



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
Канapé с черным блинчиком, лососем, сливочным соусом и икрой щуки	20	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	45
Канapé с ростбифом, корнишонами, жемчужным луком	25	75
Паштет из куриной печени на хрустящем тосте с луковым конфитюром	30	40
Канapé с копченой уткой и дыней	20	60
Канapé с телячьим языком	30	60
Канapé с прошутто, дыней и сыром моцарелла	55	120
Канapé с дыней и сыровяленой ветчиной	30	70
Канapé с овощами и сыром		
Канapé с печеной тыквой и черносливом	30	40
Канapé с брынзой, цуккини и томатами черри	20	40
Канapé с рокфором, миндалем и медовой грушей	20	85
Баклажановая икра на ржаном тосте	25	50
Канapé с виноградом и сыром песто	25	60
Канapé с сыром камамбер и оливкой	25	120
Канapé со свежим огурцом, сливочным сыром и вяленым с прованскими травами томатом черри	25	50

Обслуживание во время фуршета – 10% от суммы заказа

Цены действительны с 01 января 2019



Фуршетное меню

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

Рулетки из баклажанов с сыром фета и орехами на ржаном тосте	45	65
Спаржа с беконом и пармезаном	20	60
Подается в порционной фуршетной ложке или в порционной фуршетной формочке		
Канapé с грушей, прошутто и ежевикой	15	80
Подается в порционной фуршетной ложке или в порционной фуршетной формочке		
Олива, фаршированная анчоусом по-гречески	30	55
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	90
Ананас с клубникой и мятой	20	90
Ананас с клубничным мармеладом	25	40

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	40
Маринованный морской гребешок с тайским манго и авокадо	40	190
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
Мини-стейк из тунца в листьях нори	50	250
Профитроль с муссом из красной рыбы и сливочным сыром	40	120
Профитроль с муссом из тунца	40	70
Профитроль с салатом оливье и ветчиной	45	40
Профитроль с копченой куриной грудкой	40	70
Салат с авокадо, слабосоленым лососем и орехом кешью в горчиной заправке	55	170
Подается в баночке		
Вителло тонато с ростбифом и соусом из тунца	50	170
Подается в баночке		

Обслуживание во время фуршета – 10% от суммы заказа

Цены действительны с 01 января 2019



Фуршетное меню

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

Салаты в мартинках

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Салат из соленого лосося с томатами и щучьей 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 слабосоленым лососем	50	100
Сэндвич с ростбифом, сыром и розмарином	50	100
Сэндвич с копченой форелью	50	100
Сэндвич с куриным рулетом	50	100
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 моцареллой и овощной сальсой	30	90
Брускетта с чоризо, рукколой 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



Фуршетное меню

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

Горячие блюда из мяса и птицы

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Ассорти ароматных колбасок, приготовленных на гриле с соусом барбекю	100/20	240
Мини-шашлычки из индейки с беконом, подается с соусом песто	50/10	190
Кенийская фасоль в беконе	30	90
Шашлычок из курицы с соусом терияки	40/10	80
Шашлычок из свинины в беконе с томатным острым соусом	50/10	140
Рубленая баранина с соусом ткемали	50/10	190
Мини-шашлычки с картофелем в беконе и томатами черри	65	90
Спринг ролл с курицей и соусом кимчи	60/10	140
Блины с мясом	60	70
Блинные мешочки с курицей и грибами	60	60
Аранчини с ветчиной и сыром	40/10	40
Маслины и оливки с ветчиной в тесте	60 (3 шт)	65

Горячие блюда сыра и овощей

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Жареные сырные шарики	60 (3 шт)	130
Блины с грибами	60	60
Аранчини с грибами	40/10	50
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	40
Мини-пирожок с мясом	30	40
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

Обслуживание во время фуршета – 10% от суммы заказа

Цены действительны с 01 января 2019



Фуршетное меню

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

Десерты

Корзиночки

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

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

Макароны

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Мандариновый	20	50
Фисташковый	20	50
Черносмородиновый	20	50
Малиновый	20	50
Кокосовый	20	50
Маракуйя	20	50

Печенье

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Сырное	15	30
С шоколадом	15	30
Белково-ореховое	15	30
Белковое с кремом	15	30

Пирожное в шотах

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Панакота с киви	30	60
Панакота в вишневом желе	40	60
Клубнично-апельсиновое желе	40	80
Маковое	30	50
Три шоколада	30	50
Чернослив, фаршированный грецким орехом в сметанном соусе	40	60

Обслуживание во время фуршета – 10% от суммы заказа

Цены действительны с 01 января 2019



Фуршетное меню

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

Йогуртовые пирожные

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Черничное	30	50
Малиновое	30	50
Маракуйя	30	70
Клубничное	30	50
Манговое	30	50

Муссовые пирожные в шотах

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Манго-кокос	30	50
Шоколад-малина	30	50
Зеленый чай	30	50

Нарезные пирожные

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Рафаэлло	30	40
Птичье молоко	30	40
Медовый птифур	30	40
Шоколадное	30	40

Капкейки

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Красный бархат	40	50
Капкейк с малиновой начинкой	40	50
Шоколадный с творожной начинкой	40	50

Конфеты ручной работы

	Выход, гр	Ст-сть, руб
Конфета «Кокосовое Пралине»	20	30
Конфета «Мягкий грильяж»	18	30
Конфета «Чернослив в шоколаде»	18	45
Конфета «Курага в шоколаде»	18	40
Французский трюфель	18	30