

## Фуршетное меню 1450 рублей/персона

### Холодные закуски из мяса

- Нежная буженина со сливочным муссом на пшеничном тосте 1/40
- Мусс из печени индейки с портвейном на пшеничном тосте 1/40
- Канапе с сыровяленным балыком и маслиной 1/40
- Фаршированная помидорка с сыром и копченостями 1/40
- Заварная профитролька с паштетом из дичи 1/40
- Канапе из филе пулярки с испанским абрикосом 1/40

### Холодные закуски из рыбы

- Филе атлантической селедочки на ржаном тосте с яблоком и зеленью 1/50
- Закуска из слабосоленой семги и подкопченной икры, поданная в булочке 1/50

### Салаты

- Салат из запеченной буженины, с жареными грибочками в тарталетке 1/50
- Салат из отварной говядины, картофеля, перепелиного яйца и заправки из йогурта, подается в тарталетке 1/50
- Салат из тунца с зеленой фасолью и томатами черри, поданный в булочке 1/50

### Мини-пирожки

- Пирожок с яблоком 1/50

### Горячая закуска

- Куриное филе, запеченное с ветчиной в слоеном тесте 1/80
- Шашлычок из нежной свиной шейки, маринованной с красным луком и темным пивом, с соусом 1/80/15
- Запеченные с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью 1/100

### Фрукты

- Фруктовая Горка из сезонных фруктов 1/100

### Хлебная корзина

- Пшеничные с кунжутом и ржаные с солодом булочки 1/50

### Напитки

- Вода в кувшинах с лимоном и лаймом 1/330
- Морс клюквенный ресторанного производства 1/150