



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

1100 ₺
НА ГОСТЯ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр
Канapé из буженины с маринованным перцем и дижонской горчицей	30
Салями с корнишонами на зерновом хлебе с соусом Хрен	30
Паштет из кролика с вишнёвым желе на французском багете	35

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Канapé с эсколаром и лимоном	35
Брускетта с сёмгой холодного копчения и яйцом пашот на зерновом хлебе	40

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная вязанка с соусом из натурального йогурта	40
---	----

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Домашний сыр с виноградом на шпажке	15
-------------------------------------	----

САЛАТЫ

Тарталетка с Русским салатом с телятиной	50
Салат с сыром Рикотта и с медовыми сотами	40

ДЕСЕРТЫ

Меренга со смородиновым ганашем и со взбитыми сливками в фисташковой обсыпке	30
Булочка Шу	35

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай/Кофе/Лимон/Сахар/Сливки	180
-----------------------------	-----

Выход блюд на гостя: 380 гр.

В стоимость предложения включено: обслуживание официантами (до 6 часов), работа поваров, мебель в формате мероприятия, классический текстиль (белые скатерти, юбки, ручники, чехлы на стулья), посуда, приборы и барное стекло, все необходимое технологическое оборудование, логистика в пределах КАД.



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

1650 ₺
НА ГОСТЯ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр
Ростбиф на ломтике поленты	20
Салями с сыром Моцарелла и свежим базиликом	15
Куриный рулет с курагой	50
Утиный риег с луковым мармеладом на пшеничной галете	25

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Ржаной профитроль с муссом из лосося	25
Амюз Буш с раковыми шейками	30

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Закуска из брынзы, тыквенных семечек и свёклы	20
---	----

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Сыр Филадельфия с фисташками в кокосовой стружке	30
--	----

САЛАТЫ

Салат Оливье с цыплёнком табака подаётся в тарталетке	50
Тарталетка с Норвежским салатом (треска г/к)	60

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Киш с кроликом	100
----------------	-----

ДЕСЕРТЫ

Лавандовый мини-эклер	20
Апельсиновый трюфель	25
Клубничный тирамису в шоте	40

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай/Кофе/Лимон/Сахар/Сливки	180
-----------------------------	-----

Выход блюд на гостя: 510 гр.

В стоимость предложения включено: обслуживание официантами (до 6 часов), работа поваров, мебель в формате мероприятия, классический текстиль (белые скатерти, юбки, ручки, чехлы на стулья), посуда, приборы и барное стекло, все необходимое технологическое оборудование, логистика в пределах КАД.



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

2200 ₺
НА ГОСТЯ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр
Эклер с паштетом из цыплят и с террином из фуагра	30
Ломтик буженины с брусничным соусом в шоте	25
Свиной вяленый окорок с персиковой тапенадой на тонком крутоне	15
Бриошь с говядиной пастроми	40

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Ролл из маринованного лосося с сыром Филадельфия на палочке из сельдерея	35
Тарталетка с креветкой по-тайски	30
Амюз Буш с раковыми шейками	30

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная вязанка с соусом из натурального йогурта	40
Тыква в карри	30

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Мягкий сыр с луком-сибулет и маком	20
Пшеничный профитроль с сырной начинкой	30

САЛАТЫ

Салат с форелью горячего копчения	50
Салат Цезарь подаётся в тарталетке или шоте	50
Салат с говяжьим языком, шпинатом, редисом, картофелем Айдахо под горчичной заправкой	70

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Штрудель с судаком и лососем в сливочном соусе	150
--	-----

ДЕСЕРТЫ

Тропезьен с ванильным кремом	50
Французское печенье Макарони	20
Апельсиновый тирамису в шоте	40

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай/Кофе/Лимон/Сахар/Сливки	180
-----------------------------	-----



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

2750 ₺
НА ГОСТЯ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр
Запечённый свиной бок, фаршированный вялеными томатами	30
Куриный рулет с курагой	50
Вителло тоннато с телячьим языком и с мармеладом из перца	30
Бриошь с паштетом из кроличьей печени и с оливковым маслом из белых трюфелей	30

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Мильфей с муссом из крабового мяса	25
Форшмак на эклере	45
Лосось на зерновых хлебных крутонах с соусом Васаби	30

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная вязанка с соусом из натурального йогурта	40
Запечённая паприка с орехово-сливочной начинкой	30

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Сыр Пармезан с вялеными томатами	15
Брускетта с вялеными томатами и с оливковой тапенадой	25

САЛАТЫ

Салат Цезарь подаётся в таралетке или шоте	50
Салат Нисуаз с тунцом-гриль, листьями маш-салата и с яйцом пашот подаётся в мартинке	70
Салат с сыром Рикотта и с медовыми сотами	40

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Говядина Веллингтон, обтянутая грудинкой и запечённая в слоёном тесте с кремом из шампиньонов	100
--	-----

ДЕСЕРТЫ

Лавандово-малиновый мини-макарони с прослойкой из сырного крема	20
Десерт Агат — фисташковый и жасминовый муссы с ананасом	20
Клубничный тирамису в шоте	40

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай/Кофе/Лимон/Сахар/Сливки	180
-----------------------------	-----

Выход блюд на гостя: 690 гр.

В стоимость предложения включено: обслуживание официантами (до 6 часов), работа поваров, мебель в формате мероприятия, классический текстиль (белые скатерти, юбки, ручки, чехлы на стулья), посуда, приборы и барное стекло, все необходимое технологическое оборудование, логистика в пределах КАД.