

ФУРШЕТ ВАРИАНТ 9 5000 руб.

Холодные закуски

Тунец - филе спец.посола на огуречных тостах с панировке из кунжута - 1/40

Брускетта с лососем шеф-посола с салатном листе с маслинами и лимоном - 1/45

Королевская креветка в мини тарталетке с риемом из красной рыбы и зеленью- 1/35

Мясное плато на общих блюдах с копченой свиной шейкой, праздничной говядиной и карпаччо из индейки на салатном листе с томатами Черри и клюквенным соусом - 1/50/5

Прошутто на пшеничном тосте с вяленными томатами - 1/30

Анти пасты с каперсами, маслинами и маринованными патиссонами в тарталетке 1/50

Ассорти сыров с ягодами (Камамбер, Бри, Дор блю) - 1/35/5

Салаты

Салат Мясной пир из копченых деликатесов с маринованными огурчиками, паприкой, кукурузой, картофелем и хрустящим салатом с шапочкой сыра - 1/60

Салат Французский с куриным филе, паприкой, Рукколой и Айсбергом с сыром Дор-блю и соусом Песто - 1/60

Горячие закуски (2 вида для каждого гостя)

Брошет из королевских креветок на гриле с лимоном -1/75

Утиная ножка Конфи томленое в духовке - 1/150

Гарниры

Паприка печеная с грушей в меду -1/75

Картофельные дольки с чесночком и зеленью - 1/75

Десерты

Фруктовый калейдоскоп (ассорти из фруктов из ягод) - 1/75

Трайфлы ягодные ручной работы - 1/150

Напитки

Морс ягодный- 1/200

Чай черный/зеленый / кофе заварной - 1/180

Минеральная вода с лимоном - 1/200

Вес меню без напитков на персону: 1015 гр.