

# МЕНЮ

## Фуршет стоимостью 4000 рублей на персону

### Холодные закуски

	Выход на персону
Мини-Киш из слоёного теста с куриным филе в густых сливках	1\40
Филе утиной грудки с обледеневшим гелем	1\30
Брускетта с ростбифом и карамельным луком	1\40
Канапе с Чоризо, мини-моцареллой, томатами черри и оливкой	1\30
Патэ из кролика с мармеладом из красной смородины на хрустящем хлебце	1\35
Опаленный лосось с кремом из авокадо	1\40
Сельдь на бородинском хлебе с жемчужным луком	1\35
Ассорти Пикули (соления и маринады: черемша, корнишоны, минипатиссоны, чеснок) и Пинцимонио (свежие овощи по-итальянски: томаты черри, стебель сельдерея, сладкая паприка, морковь, зелень)	1\40

### Салаты, поданные порционно

Салат «Цезарь» с куриным филе	1\100
Микс-салат с ростбифом и картофелем пай	1\100

### Горячие закуски

Шашлычок из филе трески со слайсами цукини и гранатовым соусом	1\60\10
Медальоны из свинины в беконе с розмарином на шпажке с пикантным соусом	1\90\10

### Десерт

Фламбированный Крем-брюле	1\100
---------------------------	-------

### Буфет

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1\500
---	-------

### Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

Итого: вес закусок на персону: 760 гр \ объем напитков на персону: 680 мл

В стоимость меню включено обслуживание (из расчёта 1 официант на 20-25 гостей),  
посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

Минимальная сумма заказа 40 000 рублей.