

Фуршетное меню



ОРТИМА

Выход еды на 1 персону - 1100 г.

ХОЛОДНЫЕ ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ И КАНАПЕ

- Тортилья-ролл с норвежским лососем и нежным сыром cremette (тортилья, сливочный сыр, листья салата, лосось, сыр cremette) - 65 г.
- Тортилья-ролл с жареным цыплёнком и запечённым сладким перцем (тортилья, сливочный сыр, листья салата, филе цыплёнка, перец сладкий, сыр cremette) - 65 г.
- Шарики из сыра cremette с виноградом в миндале - 60 г.
- Сыровяленый окорок с сыром бри и вяленым инжиром на шпажке - 60 г.
- Сыр camembert с брусничным джемом и мятой (подача в шоте) - 30 г.
- Вяленая говядина с вяленым томатом на бородинском тосте - 30 г.



Catering

+375 (25) 999-30-30

- Брускетта с авокадо, томатом черри и кедровыми орешками - 50 г.
- Брускетта с говяжьим ростбифом, зеленью и луковым мармеладом - 50 г.
- Фруктовая шпажка (виноград, клубника, груша, мята) - 50 г.
- Салат с цыплёнком и авокадо (салат айсберг, руккола, филе цыплёнка, томат черри, яйцо перепелиное, авокадо, оливковая заправка, миндаль) - 100 г.
- Салат с вяленым баклажаном и сыром моцарелла (салат айсберг, руккола, салат Lollo Rossa, томаты черри, вяленый баклажан, моцарелла, орешки, оливковая заправка) - 90 г.

ГОРЯЧИЕ ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ :

- Мякоть бедра цыплёнка, запечённая в цукини под соусом Chili Sweet - 150 г.
- Филе трески, запечённое в беконе под соусом унаги с кунжутом - 150 г.
- Запечённые овощи (цукини, перец сладкий, морковь, горошек) - 100 г.



+375 (25) 999-30-30

В СТОИМОСТЬ ФУРШЕТА ВХОДИТ:

- Обслуживание гостей официантами / подача блюд, розлив напитков
- Сервировка стола изысканной дизайнерской посудой, приборами и бокалами
- Транспортные расходы, погрузка-разгрузка

