

***ФУРШЕТ 1500 руб***

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

*-Медальон из куриного рулета, декорированный сладкой сливой…1/20*

*-Розочка из венского балыка с коктельной вишней…1/20*

*-Песочная тарталетка с мягким сыром и хрустящим редисом…1/20*

*-Канапе с пряной бужениной и маринованным перцем…1/20*

*-Рулетик из ветчины на шпажке с долькой ананаса…1/20*

*-Салат из ветчины индейки, свежими овощами, брокколи и нежными специями…1/35*

*-Салат «Столичный» с куриным филе в тарталетке…1/45*

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

-Канапе со слабосоленым лососем и долькой лимона…1/20

-Профитролька с подкопченной икоркой и томатом «Черри»…1/20

-Канапе с сельдью и запеченным картофелем…1/20

- Рыбный салатик с овощным миксом под майонезной заправкой в тарталетке…1/45

***Горячая закуска ( на персону ):***

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

- Сулугуни жареный в сухарях с брусничным соусом…1/50/20

***Выпечка и десерты( два десерта на выбор):***

-Мини-эклер с заварным кремом…1/40

-Цветное безе с кремом «Шантильи»…1/20

-Морковный торт с цукатами…1/40

***Напитки:***

-Морс ягодный…1/200

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

* ***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.*