



# Свадебное меню

**ОПТИМА**

Выход еды на 1 персону - **1700 г.**

## ФУРШЕТ (ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ)

- Тартар из норвежского лосося со взбитой рикоттой и соусом терияки - **30 г.**
- Шарики из сыра крематте с виноградом в миндальных лепестках - **30 г.**
- Тигровая креветка с кунжутным соусом и кумкватом (подача в шоте) - **40 г.**
- Пирамида из бокалов

## БАНКЕТ

- Тортилья ролл со слабосоленой морской форелью и сыром филадельфия (тортилья ролл, сыр сливочный, морская форель, листья салата, сыр филадельфия, кунжут) - **80 г.**
- Террин со свининой, беконом и лесными орехами / микс салат, мини кукуруза - **100 г.**
- Фермерская тарелка (рулет из птицы с овощами, грудинка копченая, балык сыровяленый, хрен, гренки, зелень) - **120 г.**



**Catering**

**+375 (25) 999-30-30**

- Тарталетка с красной икрой, зеленью и лимоном / тарталетка с креветочным муссом и лаймом - 60 г.
- Брускетта с печёным сладким перцем, сыром тофу и кедровым орехом - 50 г.
- Брускетта со слабосоленой сёмгой и авокадо - 50 г.
- Вителло тонато / телятина под соусом из тунца с топенадой из оливок и каперсами - 110 г.
- Сырная тарелка с сезонными фруктами и мёдом (сыр бри, дор блю, джугас, фрукты, мёд, гриссини, мята) - 120 г.
- Салат с цыплёнком су-вид и авокадо (микс салат, филе цыплёнка, томат черри, авокадо, лепестки миндаля, яйцо перепелиное, цитрусовая заправка) / порционно - 180 г.
- Салат с вялеными томатами и сыром моцарелла (микс салат, томат черри, вяленый томат, оливки, сыр моцарелла, кедровый орех, соус песто) - 100 г.

### **Первое горячее блюдо**

(подаётся каждому гостю порционно)

- Томлённая свинина с картофельным граттеном под сливочным соусом с лесными грибами - 380 г.

### **Горячие закуски**

(подаются на общих тарелках)

- Филе цыплёнка с грушей, запечённое в беконе под соусом Chili Sweet - 100 г.
- Колбаски гриль по-баварски / свинина / говядина / соус барбекю - 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

