



Фуршетное меню

Фуршетное меню «Стандарт» на одну персону

Выход закусок
на одну персону:
445 г

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



Рулетик из говядины с сыром и сливами



Шашлычок из куриной грудки с ананасом на шпажке



Мини брускетта с норвежским лососем, творожным сыром, лимоном и соусом "Терияки"



Миниатюрный киш с беконом запечен под сливочной корочкой с сыром Моцарелла



Шоколадный мусс с короной из перламутровой меренги

Холодные закуски 135 г

- креветка в абрикосе с имбирем и мятой в кисло-сладком соусе
- мини брускетта с норвежским лососем, творожным сыром, лимоном и соусом "Терияки"
- каннелони из сыра Пармезан с белой рыбой и творожным паштетом
- рулетик из говядины с сыром и сливами
- митбол из говядины в ореховых хлопьях подается с соусом "Ремулад"
- роллы из итальянской колбасы Чоризо с прованской тапинадой и икрой Тобико на эко-декоре
- мини брускетта с творожным сыром Маскарпоне, карамелизированной тыквой, вялеными томатами и мятой
- куб из сыра Брынза, обернутый слайсом цукини, в декоре из черной и красной икры
- овощное крудите (сельдерей, морковь, перец болгарский) с соусом "Гремолад" в шоте

Горячие закуски 120 г

- семга с омлетом в золотистой слойке
- миниатюрный киш с беконом запечен под сливочной корочкой с сыром Моцарелла
- шашлычок из куриной грудки с ананасом на шпажке

Соусы 40 г

- соус "Тар-тар"
- соус "Карри"

Хлебный буфет 25 г

- фэготтини слоенно-дрожжевая с ветчиной и сыром
- миниатюрные слоеные пирожки с мягким сыром

Фруктовый бар 90 г

- виноградное дерево

Десертный стол 32 г

- мини пирожное на медовом бисквите со сгущенным молоком и сливочным кремом в декоре из шоколада
- шоколадный мусс с короной из перламутровой меренги

Горячие напитки

- зерновой кофе со сливками
- чай черный, зеленый "Greenfield" в индивидуальной упаковке