

ФУРШЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

~



УСЛОВИЯ ЗАКАЗА

- Сервисное обслуживание – 15%
- Изменения по количеству и составу меню принимаются не позднее, чем за 72 часа до начала мероприятия.
- Пакетное предложение рассчитано на заказ от 20 персон
- Пакетное предложение актуально при данном ассортименте блюд и напитков. Изменение и корректировка предложения по ассортименту и стоимости не предусматривается.

ВНИМАНИЕ:

Согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов) администрация Отеля (в лице исполнителя) оставляет за собой прав на снятие с реализации и последующую утилизацию скоропортящейся продукции.

«Фуршет №1» С ГОРЯЧИМИ БЛЮДАМИ 2 200р.

МЕНЮ	ВЫХОД БЛЮДА, ГР
КАНАПЕ	
Рулетики с семгой и сливочным сыром	20
Канapé с подкопчённой моцареллой, томатами черри и соусом Песто	20
Канapé с ростбифом и кенийской фасолью	25
Канapé с салями и маслинами	25
Канapé с угрем (ломтик угря на сыре Филадельфия и свежем огурце)	30
Салат столичный в тарталетке	50
Цезарь с цыпленком-гриль	30
Овощи по-гречески	50
Руккола с мидиями и вялеными томатами	25
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Киш лорен классический с беконом и луком порей	25
Буше с лесными грибами и трюфельным маслом	60
ОСНОВНОЕ БЛЮДО	
Мини шашлычки из курицы в имбирном маринаде	50/20
Бургер с говядиной и соусом барбекю	90
ДЕСЕРТЫ	
Мильфей мини с клубникой	25
Фруктовый мини шашлычок	30
НАПИТКИ	
Морс клюквенный домашнего приготовления	250 мл
Чай, кофе	200 мл
ИТОГО ВЫХОД БЕЗ НАПИТКОВ	575 гр
ЦЕНА ФУРШЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА С НДС, БЕЗ ОБСЛУЖИВАНИЯ	2 200 р

«Фуршет №2» С ГОРЯЧИМИ БЛЮДАМИ 2 800р.

МЕНЮ	ВЫХОД БЛЮДА, ГР
КАНАПЕ	
Рулетики с семгой и сливочным сыром	20
Канapé с подкопчённой моцареллой, томатами черри и соусом Песто	20
Канapé с ростбифом и кенийской фасолью	25
Канapé с салями и маслинами	25
Брускетта с сыровяленой шеей и свежим огурцом	30
Цезарь с цыпленком-гриль	30
Руккола с мидиями и вялеными томатами	25
Ассорти сыров с медом и виноградом	40/15/25
Рыбное ассорти	40
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Мини пицца Кальцони с томатами и моцареллой	35
Буше с лесными грибами и трюфельным маслом	60
ОСНОВНОЕ БЛЮДО	
Мини шашлычки из тигровых креветок с кисло-сладким соусом, кунжутом и кинзой	50/15
Мини шашлычки из курицы в имбирном маринаде	50/20
Бургер с говядиной и соусом барбекю	90
ГАРНИРЫ	
Жаренный молодой картофель (картофель черри жареный с розмарином)	75
Овощи запеченные с сыром	75
ДЕСЕРТЫ	
Ассорти мини чизкейков («Нью-Йорк», Клубничный, Малиновый, Шоколадно-ореховый)	80
Фруктовый мини шашлычок (Фруктовый мини шашлычок из ананасов, киви и винограда)	30
Тирамису с клубникой	40
ХЛЕБ	
Булочка пшеничная и ржаная	50
НАПИТКИ	
Морс клюквенный домашнего приготовления	250 мл
Чай, кофе	250 мл
ИТОГО ВЫХОД БЕЗ НАПИТКОВ	995 гр
ЦЕНА ФУРШЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА С НДС, БЕЗ ОБСЛУЖИВАНИЯ	2 800 р

«Фуршет №3» С ГОРЯЧИМИ БЛЮДАМИ 3 000р.

МЕНЮ	ВЫХОД БЛЮДА, ГР
КАНАПЕ	
Канapé с семгой и маслинами	25
Канapé с селдьё и маринованным луком	25
Канapé с саями и маслинами	25
Канapé с ветчиной и корнишоном	25
Канapé с моцареллой и черри томатами	20
Канapé с голубым сыром и виноградом	20
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Рыбное ассорти (Малосольная семга и масляная рыбка)	60
Мясное ассорти (Свиной карбонат, саями и ветчина)	60
Ассорти из мини-рулетиков (Рулетики из баклажанов, рулетики из ветчины, блинчики с семгой)	60
Ассорти из маринованных овощей (Корнишоны, черри томаты, оливки и маслины)	50
САЛАТЫ	
Микс салат с тунцом и черри томатами (Листья салата, заправленные азиатским соусом подаются с черри томатами, ломтиками маринованного в имбирно-соевой заправке и обжаренного на оливковом масле тунца)	50
Традиционный слоеный салат «Сельдь под шубой» (Слоеный салат из филе сельди, картофеля, моркови, яиц и свеклы с майонезом)	50
«Столичный» салат с жареным цыпленком (Традиционный «Столичный» салат с жареным цыпленком, заправленный майонезом)	50
Салат из свежих овощей (Салат из томатов, огурцов с красным луком подается с оливковым маслом и базиликом)	50
ОСНОВНОЕ БЛЮДО	
Лосось, запеченный целиком (Запеченный лосось подается с соусом из белого вина)	75/50
Медальоны из говяжьей вырезки (Медальоны из говяжьей вырезки подаются с грибным соусом)	75/30
ГАРНИРЫ	
Гратен из молодого картофеля (Гратен из молодого картофеля приготовлен со сливками и сыром)	75
Букет из паровых овощей (Брокколи, цветная капуста и морковь мини приготовленные на пару)	75
ДЕСЕРТЫ	
Ассорти муссов (Мусс шоколадный с йогуртом и малиновым соусом, мусс с вишней и белым шоколадом, мусс экзотический со сливками)	50
Фруктовый мини шашлычок (Фруктовый мини шашлычок из ананасов, киви и винограда)	30
ХЛЕБ	
Булочка пшеничная и ржаная	50
НАПИТКИ	
Морс клюквенный домашнего приготовления, мл	250 мл
Чай, кофе	200 мл
ИТОГО ВЫХОД БЕЗ НАПИТКОВ	1 075 гр
ЦЕНА ФУРШЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА С НДС, БЕЗ ОБСЛУЖИВАНИЯ	3 000 р

«ПРИВЕТСТВЕННЫЙ»

МЕНЮ	ВЫХОД БЛЮДА, ГР
Канapé с голубым сыром и виноградом	20
Канapé с сёмгой и маслинами	40
Брускетта с сыровяленой шеей и свежим огурцом	30
Фруктовый мини шашлычок (ананас, киви и виноград)	30
Морс клюквенный	250 мл
ИТОГО ВЫХОД БЕЗ НАПИТКОВ	120 гр
ЦЕНА ФУРШЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА С НДС, БЕЗ ОБСЛУЖИВАНИЯ	600 р

ФУРШЕТ «ИТАЛИЯ»

МЕНЮ	ВЫХОД БЛЮДА, ГР
Мини пицца Кальцони с томатами и моцареллой	35
Маслины с лимонами	15
Руккола с мидиями и вялеными томатами	25
Тирамису с клубникой	40
Брускетта с сыровяленой шеей и свежим огурцом	30
Сок томатный с сельдереем, чесночным чипсом и соусом Песто	45
Аранчини – шарики из ризотто с пармезаном	35
Панакота с малиновым соусом	40
Канapé с подкопченной моцареллой, томатами черри и соусом Песто	20
Виноград красный	30
Лимоны	15
Мандарины	30
Итальянские травы (тимьян, розмарин, базилик)	9
Сыр Моцарелла мини	12
Томаты черри красные	10
Морс клюквенный	250 мл
ИТОГО ВЫХОД БЕЗ НАПИТКОВ	391 гр
ЦЕНА ФУРШЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА С НДС, БЕЗ ОБСЛУЖИВАНИЯ	900 р

ФУРШЕТ «ФРАНЦИЯ»

МЕНЮ	ВЫХОД БЛЮДА, ГР
Паштет из кабана на багете с апельсиновым чипсом	30
Киш лорен классический с беконом и луком порей	25
Утка-конфи с пьяной грушей	30
Круассан мини с сёмгой и сливочным сыром	45
Мильфей мини с клубникой	25
Эклер ванильный / шоколадный	20/20
Ассорти сыров с медом и виноградом	40/15/25
Крем из тыквы с креветкой	45
Багет Арбатский белый	15
Багет южный черный	15
Виноград белый / красный	30/30
ИТОГО ВЫХОД БЕЗ НАПИТКОВ	380 гр
ЦЕНА ФУРШЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА С НДС, БЕЗ ОБСЛУЖИВАНИЯ	1 000 р

Фуршет «ПИВНОЙ СТОЛ»

МЕНЮ	ВЫХОД БЛЮДА, ГР
Горбуша соломка	50
Кальмар кольца в кляре	50
Гренки к пиву из бородинского хлеба	50
Куриные крылья жареные	100
Картофель стейкхаус	100
Бастурма	50
Соус Тар-тар	20
Соус Барбекю	20
Кетчуп	20
ИТОГО ВЫХОД БЕЗ НАПИТКОВ	460 гр
ЦЕНА ФУРШЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА С НДС, БЕЗ ОБСЛУЖИВАНИЯ	850 р

ФУРШЕТ - КОНСТРУКТОР

МЕНЮ	ВЫХОД БЛЮДА ГР / ЦЕНА
ЗАКУСКИ	
Ассорти сыров с медом и виноградом	40/15/25г / 210 р
Брускетта с сыровяленой шеей и свежим огурцом	30г / 130 р
Грудинка подкопчённая на ржаной гренке	23г / 120 р
Икра красная на тосте с маслом и ароматом апельсина	16г / 140 р
Канapé с голубым сыром и виноградом	20г / 120 р
Канapé с подкопчённой моцареллой, томатами черри и соусом Песто	20г / 120 р
Канapé с ростбифом и кенийской фасолью	15г / 160 р
Канapé с сёмгой и маслинами	40г / 210 р
Канapé с угрем (ломтик угря на сыре Филадельфия и свежем огурце)	30г / 220 р
Канapé с сельдью, с картофельным муссом и маринованным луком	20г / 90 р
Круассан мини с семгой и сливочным сыром	45г / 260 р
Лосось с фермерским зеленым сыром	40г / 210 р
Маслины с лимоном	15г / 40 р
Мусс сельдь под шубой	40г / 90 р
Овощи по-гречески	50г / 120 р
Паштет из кабана на багете с апельсиновым чипсом	30г / 110 р
Руккола с мидиями и вялеными томатами	25г / 120 р
Рулет Галантин из гуся с соусом из лесных ягод	25/5г /130 р
Рулетики из баклажана с сырным салатом	20г / 90 р
Салат Цезарь с цыпленком-гриль	30г / 150 р
Салат с кальмарами вок (кальмары, сельдерей, перец болгарский, соус имбирный)	50г /190 р
Салат Столичный с карпаччо из куриного филе	50г / 120 р
Сок томатный с сельдереем, чесночным чипсом и соусом Песто	45г / 110 р
Филе утки-конфи с пьяной грушей	30г / 150 р
Холодец из индейки по-монастырски	50г / 60 р
БУРГЕР-МИНИ	
Бургер с курицей и тайским соусом	90г / 160 р
Бургер с говядиной и соусом барбекю	90г / 190 р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Аранчини - шарики из ризотто с пармезаном	35г / 100 р
Киш лорен классический с беконом и луком порей	25г / 150 р
Мини пицца Кальцони с томатами и моцареллой	35г / 110 р
Расстегай с красной рыбой	40г / 230 р

ЖУЛЬЕНЫ В ВАЛОВАНАХ

Жульены в валоване из шампиньонов	60г / 220 р
Буше с лесными грибами и трюфельным маслом	60г / 260 р
Жульены в валоване из куриного филе	60г / 220 р

МИНИ-ШАШЛЫЧКИ

Мини шашлычки из тигровых креветок с кисло-сладким соусом, кунжутом и кинзой	50/15г / 370 р
Мини шашлычки из свинины натуральные	50/20г / 200 р
Мини шашлычки из курицы в имбирном маринаде	50/20г / 190 р

ДЕСЕРТЫ

Ананасы очищенные и резаные	50г / 80 р
Апельсины кольцами	50г / 60 р
Ассорти мини чизкейков («Нью-Йорк», Клубничный, Малиновый, Шоколадно-ореховый)	80г / 490 р
Виноград в шоколаде	20г / 70 р
Десерт Анна Павлова (воздушная меренга с кремом и клубникой)	20г / 90 р
Желе из свежих лесных ягод	90г / 190 р
Клубника свежая целая	50г / 360 р
Макаруны в ассортименте	16г / 90 р
Мандарины целые	50г / 60 р
Меренги	10г / 30 р
Мильфей мини с клубникой	25г / 120 р
Панакота с малиновым соусом	40г / 90 р
Пти-фур медовый (Тонкие медовые коржи, пропитанные нежным кремом)	50г / 80 р
Тарталетка с сыром «Маскарпоне» и свежей клубникой	30г / 140 р
Тирамису с клубникой	40г / 170 р
Фруктовый мини шашлычок (Ананас, киви и виноград)	30г / 140 р
Эклер ванильный	20г / 90 р
Эклер шоколадный	20г / 90 р
Шоколадный фонтан из белого, молочного или черного шоколада с фруктами (ананас, бананы, клубника) (1 фонтан рассчитан примерно на 70 человек)	2 700г / 9 900 р