



Меню фуршета. Стоимость 1150 рублей на персону

От 40 персон

НАИМЕНОВАНИЕ	Вес порции
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ-МИНИ ЗАКУСОК	
Валован с муссом из лосося и подкопченной икры	35
Филе сельди, маринованное в красном вине, на дольке картофеля с веточкой укропа	35
Композиция из мясных мини-закусок	
Канapé из копченой индейки с калифорнийским салатом	35
Брускетта с пряным окороком, долькой корнишона и сливочным сыром	50
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И СЫРА	
Сырные кубики с виноградом на бамбуковой шпажке	20
САЛАТЫ	
Салат «Оливье» (с ветчиной) в хрустящей корзиночке	50
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:	
Мясные горячие закуски	
Запечённые кубики из нежного куриного филе с кисло сладким соусом	80
ГАРНИР	
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью	100
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
Минеральная вода в кувшинах	330
Морс клюквенный	200
Вес на персон без напитков	415 г.