



Фуршетное меню на одного гостя стоимостью 2000 рублей

Стоимость меню, включая доставку в пределах КАД, сервировку, работу официантов из расчета шести часов проведения мероприятия, пробковый сбор не взимается, посуда под напитки заказчика предоставляется бесплатно.

МЕНЮ НА ПЕРСОНУ		Выход в гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
Мясные закуски:		
1.	Холодная шейка в тыквенном соусе	1/50
2.	Буженина по-боярски	1/20
3.	Куриные галантины с черносливом и курагой	1/30
4.	Террин из кролика с вялеными томатами и шпинатом	1/20
Рыбные закуски:		
5.	Тартар из авокадо и лосося под икорно-бальзамическим соусом с форелью с/с	1/20
6.	Тартар из дорадо с манговым муссом	1/20
7.	Монетки из судака на ржаном хлебе с оливковой пастой	1/20
8.	Семужка шеф-посола на бородинском хлебе	1/20
Коллекция роллов:		
9.	Ветчинныерулетики, фаршированные сливочным сыром	1/50
10.	Форель «Бенморе»	1/50
11.	Ветчина «Бенморе»	1/50
Салаты в тарталетках:		
12.	Строгановский	1/50
13.	Ильмень	1/50
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА		
14.	Тарталетка с грибным жульеном	1/60
15.	Лодочки из перца с овощным рататуем	1/50
ДЕСЕРТ		
16.	Птифуры	2/25
17.	Пирожки фуршетные (в ассортименте)	1/50
18.	Фрукты сезонные	1/100
НАПИТКИ		
19.	Морс клюквенный	300мл.
20.	Вода в кувшине с лимоном и мятой	500мл.
21.	Чай, кофе заварной, в дополнение - сахар, сливки, лимон	-

Вес на персону составит 760 гр. (не считая напитков)

