

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



Холодные закуски

Наименование	выход	цена
Крутоны с лимонным кремом и семгой холодного копчения	35	105
Крутоны с икрой мойвы	35	90
Прошутто с Пармезаном	30	110
Кростини с семгой и зеленью	30	90
Греческий на шпажке	15	40
Маринованные мини-овощи на шпажке	30	40
Сельдь с яйцом на черной брускете	40	75
Креветочный мусс со сливками на зерновых тостах	40	120
Сырные шарики с ананасом	20	70
Сырные шарики с кедровым орехом в зеленой панировке	20	70
Сыр с виноградом	10	40
Сыр с оливками	10	40
Бриоши с куриным паштетом	50	90
Бриоши с утиным муссом	50	90
Канапе с бужениной и маринованным огурцом	20	70
Канапе с курицей и арахисом	20	70
Канапе с форелью и апельсиновым кремом	30	110
Канапе с креветкой и лимонным кремом	30	160
Рулетики из ветчины с сыром	25	70
Грибной паштет на чипсах	30	60
Паштет из языка на чипсах	30	80
Блинный рулет с семгой холодного копчения	40	120
Блинный рулет с сыром и грибами	30	90
Копченые мини-колбаски с маринованными шампиньонами	40	90
Профитроли с паштетом из печени птицы	30	90
Профитроли с сыром и овощной икрой	30	70

Наименование	выход	цена
Севиче из креветки в шоте	40	180
Севиче из копченого палтуса в шоте	40	170
Севиче из осьминога в шоте	40	160
Салат с сыром Фета и вяленными томатами в мартинке	50	115
Салат Оливье с языком в мартинке	50	120
Салат с тунцом и перепелиным яйцом в мартинке	50	120
Салат Греческий в мартинке	50	115
Сендвич-канапе с сыром и помидорами	250	320
Сендвич-канапе с курицей	250	380
Сендвич-канапе с ветчиной и сыром	250	335
Сендвич-канапе с семгой	250	485

Горячие закуски

Наименование	выход	цена
Шампиньоны, запеченные с сыром и грудинкой	40	120
Сырные шарики с беконом	40	110
Мини бургер	40	120
Мини чикен-бургер	40	120
Крокеты с морепродуктами с апельсиновым соусом	40	130
Кальмар на пару с овощной сальсой	50	135
Копченые мини-колбаски с соусом Айоли	20	60
Жульен из языка в тарталетках	55	160
Жульен с лесными грибами в тарталетках	55	140
Шашлычки из семги с апельсиновым соусом	50	210
Шашлычки из свинины с помидоркой	50	165
Шашлычки из курицы с ананасом, соус карри	50	140
Шашлычок из индейки с помидоркой под лимонным соусом	50	160
Кебаб из баранины на шпажках с соусом	50	170
Колбаски гриль с соусом барбекю	50	95
Овощное сотэ	50	80
Узелки из слоеного теста с мясом и баклажанами	40	120
Мини курица «в домике» с беконом	50	140
Мини кета в слойке	50	120
Мини чебуреки	50	75

Наименование	выход	цена
Спринг-роллы с овощами	40	60
Спринг-роллы с креветкой	40	120
Спринг-роллы с мясом	40	100
Спринг-роллы с лососем	40	120
Пирожок с картофелем	50	60
Пирожок с капустой	50	60
Пирожок с яйцом и луком	50	60
Пирожок с джемом	50	60
Пирожок с маком	50	60
Пирожок с творогом и курагой	50	70
Пирожок из слоеного теста с яблоком и брусникой	50	70

Кондитерские изделия (фуршет / candy-bar)

Наименование	выход	цена
Мини-кейки (начинки на выбор: арахис, малина-Маскарпоне, манго-маракуйя, шоколадный Бейлис, шоколад-вишня, шоколад-смородина, манго-банан, карамель-орех, малина-смородина, кофе-Бейлис)	40	150
Макаруны цвет изделия на выбор Заказчика, начинки: кокос, манго, яблоко, малина, шоколад	25	70
Кейк-попс в глазури классический	40	75
Леденцы на палочке	40	40
Мягкое печенье Буше с глазурью	40	90
Хрустящее песочное печенье в королевской глазури	100	140
Зефир	100	270
Меренга воздушная	100	520
Конфеты шоколадные ручной работы сицилийская карамель, трюфель классический, старый ром, дамский трюфель	1 шт	45
Рулет с кокосовой начинкой	25	70
Рулет с малиновой начинкой	25	70
Рулет шоколадный с шоколадным кремом	25	70

Наименование	выход	цена
Десерт Тирамису в шоте	40	90
Десерт Пьяная вишня в шоте	40	90
Шот с инжирным конфитюром и сливочным кремом	40	90
Шот с клубничным конфитюром и кремом Маскарпоне	40	90
Малиновый мусс с домашним зефиром	40	105
Манговый мусс с домашним зефиром	40	105
Клубника в шоколаде	50	125
Эклеры с трюфельной начинкой	30	75
Печенье с шоколадной крошкой	1000	1200
Печенье Курабье	1000	900
Мини-шарлотка с яблоком	60	70
Мини-чизкейк	50	120
Фруктово-ягодное панно	10000	12800

* При организации фуршета в залах Виктория и Бохай, сумма заказа на 1 гостя (блюда и напитки) от 1500 руб. Так же Заказчик оплачивает аренду зала, согласно тарифов, действующих на дату бронирования.

** Сервисный фуршетный сбор составляет 300 руб. с каждого гостя и включает в себя обслуживание алкоголя Заказчика.

*** Мы не работаем с продуктами Заказчика (в том числе кондитерскими изделиями и тортами)

**** Заказ на блюда из фуршетного меню принимаем в количестве не менее 10 шт на 1 наименование