

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ ДЛЯ 30 ГОСТЕЙ

Стандарт

АССОРТИ ЛЕГКИХ ЗАКУСОК

	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Канопе с домашней бужениной, дижонской горчицей и соленым корнишоном на бородинском тосте	35	20	100	2000 руб.
Тар-тар из копченого угря со сливочным муссом и унаги	35	20	140	2800 руб.
Брускетта с печеными перцами и творожным сыром	45	20	100	2000 руб.
Брускетта с нежным ростбифом и вялеными томатами	45	20	125	2500 руб.
Брускетта с тар-таром из семги	45	20	120	2400 руб.
Сырный деликатес с дор-блю и свежими ягодами	30	20	110	2200 руб.
Профитроли с сырным муссом, лососем и каперсами	35	20	120	2400 руб.
Канопе капрезе с моцареллой, соусом песто, черри и свежим базиликом	45	20	120	2400 руб.
Ассорти сыров и фруктов на шпажках (пармезан, рокфорти, гауда, камамбер) на шпажках с виноградом, грушей, яблоком, клубникой, апельсиновыми чипсами и джемом из смородины	650	1	1590	1590 руб.

САЛАТ-БАР

Салат Цезарь с куриным филе на гриле, фирменным соусом и перепелиным яйцом	80	15	210	3150 руб.
Салат с домашней бужениной, телятиной, сладким перцем и свежим огурцом	80	15	200	3000 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ В МАРМИТАХ

Мини люля из мяса птицы с томатной сальсой	70	15	190	2850 руб.
Шашлычок из бедра курицы на гриле	70	15	185	2775 руб.
Овощной шашлычок (цукини/перец/кукуруза)	70	15	135	2025 руб.

ДЕСЕРТЫ

Десерт Тирамису с маскарпоне и амаретто	65	15	135	2025 руб.
Десерт Красный бархат с клубничным крем-чиз	65	15	135	2025 руб.

НАПИТКИ

Чайно-кофейная зона (черный и зеленый чай Griensfield, сахар в стиках, лимон, зерновой американо, сливки)	200	20	120	2400 руб.
Ассорти домашних лимонадов (манго-маракуйя \голубика-апельсин)	1000	10	450	4500 руб.

Стоимость на одного гостя: 1500 руб

Выход блюд в граммах на одного гостя: 503 гр

Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 20% от стоимости меню (обслуживание официантов, аренда посуды и оборудования, услуги клининга)

