



Санкт-Петербург 2025 год

## **Премиум фуршет стоимостью 6000 рублей на персону**

<b>Холодные закуски</b>	<b>Выход на персону</b>
Брускетта «Цезарь»	1 50
Чикен болл с копченой индейкой в обсыпке из орехов и сухофруктов	2 15
Вителло-тоннато (ростбиф со взрывными каперсами)	1 30
Римский сет (артишоки маринованные, вяленые томаты, оливки и маслины, хумус и крекеры)	1 60
Брускетта с трюфельным Фуэтом	1 40
Тартар из свежего тунца с водорослями «нори» и хрустящими чипсами	1 30
Канapé с угрём унаги, свежим огурцом и икрой масаго	1 30
Сыры боккончини и скаморца с сезонной ягодой	1 30
Овощные палочки с мятным крем-чизом	1 40 20
<b>Салаты, поданные порционно</b>	
Микс салат с утиной грудкой, грейпфрутом, бобами Эдамаме, свежим огурцом и орехово-трюфельным дрессингом	1 100
Салат «Оливье» с копчёной форелью, красной икрой и раковыми шейками	1 100
<b>Горячие закуски</b>	
Румяный блинчик с кроликом в сливках, поджаренный на сливочном масле	1 80
Шашлычок из тигровых креветок и цуккини	1 80 10
<b>Буфет</b>	
Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1 500
Насыщенный ягодный морс	1 250
<b>Горячий напиток, один на выбор</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1 180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1 180

Итого: вес закусок на персону: 730 гр. \ объем напитков на персону: 930 мл.

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 20-25 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.  
Минимальная сумма заказа 60 000 рублей.