

Меню Фуршета

Стоимость меню на 1 персону 1500 рублей

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК

- Мусс из печени индейки на пшеничном тосте с ягодой 1/35
Филе кури с медовыми яблоками на шафрановом тосте 1/35
Буженина с горчичным соусом и томатом черри на пшеничном тосте 1/35
Розочка из сыровяленой ветчины с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке 1/25
Мини рулеты из ветчины с крем-чизом 1/35

КОМПОЗИЦИЯ МИНИ – ЗАКУСОК ИЗ СЫРА

- Сырное «Рафаэлло» в цветном кунжуте 1/20
Канане по-гречески (огурец, черри, сельдерей, фета) 1/50
Ролл из тортильи с греческим сыром и зеленью 1/50

КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК

- Мини ролл из лосося с муссом из авокадо и мягкого сыра 1/35
Розочка из Эскалара с креветочным зефиром на пшеничном тосте 1/35
Филе атлантической сельди с соусом из нежной горчицы и укропа на ржаном тосте 1/35
Воздушная профитролька с муссом из поджаренной форели и сливочного сыра 1/35

САЛАТЫ

- Салат из филе форели с салатом айсберг, томатами черри и перепелиным яйцом, подается в булочке 1/60
Салат из запеченной свинины, с жареными шампиньонами, горчичным соусом и маринованными пиккулями поданный в булочке 1/60

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Котлетки из судака «По-Суворовски» с соусом тартар 1/50/15
Мини роллы из свиной вырезки с моцареллой и печеными томатами и соусом 1/50/15
Овощи гриль (Паприка, кабачки, баклажаны, томаты) 1/70

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

- Булочки ржаные солодовые и пшеничные с кунжутом 1/50

ФРУКТЫ

- Фруктовая Горка из сезонных фруктов 1/150

НАПИТКИ

- Минеральная вода 1/330

ВЕС МЕНЮ БЕЗ НАПИТКОВ 880гр