

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ ДЛЯ 30 ГОСТЕЙ

Стандарт

АССОРТИ ЛЕГКИХ ЗАКУСОК

	Выход в гр.	Заказ	Цена	Итого (руб.)
Канapé с домашней бужениной, дижонской горчицей и соленым корнишоном на бородинском тосте	35	25	80	2000 руб.
Канapé с пряной Чоризо и долькой мандарина	35	25	90	2250 руб.
Брускетта с печеными перцами и творожным сыром	45	20	90	1800 руб.
Брускетта с нежным ростбифом и вялеными томатами	45	25	95	2375 руб.
Брускетта с тар-таром из семги	45	25	100	2500 руб.
Сырнóй шарик Рафаэлло с фисташкой	30	20	95	1900 руб.
Ракушка из профитролей с черной икрой палтуса	35	25	100	2500 руб.
Канapé капрезе с моцареллой, соусом песто, черри и свежим базиликом	45	20	95	1900 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	1450	1450 руб.

САЛАТ-БАР

Салат Цезарь с куриным филе на гриле, фирменным соусом и перепелиным яйцом	80	15	160	2400 руб.
Салат с домашней бужениной, телятиной, сладким перцем и свежим огурцом	80	15	165	2475 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ В МАРМИТАХ

Мини люля из мяса птицы с томатной сальсой	70	15	155	2325 руб.
Шашлычок из бедра курицы на гриле	70	15	160	2400 руб.
Овощной шашлычок (цукини/перец/кукуруза)	70	10	110	1100 руб.

ДЕСЕРТЫ

Десерт Тирамису с маскарпоне и амаретто	65	15	110	1650 руб.
Десерт Красный бархат с клубничным крем-чиз	65	15	110	1650 руб.

НАПИТКИ

Чайно-кофейная зона (черный и зеленый чай Griensfield, сахар в стиках, лимон, зерновой американо, сливки)	200	30	100	3000 руб.
Морс ягодный красная смородина, вишня	1000	10	180	1800 руб.

СТОИМОСТЬ НА ОДНОГО ГОСТЯ: 1100 РУБ.

ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ НА ОДНОГО ГОСТЯ: 503 ГР.

