

# МЕНЮ

## Фуршет стоимостью 2800 рублей на персону

### Холодные закуски

### Выход на персону

Аранчини (рисовые шарики) с цыплёнком в соусе «Айоли» (соус на основе домашнего майонеза с чесноком и зернистой горчицей)	1200
Филе индейки со свежим огурцом на сытной вафле	160
«Жемчужина Невы», паштет из печени кролика в сливочной глазури	120
Зерновая брускетта с ростбифом и вареньем из инжира	150
Свинная шея, томлёная в аджике, с овощами гриль на поджаренном багете	150
Куб из форели и шпинатного бисквита	130
Рийет из Мурманской сельди, с яблоком и зелёным луком, на заварном хлебе с икрой палтуса	150
Чизбол из голубого сыра в песочной панировке с ароматными травами	115

### Салаты, поданные порционно

Салат с говяжьим языком, сочным миксом листьев салата, томатами черри, свежими огурцами и пудрой из пармезана, заправленный перечным соусом (на основе майонеза)	1100
Салат «А-ля Нисуаз» с обожжённым тунцом, стручковой фасолью, картофелем, томатами черри и перепелиным яйцом, заправленный оливковым маслом	1100

### Горячие закуски

Мини-шашлычок из курицы, с ароматом копчения и соусом на основе томатов в собственном соку	160
Запеченный картофель «Ратте» на шпажке	160

### Буфет

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1500
---	------

### Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1180

Итого: вес закусок на персону: 645 гр \ объем напитков на персону: 680 мл

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 20-25 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.