

Фуршетное меню

Канапе

Канапе с ростбифом на ржаном тосте с соусом ремулад и чипсами из лука	5/10/5/3/1 г	160
Шпажка Пармской ветчины и дыней	10/20 г	160
Гриссини с Пармской ветчиной	5/10 г	180
Канапе из индейки с печеной паприкой и сыром	1/15/30/1 г	120
Лосось х/к с кнелями из маскарпоне и фисташковой крошкой	10/10/2/1 г	180
Канапе с палтусом х/к, картофелем шато и каперсом	5/10/5/1 г	180
Канапе с лососем слабой соли, крем-сыром и соусом Терияки	1/15/10/1 г	200
Брускетта с курицей, соусом цезарь, листовым салатом и Черри томатом	1/45/1 г	140
Брускетта с томатами, оливками и соусом Песто	30/13/1 г	140
Брускетта с сыром Фета и гриль баклажаном	60 г	140
Багет с сельдью и маринованным луком	40 г	100
Профитроли с сыром Филадельфия	15 г	80
Профитроли с муссом из лосося	15 г	220
Тунец обжаренный на гриле в кунжутной крошке	30 г	220
Шпажка сыр бри с виноградом	15/10/1 г	200
Икра красная на перепелином яйце	10/5/2	200
Цезарь ролл	75 г	250
Тигровая креветка с соусом чили и манговым чатни	15/10/1 г	250
Креветка жаренная с мятным соусом	15/5 г	250
Рафаэлло из сыра Филадельфия с клубникой	12/3 г	80
Рулет из цуккини с сыром Фета и вялеными томатами	1/10/27 г	100
Крудите из свежих овощей с соусом Айоли (в шоте)	75/15 г	120

Салаты

Тальяте из курицы с печеной тыквой и брусничным парфе	75 г	220
---	------	-----

Салат с курой и ананасами	75 г	250
Салат со свежими овощами, Фета и Пармезан шариками и чили соусом	75 г	200
Острый ростбиф с овощным Рататуй и апельсиновым соусом	75 г	250
Салат Цезарь с курицей	75 г	250
Салат с кальмарами терияки, мисо пастой и микс-салатом	75 г	250
Салат Фунчоза с жареными шампиньонами и кунжутом	75 г	200
Салат с маринованной говядиной и свежими овощами	75 г	200
Салат из лосося шеф-посола с копчеными томатами и паприкой, огуречным соусом Райта	75 г	280
Креветки гриль, копченый артишок, канкасе из томатов и имбирным желе	75 г	320
Муссы		
Мусс из шпината с чипсом Чоризо	56 г	140
Мусс морковный с хлебным чипсом	56 г	140
Мусс свекольный с миндальной крошкой	56 г	140
Гаспачо с овощным соте	40 г	120
Горячая закуска		
Судак Орли с соусом Тар-тар	75/20 г	300
Польпетте из курицы в Панко и ты тыквенных семечках, с томатной Сальсой	80/10 г	250
Куриный шашлычок с овощами гриль, соус Кисло-сладкий	80/10 г	300
Джун из лосося с цуккини и томатами в слоеном тесте	100 г	450
Мини шашлычок из лосося, соус тар-тар	80/10 г	450
Мини люля-кебаб из баранины, соус томатный	80/10 г	450
Морской гребешок с брокколи муссом и Чоризо чипс	80 г	500
Копченая индейка с манговым Буарон и слайсами миндаля	80 гр	380
Мини шашлычок из свинины и соус Барбекю	100/30 г	350
Шашлычок из говядины, соус Демигляр	80/10 г	450
Мини-пицца с ветчиной и сыром	100 г	200
Мини-бургер с говядиной	120 г	250

Спринг-роллы с овощами и сливовым соусом	80/20 г	150
Креветки гриль в рисовом тесте с копченым ананасом	80 г	450
Спринг-ролл с креветкой	80/20 г	250
Шитаки с овощами гриль в кунжуте	40 г	180
Тортилья с сыром	50 г	150
Сулугуни в панировке, соус клубничный Буарон	30/10 г	220
Сырные палочки Моцарелла	30/10 г	220
Сыр бри в панировке панко с клубничным Буароном	30/10 г	220
Карвинг от шефа (минимальный заказ от 50 участников)		
Джун из лосося с цуккини и томатами в слоеном тесте	100 г	450
Буженина домашняя с паприкой, морковью и чесноком	100 г	400
Стейк Рибай Сувид	100 г	500
Копченая индейка с черносливом и розмарином	100 г	350
Десерт		
Фруктово-ягодный птифюр	25 г	80
Профитроли с ванильным муссом	15 г	80
Пирожное Опера мини	25 г	100
Крем-брюле	40 г	100
Ванильный мусс (в шоте)	30 г	80
Клубника в смокинге	15 г	120
Пирожное Макарон	20 г	90
Пирожное Павлова	15/20/10 г	150
Эклер ванильный, шоколадный	35 г	150
Ассорти конфет из Бельгийского шоколада	1 шт	60
Капкейк	70 г	150
Фруктовые шпажки	30 г	100
Мятная панна-кота (в шоте)	40 г	100
Персик-маракуйа птифюр	25 г	100

Все цены указаны в рублях включая НДС

Минимальная стоимость Фуршета 2000 рублей за 1 гостя.

Количество официантов для обслуживания, включенных с стоимость фуршета:

1 официант – 40 гостей.

1 метрдотель для проведения фуршета и контакта с заказчиком мероприятия.

При заказе алкоголя или оплате пробкового сбора и организации бара:

1 бармен – 50 гостей.