

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ ДЛЯ 30 ГОСТЕЙ

Элит

АССОРТИ ЛЕГКИХ ЗАКУСОК

	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Мини тако с курицей и овощной сальсой	40	25	90	2250 руб.
Тигровая креветка темпура с авторским соусом	35	20	130	2600 руб.
Ролл из лосося с творожным сыром, ореховой крошкой и икрой лосося	35	25	120	3000 руб.
Фуршетные черные эклеры со сливочным сыром и икрой лосося	45	25	120	3000 руб.
Фуршетные красные эклеры с прошутто ди парма и вялеными томатами	45	20	120	2400 руб.
Брускетта с подкопченным лососем, авокадо и клубникой	45	20	110	2200 руб.
Брускетта с тигровыми креветками и вялеными томатами	45	20	120	2400 руб.
Ассорти сырных и мясных деликатесов на шпажках (прошутто, коппа, салями милано, пармезан, рокфорти, чеддер, оливки и маслины, виноград, клубника, гриссини, джем)	700	1	1560	1560 руб.
Фруктовое плато (ананас, яблоки, груши, мандарины, киви, клубника, виноград, физалис)	1000	1	1390	1390 руб.

САЛАТ-БАР

Салат со слабосоленым лососем, хрустящим картофелем, каперсами, черри и сливочно-перечным соусом	80	15	190	2850 руб.
Салат Греческий в авторской подаче с брынзой в травах	80	15	150	2250 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ В МАРМИТАХ

Мини люля из телятины с соусом барбекю	70	15	180	2700 руб.
Киш лорен чизбургер (томленая говядина с беконом, сыр чеддер, соленые корнишоны)	80	15	160	2400 руб.
Шашлычок из лосося с лаймом	70	15	220	3300 руб.
Шашлычок из картофеля бейби в беконе	70	15	120	1800 руб.

ДЕСЕРТЫ

Десерт Брауни с фисташковой пастой	50	10	110	1100 руб.
Десерт Рыжик в авторской подаче с ореховой крошкой и голубикой	50	10	110	1100 руб.
Птифуры медовые со свежей клубникой	50	10	95	950 руб.

НАПИТКИ

Чай/кофе в ассортименте (чай черный/зеленый Grienfield, лимон, сахар белый и тростниковый в стиках, американо, сливки)	200	30	100	3000 руб.
Морс ягодный красная смородина, вишня	1000	10	180	1800 руб.
Лимонад тропик манго-маракуйя	1000	5	250	1250 руб.

СТОИМОСТЬ НА ОДНОГО ГОСТЯ: 1500 РУБ.

ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ НА ОДНОГО ГОСТЯ: 545 ГР.

