

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №1

НА ОДНУ ПЕРСОНУ «ПОД КЛЮЧ»

Канapé сыр камамбер с медом,
виноградом и орехами — 30 г

Канapé сыр пармезан с вяленым
томатом и оливкой — 30 г

Канapé фруктовый микс
и манговым муссом — 30 г

Канapé арбуз с мятой — 30 г

Брускетта с пармской ветчиной,
песто из вяленых томатов
и пармезаном — 40 г

Буженина на хрустящем тосте с
корнишоном и медово-горчи́чным
соусом — 40 г

Канapé ветчина прошуто
с карамелизованной грушей
и лепестками миндаля — 30 г

Канapé по-гречески с соусом песто,
огурцом, оливкой, сыром и
болгарским перцем — 30 г

Канapé мини капрезе с черри
томатом, крем бальзамиком и мини
моцареллой — 30 г

Брускетта с лососем гравлакс
и греческой маслиной — 40 г

Канapé тигровая креветка с соусом
сладкий чили и жареным кунжутом
— 30 г

Салат с ростбифом, жареными
шампиньонами, печеным бэби
картофелем, беконом, черри
томатами, зеленым салатом, кешью
и пармезаном — 100 г

Салат цезарь с куриным филе,
перепелиным яйцом, соусом
блүчиз, черри, айсбергом,
пармезаном и хрустящими
крутонами — 100 г

Мини шашлычок из куриного филе
в тайском стиле с жареным
кунжутом и соусом тертяки — 100 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Шейка свиная, томленая
со сливочно-грибным соусом, микс
салатом и картофелем, запеченным
под шапочкой из бекона
и моцареллы — 200 г

Стейк из лосося с овощами гриль
и сливочно шафрановым соусом —
200 г

Багет — 50 г
Лимонад со свежими фруктами, лаймом и мятой — 0,4 л
Чай черный/зеленый (сахар, лимон) — 0,2 л
Кофе (сливки, сахар) — 0,2 л

В ЦЕНУ ВХОДИТ

Посуда

Транспортные расходы

Обслуживание официантами

Пробковый сбор отсутствует

ВЫХОД НА ОДНУ ПЕРСОНУ: 920 г

ЦЕНА: 4300 ₺

Бизнес-ланч для подрядчиков - 500 ₺

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №2

НА ОДНУ ПЕРСОНУ «ПОД КЛЮЧ»

Канapé сыр бри с медом и физалисом — 30 г

Канapé сыр песто с вялым томатом и базиликом — 30 г

Канapé клубника, виноград и киви — 30 г

Канapé дыня с мятой — 30 г

Брускетта с прошуто, черри исырным дипом — 40 г

Брускетта аля цезарь с курицей, черри и пармезаном — 40 г

Канapé шейка сыровяленая с рикотой и вялым томатом — 30 г

Овощные палочки с соусом тартар — 40 г

Кростинни с черри томатами, моцареллой и соусом песто — 40 г

Брускетта с подкопченной форелью и оливкой — 40 г

Тарталетка с тартаром из семги, авокадо и минирукколой — 30 г

Салат с телятиной гриль, печеным болгарским перцем, черри томатами, айсбергом и пармезаном — 100 г

Салат с лососем гравлакс, сырными болами, рукколой, цитрусовой заправкой, черри, маслинами, пармезаном и хрустящими крутонами — 100 г

Жульен из курицы с подкопченным беконом, моцареллой, шампиньонами, соусом бешамель в хрустящем воловане — 100 г

Мини шашлычок из свиной шейки с соусом сладкий чили — 100 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Телятина, томленая в красном вине с соусом пеппер, микс салатом и картофлем, запеченым под шапочкой из бекона и моцареллы — 200 г

Медальон из семги с овощами гриль и сливочным соусом с песто — 200 г

Багет — 50 г
Лимонад со свежими фруктами, лаймом и мятой — 0,4 л
Чай черный/зеленый (сахар, лимон) — 0,2 л
Кофе (сливки, сахар) — 0,2 л

В ЦЕНУ ВХОДИТ

- Посуда
- Транспортные расходы
- Обслуживание официантами
- Пробковый сбор отсутствует

ВЫХОД НА ОДНУ ПЕРСОНУ: 1030 г
ЦЕНА: 4500 ₺

Бизнес-ланч для подрядчиков - 500 ₺