

Фуршетное меню по цене 5800 руб. на персону (Isf-5800-221)

Холодные закуски	
Фламбированный рийет из утки с яблоком и цитрусовым луком на цельнозерновом багете	1/40
Канане из филе индейки в глазури с печеным перцем	1/30
Вителло-тоннато (телятина с соусом из тунца с каперсами)	1/30
Фишболы из лосося в слайсах миндаля с ореховым соусом	2/15
Морской гребешок на «створке», с пюре из корня сельдерея, на кокосовом молоке	1/30
Жареный сыр Бри с ягодным соусом	1/30
Салаты, поданные порционно	
Микс-салат с утиной грудкой конфи, тартаром из медовой тыквы, соусом на основе оливкового масла и малины	1/100
Зелёный салат с креветками, киноа и авокадо, заправленный лимонным соусом	1/100
Оливье с телячьим языком и раковыми шейками	1/100
Горячие закуски	
Шашлычок из филе лосося и слайсами овощей с соусом из шпината	1/60/10
Брошеты из филе индейки в маринаде из сванских трав с соусом	1/60/10
Запеченный картофель «Ратте» на шпажке	1/100
Десерты	
Трюфель из горького шоколада в корпусе из молочного шоколада, покрытый кандурином	1/15
Тирамису	1/50
Буфет	
Минеральная природная вода Vorjomi, стекло	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 - 850 гр. / с напитками - 1530 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.