

Фуршет на 50 персон

Стоимость меню и обслуживания на одного человека
составляет 3 500 руб. (1 800 гр. на персону).



Меню

Аперитив - Закуска

- Канапе с бужениной, запечённой в прованских травах и долькой черри.
- Канапе «Роза» из слабосоленой семги с королевскими каперсами.
- Канапе с сыровяленой ветчиной и голубикой.
- Чука сорада с мидиями и кунжутом в китайских ложечках.
- Шот с креветкой в сливочно-манговом соусе.

Салаты и Закуски

- Рыбный буфет сервированный слабосоленой сёмгой, копчёной форелью, масляной рыбой г/к., унаги и цитрусовым маслом с испанскими пикулями.
- Старорусская закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем, укропом, красным и зелёным луком, заправленная постным маслом.
- Роллы-блинчики с красной икрой, деревенской сметаной и зеленью укропа.
- Роллы-блинчики со слабосоленой сёмгой и сливочным кремом «васаби».
- Мясной буфет убранный сочным окороком, копчёным языком, ростбифом, выдержанная в сузлуке утиная грудка и другой мясной сбор с русскими разносолами.
- Роллы из баклажан и цуккини, фаршированные овощным жульеном в соусе «песто».

- Овощной букет из помидор черри, огурцов, болгарских перцев, редиса, стебля сельдерея, дайкона и зелени.
- Грибочки замаринованные с овощами-микс и кориандром.
- Салат из авокадо с цветной капустой, томатами и креветками, заправленный йогуртовым соусом.
- Салат «столыпинский», приготовленный по столичному рецепту с белым мясом курицы и копчёной утиной грудкой.
- Салат из сладких перцев, огурцов, редиса с жареными баклажанами и телятиной, приготовленный в азиатском стиле.

Торжачая линия

- Японский шашлычок «куси яки» из тигровой креветки на тростниковых шпажках.
- Блинчики «садко» с грибным жульеном и дарами моря, сервируются сметаной и красной икрой.

Основные блюда

МЯСО И РЫБА

- Бистейк из телятины с запечёнными на тыквенном масле овощами и сливочно-печным соусом.
- Жареная утиная грудка с глазированной сливой, нежным пюре, шпинатом и овощами-вок.
- Бонги из сёмги, креветок с цедрой лайма и чабрецом, гарнируются вьет-рисом с овощами и сливочном соусом «омар».



Хлеб и Выпечка

- Чиабатта, багеты, бородинский хлеб.
- Горячие закусочные мини-пирожки в ассортименте (с мясом, капустой, яйцо рис и яблоком).

Фрукты и Сладкий стол

- Фруктовая ваза с сезонными фруктами и лесной ягодой.
- Восточные сладости ручной работы на любой вкус.

Соки и Вода

- Фруктовые сок в ассортименте.
- Натуральный лимонад из имбиря и лайма .
- Традиционный клюквенный морс.
- Вода минеральная негазированная .
- Вода минеральная газированная.

Чай и Кофе

- Свежесваренный кофе, сервируются порционными сливками и сахаром.
- Чай элитных сортов, сервируется лимоном и сахаром.

Сервис

- Официанты
- Повара
- Менеджер
- Транспорт по г. Москве

