

Фуршет стоимостью 2400 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Кубики тунца шеф-посола на огуречном тосте с маслинами - 1/40
- Филе сельди с бородинскими хлебцами и сладким луком - 1/25/15/5
- Тост с риеом из горбуши с тунцом на салатном листе с лимоном и кунжутом - 1/35
- Рулетик из Праздничной говядины с сырным кремом и томатами Черри - 1/35
- Буженина из индейки томленая в ароматных специях с соусом Чили-манго - 1/20/5
- Крекер – тост с сыровяленной деликатесной свиной и зеленью – 1/30
- Овощной микс с мини Моцарелой из соусом из базилика - 1/50

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ ПОРЦИОННО

- Салат Пастораль из свежих овощей с салатным миксом с копченым куриным филе и сельским домашним сыром с заправкой из масла - 1/75

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (50/50)

- Шашлычок из свинины и красным кавказским соусом - 1/80/10
- Куриная ножка BBQ, обжаренная в специях - 1/80/10
- Гарнир : картофельные дольки с чесночком и зеленью - 1/75

БУФЕТ

- Багеты в ассортименте - 1/40
- Морс ягодный- 1/200
- Чай черный/зеленый - 1/200

ДЕСЕРТ

- Фруктовый калейдоскоп - 1/50

- Пирожное ручной работы с фруктово-ягодной прослойкой на
- нежном бисквите – 1/50

Итого: вес закусок на персону: 655 гр \ объем напитков на персону: 400 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.