

Фуршетное меню по цене 3500 руб. на персону (Isf-3500-254)

Холодные закуски	
Канapé с куриным филе, ломтиком ананаса фламбе и соусом	1/30
Суфле «сыр из дичи» с кедровыми орешками и конфитюром из сезонных фруктов	1/30/10
Ростбиф с чатни из яблок и клюквы	1/30
Патэ из кролика с мармеладом из красной смородины	1/30
Брускетта с осетриной и вялеными томатами	1/40
Лосось гравлак с мармеладом из копчёных помидоров	1/30
Чизболлы из козьего сыра с лимоном, тимьяном и кешью, и Чизболлы из голубого сыра в песочной панировке с ароматными травами	2/20
Брускетта с овощной капонатой	1/40
Чилийская креветка с сальсой манго и чили	1/30
Салаты, поданные порционно	
Салат из микса с телятиной и грибами с трюфельным маслом	1/50
Салат «Оливье» с копчёной курой и раковыми шейками	1/100
Горячие закуски	
Фирменные блинчики с кроликом в сливках, поджаренные на сливочном масле	1/70
Жульен из шампиньонов с лесными грибами	1/90
Десерт	
Крем шантильи с ягодами и карамельным соусом	1/50
Буфет	
Минеральная вода без газа (бутилированная, класс «Святой Источник»)	1/500
Горячие напитки на выбор	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1/200
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1/200

Общий выход блюд - 670 гр. / с напитками - 1370 гр.

Минимальная сумма заказа 35 000 рублей.

**В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.
Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по
Вашему желанию.**

*** Напитки дополнительно:**

Морсы собственного производства - брусника, клюква, малина, облепиха, черная смородина,
вишня, ягодное ассорти(1 л) - 250 руб.

Домашние лимонады собственного производства - малина/чабрец, лайм/мята, имбирь, тархун,
красный базилик, апельсин/мята, тоник/грейпфрут (1 л) - 300 руб.

Безалкогольный глинтвейн на основе густого ароматного настоя из чернослива с виноградным
и вишневым соком (200 мл) - 250 руб, мин.заказ от 8 литров

Чай заварной черный с горными травами/зеленый с мятой, лимон, сахар (200 мл) - 100 руб.