

**ФУРШЕТ 2300 руб**

**Композиция из мясных мини-закусок:**

- Пикантный карбонад с долькой мандарина…1/20

- Канапе с пряной бужениной и райским яблочком…1/20

- Розочка из балыка с малиной…1/20

- Паштете печеночный на бородинском хлебе с брусникой и тимьяном…1/20

- Сыровяленый окорок с ароматной дыней и цитрусовым соусом с медом…1/15(в шоте)

- Сырное ассорти с виноградом, цукатами и медом…1/30

- Соленый чизкейк с соусом «Песто» и хрустящими чипсами (в шоте)…1/60

- Салат с бужениной, зеленым яблочком, ароматным сельдереем и перепелиным яйцом (в шоте)…1/35

**Композиция из рыбных мини-закусок:**

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

- Канапе с масляной рыбкой и маринованным имбирем..1/20

- Тигровая креветка с овощным соте (в шоте)…1/30

- Салатик из запеченного лосося, свежих овощей и шампиньонов, под итальянской заправкой в шоте…1/35

**Горячая закуска (на выбор):**

- Мини-шашлычок из цыпленка с соусом «Карри» …1/60/20

- Спринг роллы с тремя видами мяса и овощами, подаются с соевым соусом…1/100/10

**Выпечка и десерты**

- Панна-кота с малиной…1/40

- Морковное пирожное с цукатами…1/40

**Напитки :**

- Морс ягодный …1/200

- Чай/кофе (сахар, сливки, лимон)…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.