

Фуршетное меню по цене 2200 руб. на персону (Isf-2200-215)

Холодные закуски	
Чикенболы из филе цыплёнка, с мягким сыром и прованскими травами, в песочной крошке	2/15
Канapé из филе индейки с грилованным ананасом и азиатским соусом с авокадо	1/30/10
Мини Тако с говядиной, приготовленной «Sous Vide», овощами гриль и соусом	1/30/10
Копчёный балык из свинины со свежим огурцом на тосте	1/30
Рулетки из ветчины с сыром и зеленью	1/50
Брускетта с рийетом из лосося и тапенадой из оливок	1/50
Салаты, поданные порционно	
Салат «Оливье» с отварной говядиной	1/100
Салат «Греческий» с молодым сыром и орегано	1/100
Горячие закуски	
Мини-шашлычок из курицы в беконе с соусом	1/60/10
Блинчик с жульеном из шампиньонов в густых сливках, обжаренный на сливочном масле	1/80
Буфет	
Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1/500
Горячий напиток, один на выбор	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1/180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1/180

Общий выход блюд - 590 гр. / с напитками - 1270 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.