



# Фуршетное меню

# Фуршетное меню «Бюджет»

## на одну персону

Выход закусок  
на одну персону:  
**350 г**

Все расходы, связанные с организацией мероприятия включены в меню: аренда мебели, работа обслуживающего персонала, аренда посуды и оформление столов коллекциями из каталога ресторана



Канapé-вилка с бужениной в крошке из шпинатового спонжа



Язык с пикюлями на ржаных тостах и томатами Черри



Овощной мини гамбургер



Канapé с салями, жемчужным лучком и сливочным кремом



Грissини с овощным соусом Сальса в шоте

### Холодные закуски 113 г

- телячий язык с пикюлями на ржаных тостах с томатами Черри
- канapé-вилка с бужениной в крошке из шпинатового спонжа
- мини шарики из томленого цыпленка, фаршированные шампиньонами, под пикантным французским соусом «Тар-тар»
- канapé с салями, жемчужным лучком и сливочным кремом
- чиз-роллы, начиненные зелеными яблоками и домашней ветчиной
- овощной мини гамбургер (пшеничная булка с салатом, свежим огурцом, сыром и томатами) с авторским соусом
- грissини с овощным соусом «Сальса» в шоте

### Горячие закуски 82 г

- горячая пшеничная булка с мини колбасой в томатно-горчичном соусе
- цыпленок в слоеной сеточке

### Соусы 8 г

- соус «Ремулад»
- соус «Сальса»

### Хлебный буфет 25 г

- миниатюрные свежеспеченные слоеные пирожки, фаршированные мягким сыром и белокочанной капустой

### Фруктовый бар 100 г

- киви
- мандарины
- яблочки

### Десертный стол 22 г

- бланш маффин глазированный со сгущенным молоком
- воздушное молочное суфле «Птичье молоко» на классическом бисквите под слоем шоколада

### Горячие напитки

- чай черный, зеленый, цветочный "Greenfield" (в индивидуальной упаковке)