

Меню фуршета

Стоимость 1250 рублей на персону

Наименование	Выход
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Мусс из филе форели с подкопченной икрой на ржаном тосте	1/40
Филе атлантической селедочки на ржаном тосте с яблоком и зеленью	1/35
Рулет из буженины с пикантной сырной начинкой и оливкой на ржаном тосте	1/30
Конкассе из печени индейки в домашнем блине с лепестком мяты и клюквенным конфитюром	1/40
Филе кури с медовыми яблоками на шафрановом тосте	1/35
Фаршированная помидорка с сыром и копченостями	1/40
Запеченный судак на свекольном бисквите	1/35
Сырные кубики с виноградом на бамбуковой шпажке	1/20
САЛАТЫ	
Салат из запеченной говядины, обжаренных шампиньонов, маринованных пикулей, заправленный горчичным - соусом в булочке	1/60
ВЫПЕЧКА	
Мини пирожок с яблоком	1/30
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Сливочный грибной жульен в домашнем блинчике	1/80
ФРУКТЫ	
Корзина сезонных фруктов	1/100
НАПИТКИ	
Минеральная вода в кувшинах	330 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