

Фуршетное меню 3100 рублей/персона

Композиция из мясных мини-закусок

- Хамон с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке 1/25
- Ростбиф с печеным перцем на зерновом тосте 1/25
- Паровая телятина с малиновым конфи и фисташками на ржаном тосте. 1/25
- Чоризо с вяленым томатом на шпажке 1/25
- Филе утки с клюквенным желе и смородиной 1/25

Композиция мини-закусок из сыра и овощей

- Камамбер с малиной или клубникой на бамбуковой шпажке 1/25
- Пармезано и Гоус с грецким орехом, виноградом и медом 1/35/35

Композиция из рыбных мини-закусок

- Мини блинчики с красной икрой 1/25/20
- Глазированный угорь с кунжутом на дольках спелого манго 1/35
- Тунец маринованный в имбире и апельсинах на свекольном бисквите с салатом чука 1/35
- Канапе с жареной креветкой и авокадо 1/35
- Мини ролл из лосося с сыром Рикотта, и черным кунжутом. 1/35

Горячая закуска

- Медальоны из телятины запеченные под жульеном из лесных грибов 1/55/15
- Роллы из семги с молодой спаржей и креветочным соусом 1/50/35
- Овощи гриль 1/70

Десерт

- Фруктовая горка из сезонных фруктов и ягод 1/150
- Сорбет 1/70

Хлебная корзина

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

Напитки

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