



Свадебное меню

PREMIUM

Выход еды на 1 персону - **1700 г.**

ФУРШЕТ (ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ)

- Взбитая рикотта с прошутто и мёдом (подача в ложечках) - **30 г.**
- Тарталетка с утиным паштетом фуа-гра и инжирным конфитюром - **30 г.**
- Креветка темпура с имбирным соусом (подача в шоте) - **40 г.**
- Пирамида из бокалов

БАНКЕТ

- Тортилья ролл с тигровой креветкой и авокадо (тортилья, сыр сливочный, листья салата, креветка, авокадо, сыр cremette, кунжут) - **80 г.**
- Террин с уткой, беконом и лесными орехами / микс салат, мини кукуруза, корнишоны - **100 г.**
- Мясная тарелка по-итальянски (прошутто, брезаола, салями, королевские оливки, вяленые томаты, зелень) - **120 г.**
- Брускетта со слабосолёным лососем, кумкватом и авокадо - **50 г.**



Catering

+375 (25) 999-30-30

- Тарталетка с сырным муссом пармезан / тарталетка с муссом дор блю и грецким орехом - 60 г.
- Брускетта с пеперони и сальсой из печёного сладкого перца - 50 г.
- Буратта с клубникой, томатами черри и рукколой, под бальзамическим кремом с зелёным маслом и кедровыми орешками - 130 г.
- Телятина су-вид под кунжутным соусом с луком крисп и томлёнными томатами черри - 100 г.
- Салат с индейкой су-вид и авокадо (микс салат, филе индейки, томат черри, авокадо, лепестки миндаля, яйцо перепелиное, цитрусовая заправка) / порционно - 180 г.
- Салат с тигровыми креветками и апельсином (микс салат, креветки, апельсин, томат черри, огурец свежий, апельсиновая заправка, кешью) - 100 г.

Первое горячее блюдо

(подаётся каждому гостю порционно)

- Стейк миньон из говядины с запечённым молодым картофелем под соусом демигласс с брусникой - 380 г.

Горячие закуски

(подаются на общих тарелках)

- Филе норвежского лосося с томатами черри и цукини на шпажке / соус терияки - 100 г.
- Каре молодого барашка на гриле в прованских травах / домашняя аджика - 100 г.
- Чиабатта в ассортименте - 50 г.

В СТОИМОСТЬ СВАДЕБНОГО КЕЙТЕРИНГА ВХОДИТ:

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

