

Меню фуршета в классическом стиле стоимостью 1600 рублей на персону.

Ассортимент холодных закусок:

- Рулет из подкопченной говядины с овощами и мягким сыром 1/45
- Рулет из тортильи с зеленым соусом и индейкой 1/60
- Нежное парфе из сладкой тыквы с лимонником, жареными семечками и воздушным белковым кремом 1/50
- Канапе ягодный микс (ананас, клубника, голубика) 1/35
- Канапе с лососем, сливочным кремом и кунжутом, икрой из водорослей 1/40
- Канапе с охотничьими колбасками и маринадами 1/40
- Канапе с сочной бужениной в зеленой крошке 1/45
- Брускетта с запеченными овощами и вялеными томатами 1/50
- Антре «Греческие дары» (фетакса, овощи, оливки) 1/40
- Антре «Итальянский каприз» (черри, мини моцарелла) 1/35
- Брюнуаз из свинины со свекольным муссом 1/60
- Шашлычок из ассорти сыров (скаморца, мраморный, перлини) 1/70

Ассортимент салатов: (две позиции на выбор)

- Салат «Цезарь» с куриным филе, маринованным в сливках с тимьяном 1/90
- Салат с куриным филе, сочным ананасом и нежным домашним йогуртом 1/90
- Салат с нежной куриной печенью, томленной в красном вине, с сыром фета, хрустящими листьями микс салатов и брусничным соусом 1/90
- Салат «Манхеттен» с охотничьими колбасками, сыром чечил и маринадами, заправлен зеленым маслом 1/90
- Традиционный салат «Оливье» в нетрадиционном исполнении с ростбифом, домашним майонезом и с пюре из свежего зеленого горошка 1/90

Ассортимент горячих закусок: (одна позиция на выбор)

- Шашлычок из норвежского лосося, маринованного в соусе терияки 1/100
- Брошет из королевских креветок, маринованным в устричном соусе 1/100
- Филе кукурузного цыпленка, маринованного в свежем шалфее 1/100

Безалкогольные напитки:

- Вода газ/ без газа 1/0,33
- Морс клюквенный / брусничный / лесные ягоды 1/200
- Чай в ассортименте, сервируется порционным сахаром и лимоном 1/200
- Заварной кофе, сервируется порционными сливками и сахаром 1/200

Корзина сезонных фруктов идет в подарок 3 кг.

Выход еды на одного человека: 950 гр.

