

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

КАНАПЕ*

Хрустящие тосты из багета с соусом Рикотта

Выход, гр Цена, руб

Канapé с ветчиной Тонкий слайс ветчины с корнионами.	20	70
Канapé с лососем Гравадлакс Нежнейшие кусочки лосося пряного посола.	24	135
Канapé по-каприйски с моцареллой Томаты, сыр Моцарелла и соус Песто.	26	90
Канapé с коппой Тонкие лепестки вяленой свинины с маринованным огурцом.	20	90
Канapé Цезарь Традиционный салат с вяленым цыпленком на шпажке.	20	85
Канapé с красной икрой	12	120
Канapé с креветкой Креветка с овощами под апельсиновым соусом Коктейль.	24	90
Канapé с ростбифом Томленный ростбиф с маринованным огурцом.	24	95
Канapé с салями Тонкий слайс салями с болгарским перцем.	20	85

Поджаренные тосты из бородинского хлеба

Канapé с сельдью Филе сельди пряного посола с картофелем Дюшес на тосте из бородинского хлеба.	30	85
Канapé со скумбрией по-шотландски Филе копченой скумбрии с картофелем на тосте из бородинского хлеба.	30	90
Канapé по-балтийски Ароматная шпрота с соленым огурцом.	35	85

*Минимальный заказ от 10 шт. одного вида.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ*

Выход, гр Цена, руб

Рулетики из баклажанов Лепестки баклажанов, обжаренные на гриле, с грибным рататуюем и сыром Горгонзола.	50	95
Рулетики из ветчины с сырным соусом Тонкий слайс ветчины с нежной сырной начинкой.	42	85
Помидорки черри с грибным рататуюем	23	85
Дыня с коппой Сезонное блюдо.	30	105
Канapé с сыром и виноградом	18	85
Канapé с утиной грудкой, сыром и виноградом Изысканное сочетание вяленой утки, спелой груши и винограда с нотками голубого сыра.	35	130
Блинчики с сыром Рикотта и вяленым цыпленком	40	95
Шпажка с сыром Марсенталь Вытяжной созревший сыр, томат Черри и мини кукуруза.	40	110
Шпажки		
Греческая	40	85
Грибная	23	95
Шашлычок		
Из цыпленка	80	195
Из свинины	80	220

*Минимальный заказ от 10 шт. одного вида.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

❧ ВЕРРИН* ❧

Закуски в шотах

Выход, гр Цена, руб

Мясо по-тrentински в Флорентийском соусе	50	160
Коппа вяленая с пряным маслом	50	145
Цыпленок вяленый с пряным маслом	50	140
Утка вяленая с пряным маслом	50	195
Овощная соломка	50	80

❧ КОНТА* ❧

Мини закуска на хрустящей пампушке

Конта с лососем	30	135
Конта с клариевым сомом	30	110
Конта с коппой	30	100
Конта с ростбифом	30	110

❧ ТАРТАЛЕТКИ* ❧

Корзиночка из соленого песочного теста

Тарталетка с кальмаром	35	105
Кусочки кальмара со свежими овощами под домашним майонезом.		
Тарталетка с муссом из лосося и икрой	35	135
Тарталетка с курицей	35	90
С салатом из цыпленка, сыра и свежих овощей.		
Тарталетка с оливье	35	90

*Минимальный заказ от 10 шт. одного вида.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

❧ ВАЛОВАН* ❧

Корзино÷ка из слоеного теста

Выход, гр Цена, руб

Валован с красной икрой Икра лососевая зернистая с муссом из сыра рикотта.	14	115
Валован с креветкой и гуакамоле Обжаренная тигровая креветка с муссом из авокадо и томатов.	25	105
Валован с вяленым цыпленком	30	95

*Минимальный заказ от 10 шт. одного вида.

❧ ПИРОЖКИ* ❧

Пирожок с соленым огурцом	30	70
Пирожок с капустой	30	70
Пирожок с картошкой	30	70
Пирожок с морковью	30	70
Пирожок с курицей и грибами	30	85
Пирожок с мясом	30	95
Пирожок с джемом	30	75
Ватрушка с джемом	45	85
Ватрушка с творогом	45	85
Слойка с сыром Фета Конвертик из слоеного теста с сырным муссом.	40	105
Розанчик с маком	35	90

*Минимальный заказ от 4 шт. одного вида.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

❧ КРОСТИНИ* ❧

Хрустящие тосты, запеченные с сыром

Выход, гр Цена, руб

С цыпленком аффумикато	70	125
------------------------	----	-----

С прошутто котта	50	105
------------------	----	-----

❧ СЕНДВИЧИ* ❧

С лососем	65	210
-----------	----	-----

С сыровяленным цыпленком	75	165
--------------------------	----	-----

С цыпленком и беконом	80	185
-----------------------	----	-----

С ветчиной и сыром	85	160
--------------------	----	-----

С салями и сладким перцем	75	175
---------------------------	----	-----

С мясом по-трентински	75	195
-----------------------	----	-----

*Минимальный заказ от 4 шт. одного вида.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ДЕСЕРТЫ*

Выход, гр Цена, руб

Фруктовое канапе

21 80

Ананас, киви, виноград. Минимальный заказ от 10 шт.

Фруктовое канапе

21 75

Яблоко, киви, виноград. Минимальный заказ от 10 шт.

Пирожное Тирамису

50 145

Бисквит, пропитанный кофе и ликером Амаретто, с нежным сыром Маскарпоне.

Пирожное Ченси

45 160

Ванильный бисквит и нежный сливочный крем Филадельфия с желе манго-маракуйя.

Пирожное Бильберри-мусс

50 145

Бисквит и воздушный мусс Филадельфия с ягодами черники.

Пирожное Медовик

50 125

Медовый бисквитный корж и заварной крем, с добавлением вареной сгущенки и грецких орехов.

Йогуртовый мусс с клубничным конфитюром

115 220

Лимонный чизкейк с мармеладом

60 145

Мусс манго-маракуйя

30 125

Сливочный мусс с апельсиновым конфи

80 150

Шоколадный мусс с пряной вишней

115 195

*К заказу доступно четное количество пирожных одного вида.

Кростатини*

Традиционный итальянский пирог с разнообразными начинками

Кростатини с вишней

80 195

Кростатини с малиной

75 220

Кростатини с черникой

75 205

*Минимальный заказ от 5 шт. одного вида.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ДЕСЕРТЫ

Эклеры*

Выход, гр Цена, руб

Эклер ванильный	35	115
-----------------	----	-----

Мини эклер шоколадный	35	120
-----------------------	----	-----

Корзиночки*

Из сладкого песочного теста

Корзиночка с клубникой	35	115
------------------------	----	-----

Со сливочным кремом и свежей клубникой.

Корзиночка с киви и клубникой	35	110
-------------------------------	----	-----

Со сливочным кремом, свежей клубникой и киви.

Корзиночка с киви	35	105
-------------------	----	-----

Со сливочным кремом и киви.

Корзиночка с клубникой и бананом	35	120
----------------------------------	----	-----

Со сливочным кремом, свежей клубникой и бананом.

Корзиночка с киви и бананом	35	105
-----------------------------	----	-----

Со сливочным кремом, киви и бананом.

Корзиночка с муссом и грушей	35	95
------------------------------	----	----

Со сливочным кремом и грушей.

*Минимальный заказ от 5 шт. одного вида.

Печенье

Болонези	100	195
----------	-----	-----

Имбирное	100	195
----------	-----	-----

Макароне	100	260
----------	-----	-----

Песчаные розы	100	245
---------------	-----	-----

