

***ФУРШЕТ 1200 рублей***

***Композиция из мясных мини-закусок:***

*-Утиный паштет в тарталетке с вяленым томатом…1/20*

-Канапе с розочкой из карбоната и долькой мандарина… 1/20

-Канапе с жареной курочкой и помидоркой «черри»…1/20

-Мясной салатик с карбонатом и зеленым горошком в тарталеточке…1/45

-Салат куриной грудкой и сельдереем (в шоте)…1/35

***Композиция из рыбных мини-закусок:***

*-Канапе с масляной рыбкой и маринованным имбирем…1/20*

*-Филе сельди пряного посола на ржаном тосте и садовой клюквой…1/20*

-Тарталетка с салатом из слабосоленого лосося, отварным картофелем, обжаренным лучком и яйцом, под майонезной заправкой…1/45

***Горячая закуска (на выбор):***

-Шашлычок из филе куры в йогуртовом маринаде с пряными специями

подается с томатным соусом…1/100/50

--Грибной жульен с курой в блинчатом мешочке…1/130

***Выпечка и десерты:***

-Мини-пирожки капуста/яйцо, вишней…2/45

-Десертный сливочный крем с ягодами (в шоте)…1/25

***Напитки:***

- Чай/кофе (сливки, лимон, сахар)…1/180

-Морс ягодный…1/200

* ***В стоимость меню включено:***

*- обслуживание мероприятия официантами,*

*-подготовка и уборка теплохода до/после мероприятия,*

*- декорирование столов банкетными юбками и скатертями,*

*- посуда (на выбор), в том числе под напитки Заказчика без пробкового сбора, а также блюда и приборы под фрукты и торт Заказчика*

*- все необходимое технологическое оборудование,*

*- администрирование мероприятия.*

* *Приготовление блюд осуществляется на сертифицированном производстве с разрешением реализации продукции вне предприятия на профессиональном ресторанном оборудовании, в соответствии с действующими в Российской Федерации санитарно-гигиеническими нормами, установленными для организаций общественного питания, с использованием сертифицируемых продуктов, соответствующих российским нормам и стандартами.*