

МЕНЮ ФУРШЕТА
01.12.2021

№ п/п	Наименование	Выход гр	Цена руб.
Холодные закуски рыбные			
1	Ассорти рыбных деликатесов (семга, масляная рыба, сом холодного копчения)	120/75	525
2	Брускетта с семгой малосоленой и сливочным сыром	45	145
3	Заливное из рыбы (подается в шоте)	40	150
4	Канapé с икрой лососевой и сливочным сыром (2 шт.*10 г)	20	95
5	Канapé с семгой на бородинском хлебе	20	60
6	Канapé с сельдью на бородинском хлебе	20	40
7	Кебаб из тигровых креветок с беконом и цукини	25	185
8	Кебаб из судака с тыквой	25	80
9	Креветка тигровая с соусом песто	20	195
10	Креветка тигровая в темпуре	25	195
11	Крокет из крабов в кокосовой стружке	15	40
12	Крокет из рыбы со сливочным сыром и лаймовой икрой	15	40
13	Масляная рыба на ржаном тосте со сладким перцем	20	55
14	Профитроли с красной икрой	20	90
15	Рулет из судака с печеной тыквой и соусом из карпа	30	90
Холодные закуски мясные			
1	Ассорти мясное (язык телячий, буженина собственного приготовления, рулет из филе птицы со сладким перцем и вялеными томатами)	150/15	465
2	Блинчик с сочной телятиной и сливочным соусом	60	60
3	Буженина глазированная на слоеном тесте со шпинатом и помидорами черри	20	60
4	Бургер цветной с сочной котлетой, беконом, соусом цезарь, сыром чедер и листьями салата	25	70
5	Бургер цветной с котлетой из филе птицы, помидорами черри, красным луком и листьями салата	25	70
6	Галантин из птицы с нантской жареной морковью	20	55
7	Канapé с ветчиной, сладким перцем и листьями салата	15	35
8	Канapé с колбасой сыро-копченой, сладким перцем и листьями салата	15	40
9	Профитроли с муссом из ветчины	20	50
10	Ростбиф с соусом из тунца	30	140

11	Рулет из индейки с беконом и травами в пыли из моркови; декорируется апельсиновой икрой	15	55
12	Рулет из птицы с ветчиной и сыром	20	55
13	Рулет из телятины с вялеными томатами и сладким перцем	20	80
14	Свиная вырезка с вялеными томатами на тосте	1/30	80
15	Салат Цезарь с куриным филе	70	95
16	Салат мясной с бужениной	50	55
17	Салат мясной с бужениной в тарталетке	50	70
18	Филе куриное с ананасом	25	50
Холодные закуски разные			
1	Ананас, фаршированный ягодами и фруктами	1 кг	1250
2	Ананас, фаршированный ягодами и фруктами	1,5 кг	1800
3	Ассорти из благородных сыров (пармезан, чедер, бри, сырные мешочки, сыр ричард) с грецкими орехами	200/20	550
4	Ассорти сезонных фруктов	800	625
5	Канapé овощное (на шпажке)	2 шт./40	40
6	Канapé с сыром, бантиком сулугуни и виноградом	15	49
7	Клубника в шоколаде	100	300
8	Клубника с сыром бри	25	95
9	Капрезе (помидоры черри, моцарелла в шариках, соус песто)	25	65
10	Овощная соломка в шоте с соусом цезарь	40	65
11	Помидоры черри с кремом из сливочного сыра и бальзамиком	25	55
12	Рулеты из баклажанов с грецкими орехами и сыром пармезан	180	295
13	Рыба, жаренная в тесте с соусом	75/20	150
14	Салат греческий с брынзой в миниатюре	30	65
15	Сыр бри с ежевикой и малиной	25	105
16	Сырные мешочки с вялеными томатами и кремом чиз	130	295
Горячие закуски			
1	Блинчик с сочной телятиной и сливочным соусом	60	60
2	Люля-кебаб из свинины и курицы со сладким перцем или со шпинатом	50	115
3	Мини-стейк из сёмги	50	200
4	Мини-шашлык из овощей	50	55
5	Мини-шашлык из птицы со сладким перцем	50	115
6	Мини-шашлычок из семги	1/50	200
7	Овощи-гриль	150	175
8	Свинина, томленая на мятом картофеле, с луковыми кольцами и сливочно - горчичным соусом	60/50/20	235
9	Телячьи щечки с картофельным кремом и соусом джек	60/50/20	255

Десерты и выпечка			
1	Булочка с кунжутом	1/25	25
2	Капкейк с кремом чиз и свежими ягодами	75	150
3	Кленовый пекан	40	65
4	Клубника с сыром бри	20	95
5	Красный бархат в стопке	50	75
6	Макарун	15	45
7	Медовик с облепиховым соусом	100/30	215
8	Мини — круассан с конфитюром	30	35
9	Мини — расстегаи с семгой	65	140
10	Мини — трайфл с малиновым соусом	50	70
11	Мини-панакота ванильная с малиновым кули	50	125
12	Пирожок слоеный с мясом	30	40
13	Пирожок слоеный с рыбой	30	40
14	Пирожок с мясом	30	35
15	Пирожок с капустой	30	30
16	Пирожок с луком и яйцом	30	30
17	Пирожок с малиной	30	30
18	Пирожок с яблоками	30	30
19	Сэндвич с филе птицы	100	120
20	Слойка с яблоками	30	40
21	Тирамису по итальянскому рецепту	50	125
22	Трайфл с малиновым соусом	150	200
23	Хлеб ржаной с семечками (буханочка)	30	25
Напитки			
Напитки алкогольные и безалкогольные (по Спецпредложению)			
Накладные расходы			
Работа сотрудников (администратор, повар, официанты)			
Транспортные расходы			
Аренда мебели (столы, стулья)			
Аренда шатра (размер 6 * 12)			
Текстиль (скатерти, салфетки)			
Оформление стола живыми цветами (за дополнительную плату)			
Сервис — сбор (в зависимости от суммы заказа, не менее 20%)			