

Фуршетное меню 2600 рублей/персона

Холодные закуски из мяса

- Паштет из кролика с белыми грибами и куриной печенью замаринованной в Мадейре, сервируется черносливом, запеченным в винном тесте 1/35
- Хамон с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке 1/25
- Телятина с печеным перцем на зерновом тосте 1/25
- Роллы из куриной грудки с крем муссом из телячьего языка, с долькой мандарина 1/35
- Патэ из гуся с коньяком в слайсах цукини 1/35
- Мини рулеты из ветчины с муссом из сливочного сыра и фисташек 1/35

Холодные закуски из рыбы

- Канапе с красной икрой 1/15/7
- Глазированный угорь с кунжутом на дольках спелого манго 1/35
- Канапе с форелью, сливочным сыром и маринованным имбирём на пшеничном тосте 1/35
- Мини ролл из лосося с креветочным муссом 1/35

Холодные закуски из сыра

- Сырные кубики с виноградом на бамбуковой шпажке 1/20
- Роллы из цукини с греческим сыром и зеленью 1/30
- Сырное Рафаэлло 1/20

Салаты

- Салат из запеченной курицы и говяжьего языка, поданный в фарфоровом салатнике 1/70
- Салат из рукколы и креветок, обжаренных а ля минут в оливковом масле подаётся в фарфоровом салатнике 1/70

Горячая закуска

- Рубленые котлетки из индейки с зеленью, подаются с розовым соусом 1/55/15
- Мини медальоны из свинины, запеченные под соусом грибной жульен 1/55/15
- Мини стейки из филе лосося с соусом свит чили 1/50/15
- Овощи гриль 1/70

Десерт

- Фруктовая Горка из сезонных фруктов 1/150
- Мини пирожные 1/40

Хлебная корзина

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

Напитки

- Вода минеральная (с газом/без газа) 1/330
- Морс клюквенный ресторанный производства 1/150
- Кофе заварной Lavazza (сливки | молоко, сахар) 1/140
- Чай GreenField черный, зеленый 1/170