Меню фуршета Люкс

**Ассорти канапе**

Рыбные канапе

* Канапе с красной икрой 1/15/7
* Глазированный угорь с кунжутом на дольках спелого манго 1/35
* Воздушная профитролька с муссом из форели и сливочного сыра 1/35
* Мини ролл из лосося с муссом гуакомоле и красной икрой 1/35

Мясные канапе:

* Паштет из кролика с белыми грибами и куриной печенью, замаринованной в Мадейре, сервируется черносливом, запеченным в винном тесте 1/35
* Хамон с кусочком сочной дыни на бамбуковой шпажке 1/25
* Ростбиф с печеным перцем на зерновом тосте 1/25
* Роллы из языка с грибным муссом 1/35
* Патэ из гуся с коньяком в слайсах цуккини 1/35
* Мини рулеты из ветчины с муссом из сливочного сыра и фисташек 1/35
* Жаренный бекон, фаршированный муссом из цыпленка

поданный на пшеничном тосте 1/25

Вегетарианские закуски:

* Сырные кубики с виноградом на бамбуковой шпажке 1/20
* Роллы из цуккини с греческим сыром и зеленью 1/30
* Сырное Рафаэлло 1/20

Салатная феерия с индивидуальной подачей в фарфоровом салатнике:

* Салат из филе форели с анчоусами, салатом айсберг, томатами черри и перепелиным яйцом, подается в фарфоровом салатнике 1/70
* Салат из запеченной телятины и говяжьего языка 1/70

**Горячие закуски:**

**(сервируются на фуршетном столе в специальных мармитах с подогревом)**

* Рубленные котлетки из индейки с зеленью, подаются с розовым соусом1/55/15
* Мини медальоны из свинины, маринованной в йогурте и запеченной

с моцареллой и черри 1/55/15

* Мини стейки из филе лосося с соусом свит чили 1/50/15
* Овощи гриль: баклажаны, цуккини, перец и томаты 1/70

**Десерт:**

* Фруктовая Горка из сезонных фруктов 1/100

**Хлебный буфет:**

* Булочки пшеничные с кунжутом и ржаные с солодом 1/50

**Прохладительные напитки:**

* Вода минеральная с газом или без газа 1/330
* Морс клюквенный ресторанного производства 1/150

Выход блюд в граммах 972, не считая напитков 480

Пояснения к меню:

1. Цифры справа от позиции в меню – это вес одной порции чистого выхода
2. В списке меню представлены все закуски на одного гостя – это необходимо для правильного расчета, а подача на фуршете будет как на общих блюдах так и с индивидуальной подачей
3. В любом меню возможны изменения, при необходимости. Достаточно сообщить, что именно Вы хотите поменять и Шеф-повар пересчитает меню.
4. В стоимость меню входит: доставка в пределах КАДСПб, необходимая мебель согласно выбранному формату мероприятия, накрытие текстилем и обслуживание официантами.