

Фуршет стоимостью 3400 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Эклер с филе цыплёнка и персиковым джемом 1\30
- Профитроль с пате из печени птицы с брусничным джемом 1\20
- Сырная вафля с ветчиной из индейки, микс-салатом и соусом «Айоли» (на основе домашнего майонеза с запечённым чесноком) 1\50
- Канапе с говядиной, приготовленной по технологии «Су-вид», трюфельным соусом и запеченным сладким перцем 1\30
- Запечённая свинина с микс-салатом, кремчиз и овощами гриль на зерновом багете 1\50
- Печеный картофель с бужениной из свинины и слайсом пикантного огурца 1\20
- Сельдь слабой соли с жемчужным луком на ржаном багете 1\50
- Полутвёрдый «Мраморный» сыр с оливкой 1\15
- Овощной микс (огурец, томат черри, паприка) в шоте 1\30

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ ПОРЦИОННО

- Салат «Оливье» с отварной колбасой, заправленный домашним майонезом 1\100
- Микс-салат из зелени с жаренным цыплёнком, свежими овощами (огурец, сладкий перец) и отварным яйцом, заправленный соусом «Айоли» (на основе домашнего майонеза с запечённым чесноком) 1\100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Мини-шашлычок из филе бедра цыплёнка с соусом «Терияки» 1\60\20
- Картофель «Ратте», запечённый с розмарином, на шпажке 1\60

БУФЕТ

- Вода питьевая бутилированная «Святой источник» негазированная 1\500

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

- Чай пакетированный черный/зелёный «Ahmad Tea Professional» (сахар, лимон) 1\180
- Кофе капсульный «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1\180

Итого: вес закусок на персону: 635 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 60 000 рублей.

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