

# ОЗЕРНЫЙ

РЕСТОРАН

ФУРШЕТ

## Меню №1

### КАНАПЕ

Канapé с бужениной и свежим огурчиком 22 гр.

Канapé с сыром, виноградом и лепестком мяты 15 гр.

Канapé с форелью и соусом «Филадельфия» 25 гр.

Канapé с филе сельди и луком шалот 19 гр.

Канapé с ветчиной, сыром и долькой маслины 22 гр.

Ролл из печеного баклажана с сыром и грецкими орехами 22 гр.

### МИНИ СЭНДВИЧИ

С запеченной курой, овощами и листом свежего салата 50 гр.

С салями, огурцом и зеленью 50 гр.

### САЛАТЫ В ТАРТАЛЕТКАХ

Оливье по традиционному рецепту 45 гр.

С копченой курой и шампиньонами 45 гр.

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Морс ягодный 200 мл.

Минеральная вода н./г. 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

**Стоимость на персону – 1.500 Р**

Выход на персону 315 гр.

Предложение действительно при заказе от 60 персон

**St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61,**

**Web: ozrest.ru, velvetcatering.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com**

## Меню №2

---

### КАНАПЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

- Канapé с тигровой креветкой и соусом «Айоли» 17 гр.  
Ломтики атлантической сельди на ржаном тосте 30 гр.  
Канapé с ростбифом и томатами черри 21 гр.  
Слайсы цуккини с сыром и грецким орехом 30 гр.  
Профитроли с муссом из телячьей печени 30 гр.  
Канapé с ветчиной, сыром и долькой маслины 22 гр.  
Мини – капрезе в шотах с соусом «Песто» 25 гр.

---

### БРУСКЕТТЫ

---

- Брускетта с куриным филе и соусом «Цезарь» 40 гр.  
Брускетта с салями, фундуком и творожным муссом 40 гр.

---

### САЛАТЫ В ТАРТАЛЕТКАХ

---

- Шеф салат с бужениной и корнишонами 45 гр.  
Салат с индейкой и спаржей 45 гр.

---

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 50/50

---

- Шашлычки из куриного филе 100 гр.  
Шашлычки из свинины с паприкой 100 гр.  
Картофель бэйби 100 гр.  
Овощи запеченные 100 гр.

---

### СОУСЫ

---

- Сливочный соус 20 гр.  
Соус «Демиглас» 20 гр.

---

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

---

- Кофе заварной 200 мл.  
Чай 200 мл.  
Морс ягодный 200 мл.

Минеральная вода н./г. 300 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

**Стоимость на персону – 2.300 Р**

---

Выход на персону 585 гр.

Предложение действительно при заказе от 40 персон

## Меню №3

---

### КАНАПЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

Канapé с бужениной и свежим огурчиком 22 гр.

Канapé с ростбифом и томатами черри 25 гр.

Канapé с тигровой креветкой и соусом «Айоли» 20 гр.

Канapé с сёмгой и сливочным муссом 25 гр.

Мини – капрезе в шотах с соусом «Песто» 25 гр.

Слайсы цуккини с сыром и грецким орехом 30 гр.

---

### БРУСКЕТТЫ

---

Брускетта с куриным филе и соусом «Цезарь» 40 гр.

Брускетта с салями, фундуком и творожным муссом 40 гр.

Брускетта с томатами, маслинами и сыром Филадельфия 40 гр.

---

### САЛАТЫ В ТАРТАЛЕТКАХ

---

Салат с телячьим языком 45 гр.

Салат с ростбифом 45 гр.

---

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 50/ 50

---

Люля из говядины 100 гр.

Брошет из форели 100 гр.

Шашлычок куриный 100 гр.

Овощи гриль 100 гр.

Картофель по-деревенски 100 гр.

**St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61,**

**Web: ozrest.ru, velvetcatering.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com**

---

## СОУСЫ

---

Соус томатный с кинзой 20 гр.

Соус Тартар 20 гр.

---

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

---

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Морс ягодный 200 мл.

Минеральная вода 300 мл.

Сок в ассортименте 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

**Стоимость на персону – 2.900 Р**

---

Выход на персону 647 гр.

Предложение действительно при заказе от 30 персон

## Меню №4

---

### КАНАПЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

Роллы из блина с лососем и сыром Филадельфия 36 гр.

Розочка из сёмги шеф-посол на картофельном дранике 30 гр.

Слайсы масляной рыбы на ржаном тосте 25 гр.

Канapé с тигровой креветкой и соусом «Айоли» 20 гр.

Канapé с бужениной и свежим огурчиком 22 гр.

Канapé с ростбифом и томатами черри 25 гр.

Мини – капрезе в шотах с соусом «Песто» 25 гр.

Слайсы цуккини с сыром и грецким орехом 30 гр.

Овощная вязанка в шотах с соусом «Айоли» 35 гр.

---

### БРУСКЕТТЫ

---

Брускетта с куриным филе и соусом «Цезарь» 40 гр.

Брускетта с салями, фундуком и творожным муссом 40 гр.

Брускетта с вялеными томатами, творожным сыром с зеленью и базиликом 40 гр.

**St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61,**

**Web: ozrest.ru, velvetcatering.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com**

---

### САЛАТЫ В ТАРТАЛЕТКАХ

---

Шеф салат с бужениной и корнишонами 45 гр.

Оливье по традиционному рецепту 45 гр.

---

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 50/ 50

---

Шашлычки из тигровых креветок с томатами черри 70 гр.

Брошет из форели 100 гр.

Шашлычок куриный 100 гр.

Люля из говядины 100гр.

Овощи гриль 100 гр.

Картофель по-деревенски 100 гр.

---

### СОУСЫ

---

Соус томатный с кинзой 20 гр.

Соус Тартар 20 гр.

---

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

---

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Морс ягодный 200 мл.

Минеральная вода 300 мл.

Сок в ассортименте 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

**Стоимость на персону – 3.500 Р**

---

Выход на персону 780 гр.

Предложение действительно при заказе от 25 персон