



## ФУРШЕТ «Речная прогулка»

### МИНИ-БУРГЕРЫ

Мини-бургер с мраморной говядиной 1/55

Мини-бургер на черной булочке с хумусом и свежими овощами 1/50

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта на белом багете с паштетом из копченой индейки с томатами 1/40

Брускетта с курицей и моццареллой 1/40

Томат с зеленым миксом и баварской заправкой 1/90

### САЛАТЫ

Салат с мурманской треской и свежим огурцом в тарталетке 1/60

Традиционный салат «Оливье» в тарталетке 1/60

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Тортилья с кебабом из куриного филе, приготовленного на углях, сервируется маринованным луком и томатным соусом с копченым вкусом 1/200

### НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 или

Кофе заварной 1/150

*Выход на 1 персону 595 грамм*

Стоимость на 1 персону от **1600** рублей

✓ *Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.*



## Фуршет «КЛАССИКА»

### КАНАПЕ

Мини смёрреброд с лососем слабой соли и перепелиным яйцом 1/20

Канapé с куриной грудкой и персиком 1/20

Канapé с сыром и виноградом на медовой коврижке 1/20

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное блюдо, подается с оливками и лимоном ( лосось слабой соли, судак горячего копчения, масляная рыба холодного копчения 1/40

Свиная корейка домашнего копчения с заправкой из масла виноградных косточек, хрена и эстрагона, подается с соусом "Демидов" 1/40

Индейка домашнего копчения с ягодным соусом 1/40

Рулетик из баклажана с сырной начинкой 1/25

Свежие овощи с овощной соломкой из дайкона и моркови, предлагаются с соусом из йогурта и пряных трав 1/30

### САЛАТЫ

Салат с тунцом и копченым лососем 1/60

Салат мясной с телятиной и белыми грибами в тарталетке 1/60

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Блинчики спринг ролз с треской и овощами банкет 1/100

Шашлычок из курицы с острым томатным соусом 1/80/20

Хлебная корзина из свежеиспеченного хлеба 1/50

### НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 или

Кофе заварной 1/150

*Выход на 1 персону 595 грамм*

Стоимость на 1 персону 2100 рублей

✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.



## Фуршет «ПРЕМИУМ»

### КАНАПЕ

Канapé с угрем и ломтиком манго 1/20

Канapé с красной икрой 1/12

Канapé с сыром горгонзола на медовом бисквите с грецким орехом 1/15

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Холодная треска с кумкватом и кремом из сыра и чернил каракатицы 1/40

Мясное блюдо из трех видов деликатесов, предлагается с хреном (буженина, язык говяжий отварной, терин из курицы с черносливом) 1/40

Пармская ветчина с ломтиками дыни, дополняется ананасовым мармеладом и сырным шариком с оливкой 1/40

Сырная тарелка с грушевым вареньем, фруктами и медовой коврижкой 1/25

Овощи по-средиземноморски, выдержанные в медовом маринаде с красным винным уксусом и чабрецом 1/30

### САЛАТЫ

Салат с тигровыми креветками и осьминогами, приготовленными на решетке со свежими овощами, оливками и соусом Песто 1/50

Салат с телячьим языком и печеными овощами под ореховой заправкой 1/50

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из говядины в восточном маринаде, подается со сладким соусом чили 1/75/25

Шашлычок из лосося с соусом с лаймом и чили 1/100

Хлебная корзина из свежее испеченного хлеба 1/50

### НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 или

Кофе заварной 1/150

*Выход на 1 персону 575 грамм*

Стоимость на 1 персону **2850** рублей

✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.