



Imperia Sochi



Самые популярные Фуршетные блюда на выбор

№	Наименование блюда	Выход в гр./л.	Цена в руб.
	Канане		
1	Канане с лососем	1/30	160
2	Канане с семгой, творожным сыром на черном хлебе	1/30	170
3	Канане с беконом, сыром моцарелла, вяленым помидором с соусом песто на черном хлебе	1/35	160
4	Канане с лососем и молодым картофелем	1/35	170
5	Канане с сельдью и картофелем	1/30	120
6	Канане с тигровой креветкой и творожным сыром	1/50	160
7	Канане с тигровой креветкой в соусе (подается в шотах)	1/50	160
8	Канане с творожным сыром и огурчиком в паприке с кунжутом (шарики)	1/30	130
9	Канане с колбасой с/к, мраморным сыром и маслиной	1/30	140
10	Канане с ветчиной (индейка) с помидором черри на белом хлебе	1/30	140
11	Канане с сыром и ананасом	1/30	130
12	Канане с мраморным сыром и помидором черри на белом хлебе	1/30	130
13	Канане с копченым сыром на черном хлебе	1/30	130
14	Канане с салями и маслинкой	1/30	140

15	<i>Канане с куриной грудкой и вяленым помидором</i>	1/30	180
16	<i>Канане с беконом и помидором черри</i>	1/30	140
17	<i>Канане с помидором черри, маслиной и сыром фета</i>	1/30	140
18	<i>Канане с беконом, сыром «Моцарелла» и помидором черри</i>	1/30	140
19	<i>Канане из буженины с малосольным огурчиком</i>	1/30	140
20	<i>Канане с помидором черри и сыром «Моцарелла»</i>	1/30	150
21	<i>Канане из сыра Бри или Пармезан на выбор: с клубникой или с виноградом</i>	1/30	150
22	<i>Канане с сыром Бри или Пармезан и грецким орехом</i>	1/30	130
23	<i>Канане фруктовое (по сезону)</i>	1/30	130
24	<i>Канане овощное (подается в шотах)</i>	30/30	130
Фуршетные закуски			
1	<i>Блин ролл с лососем</i>	1/30	180
2	<i>Рулетики из блинов с семгой слабой соли и красной икрой</i>	1/45	195
3	<i>Шпинатные или свекольные блинчики с творожным сыром и семгой</i>	1/30	150
4	<i>Блинчики (мешочки) с начинкой из шампиньонов, куриного филе в сметанном соусе</i>	1/60	160
5	<i>Сырные шарики в соусе (подаются в шотах)</i>	30/25	140
6	<i>Мясные шарики в хрустящей панировке на выбор: индейка, свинина, курица, говядина</i>	1/45	160
7	<i>Люля-кебаб на шпажке на выбор: говядина, курица</i>	1/50	160
8	<i>Куриные медальоны в сыре с кунжутом</i>	1/60	150
9	<i>Брошет из куриного филе</i>	1/50	180
10	<i>Брошет из семги</i>	1/50	240
11	<i>«Гнездо кукушки» (картофельные драники запеченные с фаршем и перепел яйцом)</i>	1/40	180

12	<i>Помидор, фаршированный сыром</i>	1/55	110
13	<i>Шампиньоны, фаршированные грибным фаршем и сыром</i>	1/50	130
14	<i>Мини кветш с грибами и сыром</i>	1/60	140
15	<i>Мини кветш с грибами и курицей</i>	1/60	160
16	<i>Мини кветш с лососем</i>	1/60	190
17	<i>Мини брускетта с индейкой</i>	1/70	280
18	<i>Мини брускетта с бужениной и малосольным огурчиком</i>	1/70	220
19	<i>Мини брускетта с куриной грудкой и авокадо</i>	1/70	220
20	<i>Мини брускетта с вялым помидором, руккола и творожным сыром</i>	1/70	240
21	<i>Мини брускетта с тапенадом</i>	1/70	220
22	<i>Мидии киви, запеченные под сырным муссом</i>	1/80	280
23	<i>Пунец с салатом Чука в мисо ложке с ореховым соусом</i>	1/50	320
24	<i>Салат «Цезарь с семгой» подается в шотах</i>	1/80	220
25	<i>Салат «Цезарь с куриной грудкой» подается в шотах</i>	1/80	180
Рулетки			
1	<i>Рулетки из семги с креветками</i>	1/50	220
2	<i>Рулетки из форели или семги с сыром</i>	1/50	180
3	<i>Рулетки из баклажана с ореховой начинкой</i>	1/50	160
4	<i>Рулетки из баклажанов с мясной начинкой</i>	1/50	160
5	<i>Рулетки из баклажанов с сыром</i>	1/50	160
6	<i>Рулетки из цуккини со творожно-сливочным сыром</i>	1/50	160
7	<i>Рулетки из ветчины со спаржей</i>	1/50	150
8	<i>Рулетки из ветчины с сыром и зеленью</i>	1/50	150
9	<i>Рулетки из ветчины с сыром и овощами</i>	1/50	150
Парталетки и мини волованы			
1	<i>Мини волован с красной икрой</i>	1/25	180

2	<i>Парталетқа с семгой и авокадо</i>	1/50	220
3	<i>Парталетқа рыбный салат</i>	1/50	160
4	<i>Парталетқа с тунцом и маслинами</i>	1/50	210
5	<i>Парталетқа мясной салат</i>	1/50	160
6	<i>Парталетқа куриный салат</i>	1/50	160
7	<i>Парталетқа салат из морепродуктов</i>	1/50	170
8	<i>Парталетқа с начинкой из сыра и соленых грибов</i>	1/50	160
Мини сэндвичи и бутерброды			
1	<i>Мини бутерброды в ассортименте</i>	1/45	110
2	<i>Мини сэндвич с ветчиной и сыром</i>	1/70	150
3	<i>Мини сэндвич с сервелатом и зеленым салатом</i>	1/70	150
4	<i>Мини сэндвич с сыром моцарелла и помидором</i>	1/70	160
5	<i>Мини сэндвич с бужениной</i>	1/70	160
6	<i>Мини сэндвичи с лососем</i>	1/70	180
7	<i>Мини сэндвич с сыром фета и томатами черри</i>	1/70	160
8	<i>Мини бургеры (котлета на выбор: куриная, говяжья, сыр, помидор, соленый огурчик)</i>	1/85	160
Выпечка и десерты			
1	<i>Мини пирожки на выбор: мясо, капуста, картофель, сыр</i>	30	80
2	<i>Мини пирожки сладкие на выбор</i>	30	80
3	<i>Слойка на выбор: ветчина и сыр, курица и грибы, сыр</i>	45	110
4	<i>Слойка на выбор: яблоко, курага, вишня</i>	45	110
5	<i>Мини кекс на выбор: классический, шоколадный, вишневый</i>	30	80
6	<i>Пальчики на выбор: орех, курага, творог</i>	25	80
7	<i>Ассорти из мини пирожных (эклеры, слоеные, медовые или картошка)</i>	90	150
8	<i>Блин ролл с бананом</i>	20	120
9	<i>Қапқейк в ассортименте</i>	70	180
10	<i>Круассаны в ассортименте</i>	45	80
11	<i>Макарони</i>	40	180

12	<i>Клубника в шоколаде (белый, темный)</i>	1 шт	140
13	<i>Фрукты в ассортименте (по сезону)</i>	100	150
14	<i>Фруктовый стаканчик (ассорти из ягод)</i>	150	180
15	<i>Ассорти из орехов (кешью, фисташка, арахис, фундук, миндаль)</i>	200	700
16	<i>Лимон</i>	20	30
17	<i>Маслины/ оливки</i>	15/15	60
18	<i>Хлебный буфет (французские булочки)</i>	1 шт.	80
Горячие напитки			
1	<i>Чай в ассортименте (пакетированный)</i>	150	60
2	<i>Кофе американо (кофе-машина)</i>	150	150
3	<i>Сливки</i>	1шт.	30
Холодные напитки			
1	<i>Соқ в ассортименте</i>	200	80
2	<i>Мин. вода (пластик) газ./ без газ., 1 шт.</i>	250	80
3	<i>Кока-Кола, фанта, спрайт (стекло), 1шт.</i>	250	150
4	<i>Мин. вода «Витель» (стекло) без газ., 1шт.</i>	250	350
5	<i>Мин. вода «Перье» (стекло) газ., 1шт.</i>	330	350

Настоящее предложение носит предварительный характер. Содержание предложения и стоимость мероприятия может быть уточнена в ходе согласования с заказчиком.

Мы готовы встретиться с Вами, и учесть все Ваши пожелания. Надеемся, что наше предложение будет соответствовать Вашим требованиям, а также остаемся в Вашем распоряжении для предоставления дополнительных сведений и изменения предложенного нами меню.

Мы создадим Вам атмосферу добра и душевного расположения.

Контактный тел. для заявок:

8-918-909-85-00