

Меню фуршета «Elite»

КАНАПЕ

Канapé с лососем и мягким сыром 1\20

Канapé с кальмарами–гриль и помидорами черри 1\20

Канapé с Пармской ветчиной и оливкой 1\10

Канapé с мраморной говядиной и корнишонами 1\20

Канapé с телятиной и сырным муссом 1\20

Канapé с томатами черри, сыром моцарелла и домашним песто 1\30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти (лосось с\с, угорь унаги) 1\30

Мясное ассорти с хреном и горчицей (мраморная говядина, буженина, хол. телятина) 1\40

Помидоры с сыром моцарелла и домашним "Песто" 1\30

Ассорти зеленых салатов с оливками, сыром Фета и отварной свеклой 1\60

САЛАТЫ

Руккола с тигровыми креветками и бальзамическим соусом 1\50

Салат с мраморной говядиной и артишоками 1\50

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

Суп из огурцов и тархуна, подается с тунцом и свежей паприкой 1\35

Гаспачо с базиликом и моцареллой 1\35

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Филе лосося, приготовленного на гриле с икорным соусом 1\50\10

Телятина, шпигованная шампиньонами, подается с ореховым соусом 1\50\10

Цукини, фаршированные овощным соте, запеченные с сыром Азиаго 1\50

ВЫПЕЧКА

Расстегай с лососем 1\40

Слойка с творогом и курагой 1\40

ДЕСЕРТ

Крем-брюле со свежими ягодами 1\40

Тирамису с ликером калуа 1\20

Безе с ореховым кремом 1\10

Трюфеля ручной работы из темного бельгийского шоколада 1\10

Канapé с ананасом и клубникой 1\20

Сезонные свежие фрукты и ягоды 1\200

НАПИТКИ

Минеральная вода «Семь ручьев» 330 мл

Морс клюквенный 500 мл

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл

Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл

Хлебный буфет 1\100

Масло 1\10