



МЕНЮ Фуршета с холодными закусками №1

Коллекция брускетт (160гр.)

- Брускетта с бужениной, маринованными огурчиками, красным луком под соусом «Винегрет», 40г.
- Брускетта с салями и оливковой тапинадой, 40г.
- Брускетта с филе индейки под кремом из печеной паприки, 40г.
- Брускетта с лососем и черной имитированной икрой, 40г.

Холодная закуска (160гр.)

- Рулетик из говядины с печеными овощами и крем чизом, 30г.
- Слайсы обжаренного филе индейки с листьями салата и кремом из печеной паприки, 40г.
- Тако с курицей, кремом из печеной паприки и салатом коул слоу, 50г.
- «Капрезе» с томатами черри и сыром Моцарелла, 40г.

Коллекция бургеров, один на выбор гостя (100гр.)

- Мини - бургер с куриной котлеткой и сырным соусом, 100г.
- Мини - бургер с говяжьей котлеткой и соусом «Родайленд», 100г.

Коллекция десертов (130гр.)

- Сезонные фрукты и ягоды, 70г.
- Ассорти мини-пирожных, 60г.

Напитки (400 мл.)

- Домашний морс (клюквенный), 200мл
- Лимонад домашний «Цитрус», 200мл.

Выход меню на персону 550 г./ 400 мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон) 3000руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон) 2500руб.

**Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.*

Чайно-кофейная станция (рассчитывается отдельно)

Горячие напитки:

- Чай в ассортименте / Кофе заварной «Американо», 220 мл.
- Сливки порционные, 30 мл.
- Сахар, 10 гр.
- Лимон/мята, 5 гр.

Объем на одну персону: 250 мл. / 15 гр.

Стоимость на одну персону: 180 руб.



МЕНЮ Фуршета с холодными закусками №2

Сырная гастрономия (плато) : (60г.)

- Горгонзола, Пармезан, Бри, Моцарелла, Чедер, гриссини, орехи, мед, декор из микро-зелени и свеж. ягоды (клубника, малина, черника), 60 г

Коллекция холодных закусок, три на выбор гостя (130г.)

- «Капрезе» с томатами черри и сыром Моцарелла, 40г.
- Рулетик из куриного филе с кремом из печеной паприки, 40 г.
- Тако с курицей, кремом из печеной паприки и салатом коул слоу, 50г.
- Креветка с ананасом (на шпажке), 40г.

Коллекция канапе, три на выбор гостя (90г.)

- Канапе с салями, вялеными томатами и яблочным чатни, 30г.
- Канапе с лососем с/с и томатным тар-таром, 30г.
- Канапе с селедкой, тертой свёклой, слив. сыром и соусом, 30г.
- Канапе с сыром «Чеддер» и ягодой, 30г.
- Канапе с филе индейки под кремом из печеной паприки, 30г.

Салаты, один на выбор гостя: (80г.)

- Салат с курочкой су-вид и соусом Карри, 80г
- Салат греческий с сыром «Фета», 80г

Ассортимент выпечки (90г.)

- Мини киш с красной рыбой, брокколи и томатным тар-таром, 45г.
- Мини киш с курицей и грибами, с овощной капонатой, 45г.

Десерт (130г.)

- Ганаш манго-маракуйя с сыром дор-блю и грецк.орехом, 50г./ Наполеон, 50г.
- Фруктовое плато, 80г.

Напитки (750 мл.)

- Домашний морс (клюква) 250 мл
- Лимонад «Цитрус», 250мл.
- Вода с мятой и лимоном в графине, 250мл.

Выход меню на персону 580г./750мл

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон) 3600руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон) 3000руб.

**Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.*

Чайно-кофейная станция (рассчитывается отдельно)

Горячие напитки:

- Чай в ассортименте / Кофе заварной «Американо», 220 мл.
- Сливки порционные, 30 мл.
- Сахар, 10 гр.
- Лимон/мята, 5 гр.

Объем на одну персону: 250 мл. / 15 гр.

Стоимость на одну персону: 180 руб.



МЕНЮ Фуршета с горячими закусками №3

Ассортимент холодных закусок, две на выбор гостя: (105г.)

- Киш с красной рыбой, брокколи и томатным тар-таром, 45г.
- Киш с томатами и сыром Фета, 45г.
- Круассан с лососем, крем чизом, огурцом и листом салата, 60г.
- Круассан с пуляркой и кремом из печеной паприки, 60г.

Коллекция брускетт: (120г.)

- Брускетта с салями и тапенадой из оливок, 40г.
- Брускетта с филе индейки под кремом из печеной паприки, 40г.
- Брускетта с селедкой, тертой свёклой, слив. сыром и соусом, 40г.

Коллекция канапе, три на выбор гостя (90г)

- Канапе с лососем Шеф-посол и сыром крем-чиз, 30г.
- Канапе с бужениной, маринованным огурчиком, кр. луком под соусом «Винегрет», 30г.
- Рулетик из говядины с печеными овощами и крем чизом, 30г.
- «Капрезе» моцарелла с черри и соусом песто, 30г.

Салаты в ассортименте, один на выбор гостя: (80г.)

- Салат «Оливье» классический, 80г.
- Салат «Греческий» из свежих овощей и сыром Фета, 80г.

Горячее канапе : (100г.)

- Рулет из филе индейки с грибами на шпажке, 50г.
- Медальоны и свинины с беконом на шпажке, 50г.

Гарнир к горячему, один на выбор гостя (90г.)

- Картофельный гратен, 90г.
- Жареные цукини с пряностями, 90г.

Соус к гарниру (20г.)

- Томатная сальса, 20г

Хлебная корзина (60г.)

- Гриссини, багет (серый/белый), 60г.

Десерт, один на выбор (50г.)

- Десерт Медовик классический, 50г.
- Десерт два шоколада, 50г.

Фрукты (85г.)

- Сезонные фрукты и ягоды, 85г.

Напитки (750 мл.)

- Домашний морс (облепиха/клюква) 250 мл
- Домашний лимонад «лайм - клубника», 250мл.
- Вода с мятой и лимоном в графине, 250мл.

Выход меню на человека: 800гр/750мл

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон) 4200руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон) 3600руб.

**Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.*

Чайно-кофейная станция (рассчитывается отдельно)

Горячие напитки:

- Чай в ассортименте / Кофе заварной «Американо», 220 мл.
- Сливки порционные, 30 мл.
- Сахар, 10 гр.
- Лимон/мята, 5 гр.

Объем на одну персону: 250 мл. / 15 гр.

Стоимость на одну персону: 180 руб.



МЕНЮ Фуршета с горячими закусками №4

Коллекция брускетт, две на выбор гостя: (100г.)

- Брускетта с овощной капонатой, 50г
- Брускетта с масляной рыбой и оливковой тапенадой, 50г.
- Брускетта с лососем Гравлакс, томатным тар-таром и зеленью, 50г.
- Брускетта с бужениной, марин.огурчиками, красн.луком под соусом «Винегрет», 50г.

Холодные закуски: (210г.)

- Креветка с соусом Свит-чили, 50г.
- Овощи крудите с соусом дзадзики, 40г.
- Канапе с сыром Чеддер и свеж.ягодой, 20г.
- Канапе рьет из креветок в апельсиновой сфере, 50г.
- Канапе рьет из индейки в черносмородиновой сфере, 50г.

Салаты в ассортименте, один на выбор гостя : (80г.)

- Салат с курочкой тандури и карри соусом, 80г.
- Салат с кусочками копченого лосося , красным маринов. луком и овощами , 80г.

Горячие закуски, две на выбор гостя (140г.) (мини-шашлычки)

- Якитори лосось, 70г.
- Якитори курица, 70г.
- Якитори свинина, 70г.

Гарнир, один на выбор гостя: (100г.)

- Картофель «Стоун», 100г.
- Овощи гриль , 100г.

Соус к гарниру: (40г.)

- Томатная сальса, 20г.
- Соус «Тар-тар», 20г.

Хлебная корзина: (40г.)

- Гриссини с кунжутом и сыром, 20г.
- Багет серый/белый, 20г.

Десерт: (120г.)

- Классический «Тирамису» / Десерт «Наполеон» , 50г.
- Фруктовая композиция , 70г.

Напитки: (930мл.)

- Домашний морс (клюква), 200 мл
- Домашний лимонад «Лесные ягоды», 200мл.
- Домашний морс (Облепиха) 200мл.
- Вода бутилированная в стекле, 330мл.

Выход меню на персону: 830 гр./ 930 мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон) 5200руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон) 4400руб.

**Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.*

Чайно-кофейная станция (рассчитывается отдельно)

Горячие напитки:

- Чай в ассортименте / Кофе заварной «Американо», 220 мл.
- Сливки порционные, 30 мл.
- Сахар, 10 гр.
- Лимон/мята, 5 гр.

Объем на одну персону: 250 мл. / 15 гр.

Стоимость на одну персону: 180 руб.



МЕНЮ Фуршета с холодными и горячими закусками № 5

Ассортимент холодных закусок: (150г.)

- Сырное плато (Дор-Блю, Пармезан, Камамбер) с орехами и медом, 60 гр.
- Итальянская мясная гастрономия: (Коппа, Прошутто крудо, Салями Наполи Дольче, Ветчина Бородинская, Чоризо, Сальчичон), 60 гр.
- Антипасты (Вяленые томаты, каперсы, оливки/маслины, фаршированный перчик), 30 гр.

Коллекция брускетт, три на выбор: (120г.)

- Брускетта с бужениной, маринован.огурчиками, красн.луком под соусом «Винегрет», 40г.
- Брускетта с салями и оливковой тапинадой, 40г.
- Брускетта с овощной капонатой, 40г.
- Брускетта с лососем и черной икрой, 40г.

Коллекция холодных закусок, четыре на выбор гостя: (200г.)

- Креветка с манговым кремом, 50г.
- Тако с рваной свининой и барбекю соусом, 50г.
- Канапе рьет из креветок в апельсиновой сфере, 50г.
- Капрезе с томатами и моцареллой, 50г.
- Слайсы лосося с листьями салата и крем чизом, 50г.
- Канапе рьет из индейки с черносмородиновой сфере, 50г.

Салаты в ассортименте, один на выбор гостя: (80г.)

- Салат из свежих томатов и страчателлы, 80г.
- Салат с курочкой тандури и карри соусом, 80г.

Горячие закуски, одна на выбор гостя (150г.)

- Мякоть говяжья с грибным соусом и картофелем Стоун , 150г.
- Кусочки Трески под овощной шапкой , 150г.

Соус к гарниру: (20г.)

- Томатная сальса, 20г.

Десерт . один на выбор (50г.)

- Десерт ганаш манго-маракуйя, 50г.
- Тирамиссу, 50г.
- Медовик, 50г.

Коллекция фруктов: (100г)

- Плато из сезонных фруктов и ягод, 100г.

Напитки (700 мл.)

- Домашний морс (облепиха/клюква) 250 мл
- Домашний лимонад «Лесные ягоды», 250мл.
- Чай (черн./зелен)/ кофе заварной , 200мл.
- Сахар/сливки/лимон

Выход меню на человека: 870 гр/ 700мл

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон) 6600руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон) 5500руб.

**Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.*



МЕНЮ Фуршета с горячими закусками

и интерактивными станциями №6

Коллекция канапе, две на выбор гостя (60г.)

- Канапе с ростбиф и вялеными томатами, 30 г.
- Канапе с масляной рыбой и оливковым тапенадой, 30г.
- Канапе с бужениной, маринованным огурчиком и красным луком, 30г.

Легкие закуски, четыре на выбор гостя (160г.)

- «Vitello tonnato» из телятины под соусом из тунца, 50г.
- Обжаренная королевская креветка в соусе свит чили, 30 г.
- Тонко нарезанный лосось шеф посола с крем чиз и каперсами на шпажке, 30 г.
- Томаты Черри с Моцареллой, 30г
- Анти паста (Оливки\Маслины , вяленые томаты, каперсы) 50 г.

Коллекция салатов, один на выбор: (100г.)

- Салат «Цезарь» с королевскими креветками , 100 г.
- Салат с овощами-гриль и печеным говяжьим языком под соусом «Песто», 100г.

Сырная гастрономия (плато) : (60г.)

- Горгонзола, Пармезан, Бри, Моцарелла, Чедер, гриссини, орехи, мед, декор из микро-зелени и свеж. ягоды (клубника, малина, черника), 60 г

Станция с горячим блюдом, повар готовит при гостях (120г.)

- Индейка фламбэ, 120г.

Гарниры (100г.)

- Овощи гриль, 100г.

Соуса (15г.)

- Перечный, 15г.

Хлебная корзина: (60г.)

- Гриссини с кунжутом и сыром, 30г.
- Багет серый/белый, 30г.

Ассорти десертов, один на выбор гостя (50г.)

- Мусс малина-маракуйя, 50 г.
- Десерт манго-маракуйя с грецким орехом и сыром Дор-блю, 50 г.
- Медовик классический, 50г.

Фруктовое ассорти (плато) (70г.)

- Сезонные фрукты и ягоды, 70г.

Напитки (1030мл.)

- Домашний морс (клюквенный или облепиховый), 300мл.
- Вода бутилированная в стекле, 330мл.
- Лимонад домашний «Цитрусовый», 200мл.
- Чай (черн./зелен)/ кофе заварной , 200мл.
- Сахар/сливки/лимон

Выход меню на человека 795г./ 1030 мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон) 7000руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон) 6000руб.

**Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.*