

Меню фуршета Стоимость 3000 рублей на персону

Наименование	Выход
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Хамон с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке	1/25
Филе утки с медовыми яблоками на тосте	1/30
Пате из печени индейки в слайсах цуккини	1/35
Жаренный бекон, фаршированный муссом из цыпленка на пшеничном тосте	1/25
Канapé с жареной креветкой и авокадо	1/25
Мини ролл из лосося с муссом из сливочного сыра и икрой масаго	1/25
Розочка из Эсколара с креветочным зефиром на пшеничном тосте	1/25
Ролл из тортильи с греческим сыром и зеленью	1/50
Ассорти сыров (Эмменталь, Олдер) с мёдом и орехами	1/45
САЛАТЫ	
Салат из филе белой рыбы горячего копчения, отварного картофеля, перепелиного яйца и сливочного майонеза, под сырной шапочкой в булочке	1/60
Салат мясной с сочной говядиной, маринованным корнишоном и зеленым горошком	1/60
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Мини роллы из свиной вырезки с моцареллой и печеными томатами и соусом	1/75
Мини стейки из филе лосося с соусом свит чили	1/65
ГАРНИР на выбор:	
Овощи гриль (Паприка, кабачки, баклажаны, томаты)	1/70
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью	1/100
ФРУКТЫ	
Фруктовая Горка из сезонных фруктов (виноград, груши)	1/150
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Пшеничные с кунжутом и ржаные с солодом булочки	1/50
ДЕСЕРТ	
Малиновая панакота	1/40
НАПИТКИ	
Чай черный, зеленый, сахар, лимон, молоко	200 мл
Кофе свежесваренный сахар, сливки, молоко	140 мл
Вода с газом/без газа	330 мл
Домашний лимонад апельсин с имбирем	170 мл

Минимальный заказ – от 25 персон

Стоимость меню из расчета 4-х часов проведения мероприятия включает: доставку в пределах КАД; сервировку; работу официантов. Пробковый сбор не взимается, посуда под напитки заказчика предоставляется бесплатно