



## Меню фуршета

Стоимость 1250 рублей на персону

Наименование	вес порции
<b>Холодные закуски из рыбы</b>	
Канapé розочка из лосося, маринованного в пряностях со сливочным сыром и укропом на пшеничном тосте	25
Канapé со скумбрией пряного посола	35
Волован с муссом из лосося и подкопченной икры	25
<b>Холодные закуски из мяса</b>	
Буженина с горчичным соусом и томатом черри на пшеничном тосте	35
Розочка из сыровяленой ветчины с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке	25
Филе кури с медовыми яблоками на шафрановом тосте	35
Канapé с «Сервелатом» и оливкой	40
<b>Холодные закуски из сыра и овощей</b>	
Роллы из цуккини с греческим сыром и зеленью	30
<b>Салаты</b>	
Деликатесный микс из ветчины и филе кури с отварным картофелем, маринованными грибочками и сливочным соусом. в булочке	60
Салат из запеченной буженины, с жареными грибочками, поданный в булочке	60
<b>Горячие закуски из мяса</b>	
Шашлычок из нежной свиной шейки, маринованной с красным луком и темным пивом, с соусом	80
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью	100
<b>Хлеб</b>	
Пшеничные с кунжутом и ржаные с солодом булочки	50
<b>Минеральная вода:</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном	330
<b>Напитки прохладительные:</b>	
Морс клюквенный	150
Вес общий без напитков	600 г.