

2800 Р

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Мясные

- Канapé с бужениной, маринованным огурчиком, 20 гр
петрушкой, горчичным соусом на хрустящем тосте
- Обжаренное филе цыпленка с помидором конфи́т и базиликом 25 гр
- Мини бургер с бифштексом, сыром, маринованным огурчиком, 50 гр
томатным соусом и салатом
- Рулетик из ветчины с кремом из сыра и помидоркой черри 20 гр

Рыбные

- Канapé с лососем шеф-посола на пшеничном тосте 25 гр
со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа
- Канapé с красной икрой на хрустящем тосте 15 гр
со сливочным маслом и укропом

Овощи/Сыр

- Сыр Бри с коктейльной вишней и медом 15 гр
- Канapé с сыром дор блю, виноградом и медом 15 гр
- Рулетики из обжаренных баклажан с творожным сыром, 30 гр
кинзой и чесноком на хрустящем тосте

Салаты В стаканчиках

- Салат «Цезарь» с цыпленком, салатными листьями, помидорками 50 гр
черри, фирменным соусом, сухариками и сыром пармезан в стаканчике
- Салат «Оливье» с ветчиной, перепелиными яйцами, и ростками 70 гр
гороха в стаканчике

Горячие закуски

- Терияки кебаб (шашлычки из филе куриного бедра с соусом терияки) 60 гр
- Шашлычок из форели и судака с помидоркой черри 55 гр
- Овощи гриль на шпажке 50 гр

Десерт

- Профитроли со сливочным кремом 20 гр

Длительность фуршета не более 4х часов