

Меню фуршета

Стоимость 1600 рублей на персону

Наименование	Выход
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Розочка из сыровяленой ветчины с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке	1/40
Мусс из печени индейки на пшеничном тосте с ягодой	1/35
Канapé с красной икрой	1/30
Закуска из слабосоленого лосося и авокадо на пшеничном тосте	1/40
Воздушная профитролька с муссом из подкопченной форели и сливочного сыра	1/35
Филе атлантической сельди с соусом из нежной горчицы и укропа на ржаном тосте	1/40
Сырные кубики с виноградом на бамбуковой шпажке	1/20
САЛАТЫ	
Салат из запеченной буженины, с жареными грибочками, поданный в булочке	1/60
Салат из филе форели с салатом айсберг, томатами черри и перепелиным яйцом, подается в булочке	1/60
ВЫПЕЧКА	
Мини пирожок с яблоком	1/30
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Запечённые кубики из нежного куриного филе с кисло сладким соусом	1/80
Судак "Орли" с соусом тартар	1/65
ФРУКТЫ	
Корзина сезонных фруктов	1/100
НАПИТКИ	
Минеральная вода с газом/без газа	330 мл
Морс клюквенный	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