуйя	40	180
Заливное из лосося и морского гребешка	50	180
Свежие ягоды с соусом маракуйя	70	290
Хрустящие креветки в йогуртовом соусе	40	260
Подается в порционной фуршетной ложке или в порционной фуршетной формочке		

Холодные закуски

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Мидия с тар-таром и малиновым уксусом	40	130
Профитроль с муссом из красной рыбы и сливочным сыром	40	120
Профитроль с муссом из тунца	40	70
Профитроль с салатом из языка	45	70
Профитроль с салатом оливье и ветчиной	45	50
Профитроль с копченой куриной грудкой	40	70
Салат с авокадо, слабосоленым лососем и орехом кешью в горчиной заправке	55	190
Подается в баночке		
Вителло тонато с ростбифом и соусом из тунца	50	210
Подается в баночке		

Обслуживание во время фуршета – 10% от суммы заказа

Цены действительны с 01 января 2020



Фуршетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Салаты в мартинках

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Салат из слабосоленого лосося с томатами и щуьей икрой	160	400
Салат из раковых шеек с авокадо	160	400
Салат из ростбифа с битыми огурцами и кинзой	160	350

Сэндвичи

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Оливковая булочка по-провански	35	65
Сэндвич со слабосоленным лососем	50	110
Сэндвич с ростбифом, сыром и розмарином	50	110
Сэндвич с копченой форелью	50	110
Сэндвич с куриным рулетом	50	110
Сэндвич с ветчиной и беконом	50	130
Сэндвич с запеченной свиной	50	100
Сэндвич с жареным беконом и сыром	50	130
Сэндвич с ветчиной и сыром	50	90
Брускетта с ростбифом	50	90
Брускетта с моцареллой и овощной сальсой	30	90
Брускетта с чоризо, руколой и перепелиным яйцом	25	65
Брускетта с копченой форелью и яйцом	30	60

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Темпура из норвежской семги с медово-горчичным соусом	50/10	320
Жареные тигровые креветки с соусом васаби	15/10	140
Креветки по-мексикански	20/10	140
Креветки в темпуре с соусом кимчи	20/10	140
Запеченные мидии с соусом дорблю	30	170
Блинные мешочки с морепродуктами	60	130

Горячие блюда из мяса и птицы

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Ассорти ароматных колбасок, приготовленных на гриле с соусом барбекю	100/20	240
Мини-шашлычок из индейки с беконом, подается с соусом песто	50/10	190
Шашлычок из курицы с соусом терияки	40/10	80
Шашлычок из свинины в беконе с томатным острым соусом	50/10	140
Кенийская фасоль в беконе	30	90
Рубленая баранина с соусом ткемали	50/10	190

Обслуживание во время фуршета – 10% от суммы заказа

Цены действительны с 01 января 2020



Фуршетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Мини-шашлычок с картофелем в беконе и томатами черри	65	110
Спринг-ролл с курицей и соусом кимчи	60/10	140
Блины с мясом	60	70
Блинные мешочки с курицей и грибами	60	70

Горячие блюда сыра и овощей

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Жареные сырные шарики	60 (3 шт)	130
Блины с грибами	60	70
Аранчини с вялеными томатами и маслинами	40/10	60
Бэби картофель с базиликовым соусом	80/20	100
Овощи в темпуре с соусом терияки	80/20	130
Шляпки шампиньонов, фаршированные острой икрой	20	50
Брошет из овощей	80	100

Выпечка

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Мини-пирожки в тесте фило с курицей и сыром	50	70
Киш лорен с лососем	35	60
Киш лорен с курицей и беконом	35	50
Мини-пирожок с мясом	30	50
Чикенбургер	100	90
Фишбургер	100	130
Бифбургер	100	130
Круассан с джемом	30	50
Круассан с вареной сгущенкой	30	50
Круассан с шоколадом	30	50

Десерты

Корзиночки

	Выход, гр	Ст-сть, руб
С сырным кремом	30	50
С кремом манго	30	50
С малиновым кремом	30	50
С ванильным кремом	30	50
С фисташковым кремом	30	50

Обслуживание во время фуршета – 10% от суммы заказа

Цены действительны с 01 января 2020



Фуршетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Эклеры

	Выход, гр	Ст-сть, руб
С кремом манго	30	50
С кремом черная смородина	30	50
С фисташковым кремом	30	50
С ванильным кремом	30	50
С шоколадным кремом	30	50

Макаронысы

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Мандариновый	20	60
Фисташковый	20	60
Черносмородиновый	20	60
Малиновый	20	60
Кокосовый	20	60
Маракуйя	20	60

Печенье

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Сырное	15	50
С шоколадом	15	50
Белково-ореховое	15	50
Белковое с кремом	15	50

Пирожное в шотах

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Панакота с киви	30	70
Панакота в вишневом желе	40	70
Клубнично-апельсиновое желе	40	80
Йогуртовое с маракуйей	30	60
Маковое	30	70
Чернослив, фаршированный грецким орехом в сметанном соусе	40	70

Йогуртовые пирожные

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Черничное	30	60
Малиновое	30	60
Маракуйя	30	60
Клубничное	30	60
Манго	30	60



Фуршетное меню

8 (800) 333-87-82, (343) 312-37-37, www.ustahotels.ru

Муссовые пирожные в шотах

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Манго-кокос	30	60
Шоколад-малина	30	60
Зеленый чай	30	60

Нарезные пирожные

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Рафаэлло	30	50
Шоколадное пирожное Кармен	30	50
Нуга	30	50
Птичье молоко	30	50
Медовый птифур	30	50
Шоколадное	30	50

Капкейки

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Красный бархат	40	80
С малиновой начинкой	40	80
Шоколадный с творожной начинкой	40	80