

Фуршет стоимостью 2900 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Канапе из свежего огурца с кубиком тунца спец.посола в панировке из кунжута на чизе с оливками - 1/40
- Бурже с филе сельди и сладким луком с маслинкой - 1/45
- Карпаччо из индейки с пшеничном тосте с томатами Черри и пикантным соусом – 1/35
- Мини-сендвич с ветчиной, томатами и хрустящим Айсбергом - 1/65
- Сет из копченых мясных деликатесов (шейка свиная, говядина праздничная, салями) со свежими овощами -1/35/25
- Анти пасти с маринованными патиссончиками и корейской морковью и пиккулями - 1/50
- Ассорти твердых сыров на шпажке с виноградом - 1/45

САЛАТЫ, ПОДАННЫЕ ПОРЦИОННО

- Салат Финский с сыром, скумбрией, зелёным горошком, яйцом, огурцом и сливочным майонезом - 1/60
- Салат Московский с копченым куриным филе, картофелем, горошком и яйцом , заправленным майонезом 1/60

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Купаты из свинины и куриного филе с кавказским соусом- 1/85/15
- Куриные крылышки BBQ в кисло-сладком соусе - 1/100
- Картофельные дольки с чесноком и зеленью - 1/50

БУФЕТ

- Багеты в ассортименте – 1/30

НАПИТКИ

- Минеральная вода с лимоном- 1/200
- Чай черный/зеленый - 1/200

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 2 0-25 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.