

МЕНЮ фуршета Вип	Вес гр.
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	255
Утиная грудка, маринованная в имбире и апельсинах, на тосте с апельсиновым желе	1/35
Хамон на крустини	1/25
Ростбиф на гриллированном цукини	1/35
Патэ из гуся с коньяком в слайсах цукини	1/35
Мини рулеты из ветчины с муссом из сливочного сыра и фисташек	1/35
Салат с ростбифом и овощами, поданный в фарфоровом салатнике	1/90
КОМПОЗИЦИЯ МИНИ – ЗАКУСОК ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ	107
Сырные кубики с виноградом на бамбуковой шпажке	1/22
Роллы из цукини с греческим сыром и зеленью	1/30
Черри с моцареллой и базиликом	1/25
Профитроли с грибным муссом	1/35
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК	175
Подкопченная осетрина на шпинатном бисквите	1/35
Запеченный палтус на шпинатном бисквите	1/35
Ролл из лосося со сливочным сыром и черным кунжутом	1/35
Мусс из креветок и форели в заварной профитрольке	1/35
Канapé с эскаларом и маринованным имбирем	1/35

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	275
Рубленные котлетки из индейки с зеленью, подаются с розовым соусом	1/55/15
Мини медальоны из свинины, маринованной в йогурте и запеченной с моцареллой и черри	1/55/15
Мини стейки из филе форели с соусом свит чили	1/50/15
Овощи гриль	1/70
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА	
Булочки ржаные солодовые и пшеничные с кунжутом	1/50
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
Минеральная вода	1/330
Клюквенный морс ресторанного производства	1/150
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ	
Кофе заварной Лавацца, сливки, молоко, сахар	1/140
Чай черный, зеленый, фруктовый	1/170
Выход блюд в граммах 980, не считая напитков 635мл	