



ПРОСТРАНСТВО

ВЕСНА

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ 3500



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ассорти мясное «Италия» (тонкие ломтики пармской сыровяленой свиной ветчины Прошутто, сыровяленой говядины Брезаола и итальянских колбас: Чоризо, Мортаделла, Пеперони с оливками, маслинами, вялеными помидорами, дыней и зеленым базиликом)
- Ассорти фермерских сыров (нежные боллы моцареллы, фермерские сыры из коровьего и козьего молока, сыры с голубой плесенью)
- Морская мозаика (семга слабосоленая, осетрина горячего копчения, угорь японский с красной икрой)

САЛАТЫ

- Пьемонтес (запеченной утиная грудка, отварной картофель, салатный микс, жареные шампиньоны, свежая клубника, пряные крутоны и апельсиновая заправка)
- Салат Романо, тигровые креветки, помидоры Черри, пряные крутоны, соус Цезарь
- Форест (грибы вешенки, с-т Микс, кедровые орешки, помидоры Черри, сыр Пармезан, бальзамический крем, оливковое масло)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Рулетики из птицы, фаршированные курагой и кедровыми орешками с брусничным соусом
- Жареный адыгейский сыр с томленой клюквой

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

- Шашлычки из говядины с болгарским перцем, соус Наршараб
- Шашлычки из семги с Апельсиновым соусом

ГАРНИРЫ

- Овощи гриль (баклажаны, цукини, красный болгарский перец маринованные в итальянском маринаде и жареные на гриле)
- Сочная спаржа
- Картофель мини, маринованный в пряных травах, с копченой паприкой и оливковым маслом

ДЕСЕРТЫ

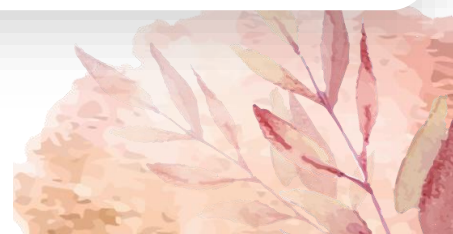
- Тирамису (Сливочно-кофейный десерт с клубникой)
- Мусс творожный с черникой
- Пана Котта

ПРОЧЕЕ

- Хлебная корзинка (булочки белые, черные, зерновые)

НАПИТКИ НА ВЕСЬ ДЕНЬ

- Вода минеральная Evian
- Морс домашний ягодный
- Домашний лимонад ягодный
- Домашний лимонад цитрусовый
- Чай в ассортименте
- Кофе зерновой



Welcome-фуршет

(из расчета 80 гр. на персону)

ЗАКУСКИ

- Канапе с семгой, салатом Айсберг и Cream cheese
- Брускетта с тунцом, куриным яйцом, помидором и соусом Цезарь
- Брускетта с мини моцареллой, помидорами Черри и соусом Песто
- Канапе с запечённой индейкой, салатом Айсберг, помидорами Черри и Cream cheese
- Канапе с ростбифом салатом Айсберг и с Крем Чизом
- Гриссины с пармской ветчиной с соусом

ИТОГО:

3 500р. за персону

990 гр. на персону

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

ЗАКУСКИ

- Доп. основное блюдо (для детей / вегетарианцев / или по специальному заказу), на персону - **600 р.**
- Закуски для детей (фрикадельки на палочке, мини-пицца на тортилье, шпажки с цыплёнком, свежие овощи), на персону - **1000р.**
- Candy bar (декорированный фуршетный стол со всевозможными сладостями) - **500р.**

НАПИТКИ

- Коктейльный бар, 1 коктейль (есть минимальный заказ) - **от 350 р.**
- Коллекция пива и сидра **от 160 р.**

ДЕКОР

- Украшение фуршетной линии / тематический декор - **от 20 000 р.**
- Живая авторская цветочная композиция - **от 5 000 р. за стол**