

МЕНЮ

Фуршет стоимостью 2800 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Профитроль из заварного теста с муссом из копченой курицы и луковым вареньем	2\25
Вафля с филе индейки и свежим огурцом с кремом «Шрирача майо» (сливочный, пикантный соус)	1\50
Канане с томленой свиной, Беби-картофелем и маринованным патиссоном	1\30
Говядина су-вид с медово-горчичным соусом на ржаном багете	1\50
Сырокопченая свиная шейка с овощами гриль (паприка, цукини, баклажан)	1\50
Блинчик на пиве с рийетом из красной рыбы с крем-чиз и икрой палтуса	1\25
Сельдь с жемчужным луком и горчичным соусом на бородинском хлебе	1\35
Салаты, поданные порционно	
Салат «Оливье» с бужениной	1\100
Салат Alla Greco (свежие овощи с миксом семян)	1\100
Горячая закуска	
Сочный мини-кебаб из курицы с соусом «ромеско»	1\80\20
Буфет	
Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1\500
Горячий напиток, один на выбор	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

Итого: вес закусок на персону: 620 гр. \ объем напитков на персону: 680 мл.

МЕНЮ

Фуршет стоимостью 3300 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Панини со слайсами цыплёнка в специях, с огурцами и соусом «Ремулад» (соус на основе домашнего майонеза с каперсами)	1\50
Паштет из печени в свекольной глазури с карамельным луком	1\40
Ржаная брускетта с грудинкой (свинина) в густом мясном соусе	1\50
Английский пирог с говядиной с соусом «5 перцев»	1\50
Салями в обсыпке из сушеных яблок с мини моцареллой и оливкой	1\30
Смёрребрёд с макрелью холодного копчения и сливочным маслом с зеленью	1\35
«Овощная грядка» (свежий огурец, сладкая паприка, редис, стебель сельдерея, мини-кукуруза) на земле из маслин с медово-горчичным соусом	1\40\20

Салаты, поданные порционно

Микс-салат с курой собственного копчения, карамелизированным персиком, сыром фета и кешью	1\100
Салат «Оливье» с томлёной говядиной	1\100

Горячая закуска

Якитори шашлычок из свинины с соусом «Унаги»	2\30\10
Запеченный картофель «Ратте» на шпажке	1\60

Буфет

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1\500
-----------------------------------------------------	-------

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

Итого: вес закусок на персону: 635 гр. \ объем напитков на персону: 680 мл.

МЕНЮ

Фуршет стоимостью 3600 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

<i>Рисовый крокет с копченой индейкой, сыром моцарелла и соусом «Ремулад» (соус на основе домашнего майонеза с каперсами)</i>	1\30
<i>Чикетти (брускетта) с курой, чатни из клюквы и сезонной ягодой</i>	1\50
<i>Закуска «Аля-чизкейк» из мяса кролика с карамельным луком</i>	1\30
<i>Мини бургер с ростбифом и соусом из битых огурцов</i>	1\50
<i>Ржаная брускетта с запеченной свиной, паприкой и цуккини гриль</i>	1\50
<i>Куб из шпинатного бисквита с форелью слабой соли</i>	1\30
<i>Сыр маасдам с апельсиновой мостардой (джем) и гриссини</i>	1\25
<i>Шашлычок из свежих овощей</i>	1\30

Салаты, поданные порционно

<i>Салат «Оливье» с томлёной говядиной</i>	1\100
<i>Салат тунцом, собственного копчения, французской фасолью (стручковой), молодым картофелем, черри и перепелиным яйцом, заправленный соусом винегрет</i>	1\100

Горячие закуски

<i>Мини-шашлычок из кури, с ароматом копчения и соусом на основе томатов в собственном соку</i>	1\60\20
<i>Картофельные шарики с сыром</i>	1\100

Буфет

<i>Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")</i>	1\500
------------------------------------------------------------	-------

Горячий напиток, один на выбор

<i>Чай черный или зеленый (сахар, лимон)</i>	1\180
<i>Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)</i>	1\180

Итого: вес закусок на персону: 675 гр. \ объем напитков на персону: 680 мл.

МЕНЮ

Фуршет стоимостью 4000 рублей на персону

Холодные закуски	Выход на персону
Пшеничный мини-бургер с курой, овощами с соусом тартар	1\60
Тарт с паштетом из печени птицы в ореховой крошке и смеси сухофруктов	1\30
Утка на пюре из тыквы с конфитюром из красной смородины	1\30
Отварная говядина, томленая 18 часов, с соусом из копченого тунца	1\40
Прошутто с дыней (в сезон-инжиром) и мини моцареллой	1\50
Канапе с сыровяленой шейкой (свинина) и свежим огурцом	1\30
Зерновая брускетта с форелью слабой соли и гуакамоле	1\50
Королевская креветка с тартаром из манго и азиатским соусом	1\30
Салаты, поданные порционно	
Микс салат с говядиной, свежим перцем, обжаренными шампиньонами и соусом с анчоусами	1\100
Греческий салат с брынзой и копчеными оливками	1\100
Горячие закуски	
Мини шашлычок из свиной шеи с соусом «тонкацу» (фруктово-овощной вкус)	1\80\20
Блинчик с жульеном из шампиньонов в густых сливках, обжаренный на сливочном масле	1\80
Буфет	
Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1\500
Горячий напиток, один на выбор	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

Итого: вес закусок на персону: 700 гр. \ объем напитков на персону: 680 мл.



Lotus
project

МЕНЮ

Премиум фуршет стоимостью 6000 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Брускетта «Цезарь»	1\50
Чикен болл с копченой индейкой в обсыпке из орехов и сухофруктов	2\15
Вителло-тоннато (ростбиф со взрывными каперсами)	1\30
Римский сет (артишоки маринованные, вяленые томаты, оливки и маслины, хумус и крекеры)	1\60
Брускетта с трюфельным Фуэтом	1\40
Тартар из свежего тунца с водорослями «нори» и хрустящими чипсами	1\30
Канапе с угрём унаги, свежим огурцом и икрой масаго	1\30
Сыры боккончини и скаморца с сезонной ягодой	1\30
Овощные палочки с мятным крем-чизом	1\40\20

Салаты, поданные порционно

Микс салат с утиной грудкой, грейпфрутом, бобами Эдамаме, свежим огурцом и орехово-трюфельным дрессингом	1\100
Салат «Оливье» с копчёной форелью, красной икрой и раковыми шейками	1\100

Горячие закуски

Румяный блинчик с кроликом в сливках, поджаренный на сливочном масле	1\80
Шашлычок из тигровых креветок и цуккини	1\80\10

Буфет

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1\500
Насыщенный ягодный морс	1\250

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

Итого: вес закусок на персону: 730 гр. \ объем напитков на персону: 930 мл.

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 20-25 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 60 000 рублей.

МЕНЮ

Премиум фуршет стоимостью 6700 рублей на персону
Холодные закуски **Выход на персону**

Тарталетка из песочного теста с муссом из индейки и ядрами граната (в сезон ягод, с малиной)	1\40
Утка собственного копчения с малиновым кремчизом и сезонной ягодой	1\30
Мортаделла с фисташками на хрустящей чиабатте	1\50
Шпажки антипасты (сыровяленый окорок, чоризо, фаршированные перчики, моцарелла, вяленые томаты, оливки)	2\30
Ролл из лосося с лимонным кремом и икрой палтуса	1\30
Креветка в панировке из лепестков миндаля с соусом по-Калабрийски (пикантный соус)	1\30
Сырное плато мини (пармезан, грюер, дор блю, камамбер, гриссини, орехи)	1\60
«Овощная грядка» (хрустящий мини огурец, бейби паприка, сезонный редис, свежий брокколи, мини-кукуруза) на земле из маслин с хумусом	1\40\20

Салаты, поданные порционно

Салат с пряным ростбифом, цуккини гриль, печеным перцем и Беби-картофелем с заправкой на основе домашнего майонеза с устричным соусом	1\100
Салат с лососем, черным киноа, томатами черри и авокадо, заправленный фисташковым песто	1\100

Горячие закуски

Брошет из индейки и спелого ананаса с унаги соусом	1\80\20
Дальневосточный морской гребешок, запечённый с тигровыми креветками в сливочно-сырном соусе	1\100

Буфет

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1\500
Насыщенный ягодный морс	1\250

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

Итого: вес закусок на персону: 760 гр. \ объем напитков на персону: 930 мл.