

Фуршетное меню №1

Ассорти холодных закусок:

Рулетики из цукини, обжаренный на гриле, с творожным кремом, пряной рукколой и красной паприкой 45 гр

Мини моцарелла с томатами черри и бальзамическим кремом 30 гр

Брускетта с рататуем и лепестками базилика, приправленным оливковым маслом 35 гр

Ассорти из сезонных овощей с соусом гремолат 40 гр

Брускетта с грибным пате и ароматами трюфельного масла 35 гр

Ассорти холодных мясных закусок:

Медальон из подкопченной свиной вырезки с оливковой пастой и вяленым томатом 35 гр

Ростбиф с творожным кремом в соусе из брусники и лепестками эстрагона (подается в шотах) 35 гр

Рулетики из свиной корейки с нежным кремом с мятным соусом 35 гр

Ломтики из индейки с томатами черри и салатом фриллис 35 гр

Ассорти рыбных холодных закусок:

Канопе из судака с карри и соусом из шпината 30 гр

Запеченные рулеты из цукини с лососем и сливочным соусом 40 гр

Свекольный мусс с филе атлантической сельди пряного посола (подается в шотах) 30 гр

Десерты:

Мини пtifуры с йогуртовым кремом и шоколадным топингом 40 гр

Малиновый мусс со свежими ягодами (подается в шотах) 40 гр

Напитки:

Морс ягодный 300 мл

Вода «Святой источник» 330 мл

Чай черный/зеленый или Кофе заварной 200 мл

Сахар, сливки, лимон

Стоимость предложения – 1 100,00 рублей на персону

Фуршетное меню №2

Салаты в шотах:

Салат из куриного филе, листового салата с подкопченной моцареллой под виноградным соусом 35 гр

Салат из лосося, салата Фриллис с авокадо, кунжутными семечками и цитрусовой заправкой 40 гр

Овощное ассорти с соусом Гремолат (сельдерей, морковь, перец болгарский) 40 гр

Ассортимент холодных мясных закусок:

Террин из индейки с салатом Фриллис и томатами черри 25 гр

Канapé с филе цыпленка и вялеными томатами на хрустящем тосте 25 гр

Канapé с бужениной и желтым перцем на пшеничной гренке 25 гр

Куриный рулет с красной паприкой и крем бальзамиком 25 гр

Рулет из молодого поросенка с оливковой пастой на ржаной гренке 25 гр

Ассортимент холодных закусок:

Канapé с селедочным маслом и перепелиным яйцом, на пшеничном тосте 25 гр

Рулетики из цуккини гриль с творожным кремом, красной паприкой и свежей рукколой 40 гр

Свекольный мусс с филе атлантической сельди пряного посола (подается в шотах) 30 гр

Канapé из судака с карри и соусом из шпината 30 гр

Горячая закуска:

Слоеный штрудель с семгой и шпинатом 50 гр

Мясной рулет шпигованный грибами 50 гр

Десерты:

Мини пtiфурь с ванильным бисквитом и йогуртовым кремом с карамельным топингом 40 гр

Мини капкейки со сливочным кремом 40 гр

Напитки:

Морс ягодный 300 мл

Вода «Святой источник» 330 мл

Чай черный/зеленый или Кофе заварной 200 мл

Сахар, сливки, лимон

Стоимость предложения – 1 350 рублей на персону

Фушетное меню №3

Салаты в шотах:

Салат из куриного филе, листового салата с манго под виноградным соусом 35 гр

Салат из копченого лосося, салата Фризе с авокадо и цитрусовой заправкой 40 гр

Ассорти из сезонных овощей с оливковым маслом и салатными листьями 40 гр

Ассортимент холодных мясных закусок:

Террин из индейки с салатом Фризе и томатами черри 25 гр

Канapé с филе цыпленка и вялеными томатами на хрустящем тосте 25 гр

Канapé с бужениной и желтым перцем на пшеничной гренке 25 гр

Куриный рулет с красной паприкой 25 гр

Мусс из куриного филе с вяленым томатом и салатом корн на гренке 30 гр

Рулет из молодого поросенка с черносливом 25 гр

Ассортимент рыбных холодных закусок:

Запеченные рулеты из лосося со сливочным соусом 40 гр

Канapé лосось слабой соли с крем сыром на хрустящем тосте, декорируется зелеными
оливками 30 гр

Мини стейки из тунца в листьях нори, сервируются с плодами каперсов и салатом корн 30 гр

Горячая закуска:

Слоеный штрудель с семгой и шпинатом 50 гр

Мини стейки из свиной вырезки с грибным соусом 50 гр

Мясной рулет шпигованный грибами 50 гр

Десерты:

Мини пtiфуры с ванильным бисквитом и йогуртовым кремом с карамельным топингом 40 гр

Мини капкейки со сливочным кремом 40 гр

Напитки:

Морс ягодный 300 мл

Вода «Святой источник» 330 мл

Чай черный/зеленый или Кофе заварной 200 мл

Сахар, сливки, лимон

Стоимость предложения – 1 600 рублей на персону

****В стоимость предложения включено:**

1. доставка и вывоз необходимого оборудования в пределах СПб;
2. банкетная мебель и текстиль (согласованный с заказчиком: скатерти, банкетные юбки, чехлы на стулья, салфетки);
3. сервировка, согласованная с Заказчиком
4. уборка после мероприятия;
5. фарфоровая посуда и барное стекло, согласованное с Заказчиком
6. дополнительные элементы декора
7. приготовление блюд согласно утвержденному меню и работа поваров