



## Самые популярные Фуршетные блюда на выбор

№	Наименование блюда	Выход в гр./л.	Цена в руб.	Фото
	<b>Канapé</b>			
1	Канapé с лососем	1/25	190	
2	Канapé с семгой с творожным сыром на черном хлебе	1/25	220	

3	<i>Канане с беконом , сыром моцарелла , вялым помидором с соусом песто на черном хлебе</i>	1/25	210	
4	<i>Канане с лососем и молодым картофелем</i>	1/25	220	
5	<i>Канане с сельдью и картофелем</i>	1/25	180	
6	<i>Канане с тигровой креветкой и творожным сыром</i>	1/25	190	

7	<i>Канане с тигровой креветкой в соусе (подается в шотах)</i>	1/25	190	
8	<i>Канане с творожным сыром и огурчиком в паприке с кунжутом (шарики)</i>	1/25	160	
9	<i>Канане с колбасой с/к, мраморным сыром и маслиной</i>	1/25	180	
10	<i>Канане с ветчиной (индейка) с помидором черри на белом хлебе</i>	1/25	190	

11	<i>Канане с сыром и ананасом</i>	1/20	160	
12	<i>Канане с мраморным сыром и помидором черри на белом хлебе</i>	1/25	160	
13	<i>Канане с копченым сыром на черном хлебе</i>	1/25	160	

14	<i>Канопе с салями и маслиной</i>	1/25	190	
15	<i>Канопе с куриной грудкой и вялым помидором</i>	1/25	210	
16	<i>Канопе с беконом и помидором черри</i>	1/25	190	

17	<i>Канане с помидором черри, маслиной и сыром фета</i>	1/25	190	
18	<i>Канане с беконом, сыром «Моцарелла» и помидором черри</i>	1/35	190	
19	<i>Канане из буженины с малосольным огурчиком</i>	1/25	200	
20	<i>Канане с помидором черри и сыром «Моцарелла»</i>	1/20	200	

21	<i>Канане из сыра Бри или Пармезан на выбор: с клубникой или с виноградом</i>	1/25	200	
22	<i>Канане с сыром Бри или Пармезан и грецким орехом</i>	1/20	190	
23	<i>Канане фруктовое (по сезону)</i>	1/30	190	
24	<i>Канане овощное (подается в шотах)</i>	30/30	180	
<i>Фуршетные закуски</i>				

1	<i>Блин ролл с лососем</i>	1/30	220	
2	<i>Рулетики из блинов с семгой слабой соли и красной икрой</i>	1/40	280	
3	<i>Шпинатные или свекольные блинчики с творожным сыром и семгой</i>	1/30	180	
4	<i>Блинчики (мешочки) с начинкой из шампиньонов, куриного филе в сметанном соусе</i>	1/60	190	



5	<i>Сырные шарики в соусе (подаются в шотах)</i>	30/25	180	
6	<i>Мясные шарики в хрустящей панировке на выбор: индейка, свинина, курица, говядина</i>	1/45	210	
7	<i>Люля-кебаб на шпажке на выбор: говядина, курица</i>	1/50	210	
8	<i>Куриные медальоны в сыре с кунжутом</i>	1/40	180	

9	<i>Брошет из куриного филе</i>	1/50	200	
10	<i>Брошет из семги</i>	1/60	280	
11	<i>Помидор, фаршированный сыром</i>	1/55	150	
12	<i>Помидор черри , фаршированный креветкой , сыром фета в кисло сладком соусе</i>	1\25	230	

13	<i>Шампиньоны, фаршированные грибным фаршем и сыром</i>	1/30	180	
14	<i>Мини брускетта с индейкой</i>	1/50	290	
15	<i>Мини брускетта с бужениной и малосоленным огурчиком</i>	1/50	250	
16	<i>Мини брускетта с куриной грудкой и авокадо</i>	1/50	250	
17	<i>Мини брускетта с вяленым помидором, руккола и творожным сыром</i>	1/50	270	

18	<i>Мини брускетта с тапенадом</i>	1/50	250	
19	<i>Мидии киви, запеченные под сырным муссом</i>	1/80	320	
20	<i>Пюнец с салатом <u>Чука</u> в мисо ложке с ореховым соусом</i>	1/50	380	
21	<i>Салат «Цезарь с семгой» подается в шотах</i>	1/70	250	

22	<i>Салат «Цезарь с куриной грудкой» подается в шотах</i>	1/70	210	
<b>Рулетики</b>				
1	<i>Рулетики из семги с креветками</i>	1/35	280	
2	<i>Рулетики из форели или семги с сыром</i>	1/25	220	
3	<i>Рулетики из баклажана с ореховой начинкой</i>	1/30	190	

4	<i>Рулетки из баклажанов с мясной начинкой</i>	1/40	200	
5	<i>Рулетки из баклажанов с сыром</i>	1/40	180	
6	<i>Рулетки из цуккини с творогом</i>	1/30	180	
7	<i>Рулетки из ветчины со спаржей</i>	1/35	180	
8	<i>Рулетки из ветчины с сыром и зеленью</i>	1/30	180	

9	<i>Рулетики из ветчины с сыром и овощами</i>	1/30	<b>180</b>	
10	<i>Рулетики из огурца с творожной начинкой и зеленью</i>	1/25	<b>180</b>	
11	<i>Сырные рулетики с крабовым мясом и зеленью</i>	1/40	<b>250</b>	
12	<i>Рулетики с беконом, творожным сыром, рукколой, помидором черри под соусом песто</i>	1/25	<b>210</b>	

13	<i>Сырные рулетики с болгарским перцем, зеленью и творожным сыром</i>	1/40	210	
<b><i>Шаргалеткѝ и мини волованы</i></b>				
1	<i>Мини волован с красной икрой</i>	1/20	220	
2	<i>Шаргалетка с семгой и авокадо</i>	1/50	250	
3	<i>Шаргалетка рыбный салат</i>	1/50	180	




4	<i>Шаргалетќа с тунцом и маслинами</i>	1/50	250	
5	<i>Шаргалетќа мясной салат</i>	1/50	190	
6	<i>Шаргалетќа куриный салат</i>	1/50	190	
7	<i>Шаргалетќа салат из морепродуктов</i>	1/50	210	

8	<i>Шаргалетка с начинкой из сыра и соленых грибов</i>	1/40	190	
<b><i>Мини сэндвичи и бутерброды</i></b>				
1	<i>Мини бутерброды в ассортименте</i>	1/40	150	
2	<i>Мини сэндвич с ветчиной и сыром</i>	1/40	180	
3	<i>Мини сэндвич с сервелатом и зеленым салатом</i>	1/40	180	


4	<i>Мини сэндвич с сыром моцарелла и помидором</i>	1/40	<b>180</b>	
5	<i>Мини сэндвич с бужениной</i>	1/40	<b>180</b>	
6	<i>Мини сэндвичи с лососем</i>	1/40	<b>210</b>	
7	<i>Мини сэндвич с сыром фета и томатами черри</i>	1/40	<b>180</b>	

8	<i>Мини бургеры (котлета на выбор: куриная, говяжья, сыр, помидор, соленый огурчик)</i>	1/85	<b>210</b>	
<b>Выпечка и десерты</b>				
1	<i>Мини пирожки на выбор: мясо, капуста, картофель, сыр</i>	30	<b>90</b>	
2	<i>Мини пирожки сладкие на выбор</i>	30	<b>110</b>	
3	<i>Слойка на выбор: ветчина и сыр, курица и грибы, сыр</i>	45	<b>130</b>	

4	<i>Слойка на выбор: яблоко, курага, вишня</i>	45	<b>160</b>	
5	<i>Мини кекс на выбор: классический, шоколадный, вишневый</i>	30	<b>120</b>	
6	<i>Пальчики на выбор: орех, курага, творог</i>	25	<b>120</b>	
7	<i>Ассорти из мини пирожных (эклеры, слоеные, медовые или картошка)</i>	90	<b>210</b>	
8	<i>Блин ролл с бананом</i>	20	<b>140</b>	

9	<i>Қапқейік в ассортименте</i>	70	250	
10	<i>Круассаны в ассортименте</i>	45	150	
11	<i>Мақарони</i>	40	240	
12	<i>Қлубника в шоқоладе (белый, темный)</i>	1 шт	150	
13	<i>Фрукты в ассортименте (по сезону)</i>	100	180	

14	<i>Фруктовый стаканчик (ассорти из ягод)</i>	150	250	
15	<i>Ассорти из орехов (кешью, фисташка, арахис, фундук, миндаль)</i>	200	800	
16	<i>Лимон</i>	20	30	
17	<i>Маслины /оливки</i>	15/15	70	

18	<i>Хлебный буфет (французские булочки)</i>	<i>1 шт.</i>	<b>120</b>	
----	--	--------------	------------	--

*Мы создадим для Вас атмосферу добра и душевного расположения.*

***Контактный тел. для заявок: 8-918-909-85-00***