

Фуршетное меню по цене 1500 руб. на персону
(Isf-1500-210)

Холодные закуски	
Профитроль с воздушным муссом из филе цыплёнка и мягким сыром	1/20
Тапас с курой «Тандури» (курица в специях, обжаренная на большом огне под прессом) с пикантным ягодным гелем	1/50
Отварная говядина, приготовленная «Sous Vide», с соусом из тунца	1/40
Подкопчённая грудинка (свинина) на бородинском хлебе в глазури Демиглас	1/50
Треска в сухарях «Панко» с соусом тар-тар	1/50
Рийет из Мурманской сельди, с яблоком и зелёным луком, на ржаной брускетте	1/50
Свежие овощи на шпажке с моцареллой	1/40
Салат, поданный порционно	
Классический «Оливье» (с ветчиной)	1/50
Горячая закуска	
Сочный мини-кебаб из кури с томатным соусом и восточными специями	1/80/20
Буфет	
Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1/500

Общий выход блюд - 450 гр. / с напитками - 950 гр.

Дополнительно можно заказать:

Мин.вода 0.5л (без газа/с газом) - 120 руб., мин.вода Боржоми (стекло) - 400 руб.

Морсы 1л в ассортименте - 300 руб.

Домашние лимонады 1л в ассортименте - 400 руб

Чай «GREENFIELD» чёрный/зелёный пакетированный (лимон, сахар) 180мл - 150 руб.

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 180мл - 150 руб.

* Минимальная сумма заказа - 40 000 рублей.

Возможны изменения в меню согласно Вашим пожеланиям.

В стоимость включено: посуда и текстиль (бокалы, тарелки, приборы, чашки, скатерти),
доставка, сервировка, работа официанта.

Также можно заказать:

Лед пищевой - 1500 рублей за 10кг, 2000 рублей за 20кг

Хранение и доставка алкоголя - 4000 руб.

Стафф-питание - 1000 руб/чел

Услуга сезонное оформление - от 6000 рублей: сезонные ягоды фрукты 200-250 грамм на
персону,

свежий срез сезонных цветов, добавляем "цвет" мероприятию, скатерти или посуду
определённого цвета.