Фуршетное меню

2100 рублей на персону

Холодные закуски

Слайс из печеного поросенка на ржаной гренке	1/60
Пика с сыром и мини-помидоркой	1/60
Кокосовый виноград	1/30
Индейка с сегментом апельсина томленая в соусе «Терияки»	1/60
Тапас из печени цыпленка	1/60
Мини-ролл из пулярки с фруктовой начинкой	1/60
Шпажка с грушей и кремом Дор-Блю	1/60
Брускетта с салями	1/60
Крем-мусс из карельской форели	1/60
Тартар из мурманской семги	1/60
Мини-роллы из ветчины с моцареллой и ароматными травами	1/60
Розе из семги со сливочным сыром и апельсиновой соломкой	1/60
Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)	1/100

Салаты

Салат с карамельной грушей и цыпленком	1/60
Салат с копченым лососем и судаком	1/60

Горячая закуска (на выбор)

Мини-шашлычок из цыпленка	1/100
Мини-кебаб из форели и трески	1/100

Десерт

Русский сырный торт	1/100

Напитки

Домашний фруктовый лимонад	1/200
Клюквенный морс	1/200

Хлебная корзина	1/60

Общий выход: 1170 гр/400 мл