

Фуршет стоимостью 2300 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Пшеничная Панини с пастроми из цыплёнка (запечённое филе) со свежими овощами и соусом тар-тар 1\50
- «Ягода Малинка», паштет из печени индейки в ягодной глазури 2\20
- Подкопчённая грудинка (свинина) на бородинском хлебе в соусе «Демиглас» 1\50
- «Синнабон Веллингтон» (говядина в слоёном тесте с грибами) со сливочно-перечным соусом 1\50
- Канапе «Салями Французская» с пряным ананасом карри 1\30
- Датский бутерброд с макрелью и зеленым маслом 1\30
- «Овощная грядка» (свежий огурец, сладкая паприка, редис, стебель сельдерея, мини-кукуруза) на земле из маслин с медово-горчичным соусом 1\40\20

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ ПОРЦИОННО

- Микс-салат с курой собственного копчения, карамелизированным персиком, сыром фета и кешью 1\100
- Салат «Биф» (нежная телятина жареная на гриле, с микс-салатом, томатами черри и с соусом «Ремулад» (соус на основе домашнего майонеза с каперсами) 1\100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Жульен с копчёной горбушей, брокколи и сливками 1\100

БУФЕТ

- Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник") 1\500

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

- Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1\180
- Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1\180

Итого: вес закусок на персону: 610 гр \ объем напитков на персону: 680 мл

В стоимость меню включено обслуживание (из расчёта 1 официант на 20-25 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

Меню носит рекомендательный характер и может быть изменено по вашему желанию. Наши специалисты всегда готовы проконсультировать вас по телефону 8 800 100 2184.