



Фуршет «КЛАССИКА»

КАНАПЕ

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

Канapé с телячим языком на бородинском хлебе 1/20

Канapé с сыром камамбер и клубничным мармеладом 1/20

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Татаки из тунца на поленте с соусом «Унаги» 1/40

Круассан с пармской ветчиной и зеленым миксом 1/50

Вырезка молочной телятины, приготовленная в Су виде с шалфеем 1/40

Профитроль с сырным кремом и персиком 1/25

Брускетта на белом багете с паштетом из копченой индейки с томатами 1/25

САЛАТЫ

Салат с маринованным лососем, перепелиным яйцом и заправкой терияки 1/50

Чука салат с копченой индейкой и ореховым соусом 1/50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Клыкач горячего копчения с соусом "Тар-тар" из зеленых оливок 1/75/25

Блинчики спринг ролз с уткой и овощами 1/100

Хлебная корзина из свежеспеченного хлеба 1/50

ДЕСЕРТ

Мусс из белого шоколада с черничным желе 1/40

Пирожное «Картошка» с золотым кандурином 1/40

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 или

Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **2850** рублей

Выход на 1 персону 670 грамм

- ✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор фуршетных линий в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
 - ✓ Цена действительна при расчете на 28 персон

ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА

