Buffet Menu

— ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №1 —

КАНАПЕ

Канапе с семгой домашнего посола и свежим огурцом	25 г
Канапе из сыра Эмменталь с клубникой	25 г
Канапе с ростбифом из брянской говядины и маринованным огурчиком	25 г
Канапе из сливочного сыра и икрой летучей рыбы	25 г
Канапе с овощным рататуем	25 г

ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ

Волован с морепродуктами и голландским соусом	70 г
Соте из свинины с кисло-сладким соусом	70 г
Судак Орли с соусом тар-тар	70 г
Картофельные драники с овощами	70 г

ДЕСЕРТЫ

Ассорти мини рулетов	50 г
Свежие булочки с маслом	80/20 г

САЛАТЫ

Салат Греческий с бакинскими овощами	50 г
Салат Оливье с опятами и копченой индейкой	50 г

ЧАЙ/КОФЕ

Чай черный	150 мл
или	
Кофе американо	150 мл

Стоимость на человека: 2 200 ₽

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.

Buffet Menu

— ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ № 2 —

КАНАПЕ

Фермерская мини моцарелла с черри помидором и соусом Верде	25 г
Профитроли с муссом из тунца	25 г
Канапе с пармской ветчиной и дыней	25 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кусочки лосося с овощным жульеном	70 г
Куриные наггетсы в миндальных орехах	70 г
Спринг роллы овощные с соевым соусом	70 г
Сулугуни в хрустящей кукурузной панировке с ягодным соусом	70 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Террин из мурманской семги	20 г
Масляная рыба холодного копчения	20 г
Куриный рулет с курагой	20 г
Говядина вареного копчения	20 г
Тортилья с ветчиной и авокадо	50 г
Рулет из лаваша с пименто	50 г

ДЕСЕРТЫ

Корзиночка шабли с ежевикой	30 г
Сезонное фруктовое ассорти с ягодами	120 г
Свежие булочки с маслом	80/20 г

ЧАЙ/КОФЕ

Чай черный	150 мл
или	
Кофе американо	150 мл

Стоимость на человека: 3 200 ₽

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.

Buffet Menu

— ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №3 —

КАНАПЕ

Канапе из сыра Дор блю со свежей малиной	25 г
Канапе из розового тунца в обоженном черном перце	40 г
Тарталетка с красной икрой	20 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мини люля-кебаб с соусом ткемали	70 г
Кольца кальмара с соусом айоли	70 г
Волован с курицей и грибами	70 г
Мини шашлычки из сёмги	70 г
Темпура из овощей с тайским соусом	70 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кета слабосоленая	20 г
Мидии киви маринованные	20 г
Рулет из молочного поросенка	20 г
Ростбиф в дижонской горчице	20 г

ДЕСЕРТЫ

Эклеры	42 г
Ассорти муссов в фужерах	100 г
Свежие булочки с маслом	80/20 г

САЛАТЫ В МАРТИНКЕ

Коктейльные креветки с грейпфрутом и ананасом	50 г
Листовой салат с семгой домашнего посола, кунжутными семечками и бальзамическим соусом	30 г

ЧАЙ/КОФЕ

Чай черный	150 мл
или	
Кофе американо	150 мл

Стоимость на человека: 4 200 ₽

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.

Buffet Menu

— ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №4 —

КАНАПЕ

Канапе с пармской ветчиной и дыней	25 г
Канапе с тигровой креветкой и коктейльным соусом	40 г
Канапе из сыра Дор блю со свежей малиной	25 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тортилья с ветчиной и авокадо	50 г
Рулетик из блинов с копченой кетой	50 г
Семга домашнего посола	20 г
Угорь унаги	20 г
Пармская ветчина	20 г
Ростбиф в дижонской горчице	20 г
Овощное крудите с соусом Дор блю	50 г
Греческие оливки, маслины и сушеные томаты	20/20/20 г

САЛАТЫ В МАРТИНКЕ

Салат Цезарь с тигровыми креветками	30 г
Листовой салат с Пармской ветчиной и медовой дыней	30 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Волован с грибным жульеном	70 г
Мини медальон из говяжьей вырезки с горчичным соусом	70 г
Темпура из тигровых креветок с соусом Терияки	70 г
Соте куриное с ореховым соусом	70 г
Мини шашлычки из овощей с пряными травами	70 г

ДЕСЕРТЫ

Печенье Макарони	27 г
Кейк попс	60 г
Фруктовый салат с муссом маскарпоне	120 г
Свежие булочки с маслом	80/20 г

ЧАЙ/КОФЕ

Чай черный	150 мл
или	
Кофе американо	150 мл

Стоимость на человека: 5 400 ₽

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.