

Фуршет вариант 1

Холодные закуски

Мини салат по-гречески с муссом из сыра Фета 1/45 г
Брускетта с ветчиной и томатами черри 1/25 г
Канapé с сыром и виноградом 1/25 г
Канapé с салями и огурцом 1/25г
Тапас (легкая закуска из сыра и паприки) 1/25 г
Брускетта с лососем 1/25 г
Профитроли с террином из куриной печени 1/15г
Маринованная свекла с лососем и кремчиз 1/30 г

Горячие закуски

Турнедо из лосося с тапенадом из маслин и каперсов 1/60
Жульен в грибных шляпках на хлебных тостах с соусом Бешамель 1/60 г

Десерт

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

Итого: 2500 руб. на одну персону

Фуршет вариант 2

Холодные закуски

- Канapé из языка со свежим огурцом и хреном 1/25
- Ассорти местных фермерских сыров с ягодами, фруктовыми чипсами и пастилой 1/30/20
- Овощной шот с хрустящими овощами и соусом песто 1/50
- Чизболл с зернами граната и жареным фундуком 1/25
- Морской гребешок с пюре из сельдерея 1/50
- Мини капрезе с базиликом 1/30
- Шпинатные рулетики с лососем и кремчиз 1/25
- Канapé баклажаны гриль с муссом из сыра «Фета» и вялеными томатами 1/30
- Ролл из свежего огурца с креветкой 1/25
- Такос с курицей, болгарским перцем с сырным соусом 1/20
- Канapé с ростбифом и каперсами 1/20

Горячие закуски

- Картофель с соусом «Ромеско» из запеченного перца с хрустящим беконом 1/80
- Куриный брошет с ананасом 1/80
- Беби стейк из телятины с прованским соусом 1/50/10

Десерт

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

Итого: 3000 руб. на одну персону

Фуршет вариант 3

Холодные закуски

- Мини-тортилья с ростбифом и печеными овощами 1/25
- 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
- Канapé ростбиф из телятины с каперсами 1/20
- Шпажка из мини солений 1/60
(мини-патиссон, корнишон, цветная капуста)
- Блинные рулетики из шпината с лососем 1/25
- Тигровая креветка с персиком, козьим сыром под соусом из мяты 1/40
- Мини салат с рукколой, томатами черри, шариками сливочного сыра
с песто из базилика 1/45
- Такос с креветками, авокадо под имбирным дрессингом 1/25

Горячие закуски

- Мидии «Киви», запеченные с томатной сальсой и Пармезаном 1/40
- Шашлычок из телятины с цукини, баклажаном,
болгарским перцем 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: 3500 руб. на одну персону