

Фуршет вариант 1

Холодные закуски

Брускетта с лососем	1/25 г
Тост с муссом из лосося и салатом чука	1/25 г
Профитроли с террином из куриной печени	1/15 г
Брускетта с ветчиной и гриль соусом	1/25 г
Канопе с салями и свежим огурцом	1/25 г
Чизбол с томатами и оливками	1/25 г
Канопе с сыром и виноградом/ягодами	1/25 г
Брускетта с печеным перцем и сыром Фета	1/35 г

Десерт

Ассорти мини-пирожных	1/30 г
Тарты	
Шоколадный и апельсиновый	1/30 г
Фрукты по сезону	1/100 г
Мин. вода стекло	250 мл
Сок в ассортименте	250 мл

Итого: 2800 руб. на одну персону

Фуршет вариант 2

Холодные закуски

Ассорти местных фермерских сыров с ягодами и фруктовыми чипсами	1/30/20
Шпинатные рулетики с лососем и кремчизом	1/25
Ролл из свежего огурца с креветкой	1/25
Брускетта с лососем и апельсиновой стружкой	1/25
Канapé с ростбифом и каперсами	1/20
Чизболл с зернами граната и жареным фундуком	1/25
Мини капрезе с базиликом	1/30
Канapé с пастромой из куриного филе и вялеными томатами собственного приготовления	1/25
Брускетта с печеным перцем и сыром фета	1/30
Канapé баклажаны гриль с муссом из мягкого сыра	
Овощной шот с хрустящими овощами и соусом песто	1/50

Горячие закуски

Штрудель из слоеного теста с лососем и сливочным соусом	1/60/20
Куриный брошет с болгарским перцем и соусом сладкий чили	1/80

Десерт

Фруктовое ассорти 1/150	1/150
Мини панна-котта с гаспачо из клубники 1/50	1/50
Ассорти мини-пирожных 1/30	1/30
Сок в ассортименте 1/250	1/250
Минеральная вода 1/250	1/250

Итого: 3500 руб. на одну персону

Фуршет вариант 3

Холодные закуски

Закуска из креветок с авокадо	1/30
Беби-моцарелла с соусом из клюквы и бальзамиком	1/25
Рулет из баклажанов с мягким сыром и вялеными томатами	1/35
Чизболл с зернами граната и жареным фундуком	1/20
Канопе ростбиф из телятины с каперсами	1/20
Шпажка из мини солений	1/60
Блинные рулетики из шпината с лососем	1/25
Тигровая креветка с персиком, козьим сыром под соусом из мяты	1/40
Мини-салат с руколлой, томатами черри, шариками сливочного сыра с песто из базилика	1/45
Такос с креветками, авокадо под имбирным дрессингом	1/25

Горячие закуски

Шашлычок из филе индейки с паприкой и сливочным соусом	1/60/10
Попьет из лосося со шпинатом	1/50
Фокачча с прованскими травами	1/30

Десерт

Фруктовый микс (ассорти из фруктов на шпажке)	1/150
Ассорти из мини пирожных	1/30/30
Датская выпечка	1/30
Сок в ассортименте	1/250
Минеральная вода	1/250

Итого: 4000 руб. на одну персону