

## Меню фуршета Стоимость 3500 рублей на персону

Наименование	Выход
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Ростбиф с печеным перцем на зерновом тосте	1/25
Утиная грудка, маринованная в имбире и апельсинах, на тосте с апельсиновым желе	1/35
Канопе с жареной индейкой и медовым яблоком	1/30
Филе кури с медовыми яблоками на шафрановом тосте	1/35
Глазированный угорь с кунжутом на дольках спелого манго	1/35
Канопе с форелью, сливочным сыром и маринованным имбирём на пшеничном тосте	1/35
Дальневосточный лосось запеченный на шпинатном бисквите	1/25
Пармеджано и Гоюс с грецким орехом, виноградом и медом	1/50
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат из рукколы и креветок, обжаренных, а ля минут в оливковом масле, подаётся в фарфоровом салатнике	1/70
Салат из запеченной телятины и говяжьего языка, в фарфоровом салатнике	1/70
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА</b>	
Мини медальоны из свинины ,маринованной в йогурте и запеченные с моцареллой	1/70
Роллы из семги с молодой спаржей и креветочным соусом	1/85
<b>ГАРНИР на выбор:</b>	
Овощи гриль (Паприка, кабачки, баклажаны, томаты)	1/70
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью	1/100
<b>ФРУКТЫ</b>	
Фруктовая Горка из сезонных фруктов (виноград, груши)	1/150
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Пшеничные с кунжутом и ржаные с солодом булочки	1/50
<b>ДЕСЕРТ</b>	
Малиновая панакота	1/40
<b>НАПИТКИ</b>	
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